|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SITUATION PROFESSIONNELLE N°…………………………… | | | | | Classe CAP Boulanger | |
| Fonction : | | | Tâche principale : | | | |
| **Période :** **Semaine N°…………** | | | | | | |
| **Situation professionnelle :**  Jacky, chef de l’entreprise « au pain des chaises » avait un procédé de fabrication secret. Emmanuel, jeune ouvrier dans l’entreprise voudrai reprendre la recette originale mais ne sait pas comment la mettre en œuvre. Benoit, responsable de boutique se propose d’aider Emmanuel à trouver une nouvelle organisation pour respecter les nouvelles normes. | | | | | | |
|  | **TP** | **Technologie** | | **Sciences Appliquées** | | **Gestion Appliquées** |
| Compétence(s) | C.1.2. Organiser son travail | | | | | |
| Savoirs associés | **S1.1.2**  **- Les produits de panification, de viennoiserie et de restauration boulangère** | **S.3.1.1**  **- les recettes et procédés de fabrication**  **L’organigramme de travail** | | **S.4.2.2.4**  **- marche en avant**  **- chaîne du froid**  **-règlementation relative à l’hygiène en Boulangerie** | |  |
| Objectifs | - citer quelques exemples illustrant l’évolution de la gamme et de la qualité des produits de Boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs | Compléter une fiche technique | | * indiquer le principe de la marche en avant * justifier la nécessité du respect de la chaine du froid * repérer les principales obligations relatives à l’hygiène | |  |
| Organisation |  |  | |  | |  |
| Durée de la situation |  | | | | | |
| Nombre de séances | 2 séances | 2 séances | | 2 séances | |  |
| Evaluation |  |  | |  | |  |
| Pré  requis | Savoir pétrir une pâte et apprécier la consistance |  | |  | |  |
| Co-animation |  |  | |  | |  |