

ANNEXE IV

**DEFINITION
DES
EPREUVES PONCTUELLES
ET
DES SITUATIONS D'EVALUATION
DU
BREVET PROFESSIONNEL
BOULANGER**

EPREUVE E. 1. Fabrication d'une commande

Coefficient : 5

Unité 10

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

Le boulanger conçoit et réalise les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés, en tenant compte des temps impartis et du matériel.

● Contenu de l'épreuve : Tout ou partie de C.11, C.12, C.21, C.22, C 23, C.31, C 32, C 33 et C.41 du référentiel de certification, associés aux B et D du référentiel de technologie des savoirs associés.

L'épreuve porte sur l'organisation et la fabrication de:

- pains courants
- pains spéciaux
- viennoiserie
- pains décorés ou pièces artistiques
- produits salés

La commande de pain est répartie en deux fournées de cinq litres minimum chacune, dont une doit être réalisée sur pâte fermentée ou sur poolish, en pétrissage amélioré ou sur levain. Une des fournées est obligatoirement conduite en pousse contrôlée.

● Evaluation :

De la fiche et du document d'organisation : 2 points (Partie écrite)

Des fabrications :

- | | | |
|-------------------------------------|------------|-------------------|
| - pains de consommation courante | : 6 points | |
| - pains spéciaux | : 5 points | |
| - viennoiseries | : 5 points | (Partie pratique) |
| - pains décorés ou pièce artistique | : 1 point | |
| - produits salés | : 1 point | |

*** critères d'évaluation :**

- ◆ présentation du document d'organisation du travail.
- ◆ adéquation qualitative (recettes) et quantitative entre la commande et les prévisions
- ◆ respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ◆ organisation rationnelle du travail et respect des quantités commandées
- ◆ qualités des produits fabriqués (aspect, goût, régularité, variétés...)
- ◆ présentation attrayante des produits.

● **Forme de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle :** écrite et pratique

Durée : 12 heures sur 2 jours :

- partie écrite le premier jour

Avant de commencer son travail, le candidat doit établir:

- une fiche des matières d'oeuvre nécessaires aux réalisations demandées
- un document d'organisation de son travail.

- partie pratique : préparation le premier jour, réalisation et présentation le deuxième jour.

Le candidat doit réaliser les produits demandés en se conformant à sa fiche de matière d'oeuvre et à son document d'organisation. Il peut éventuellement apporter les légères touches qu'il juge nécessaires:

- soit pour mieux tenir compte de l'évolution effective des pâtes
- soit pour rectifier le retard qu'il aurait pris par rapport à ses prévisions.

Dans ce cas, le candidat doit justifier ses décisions, par une note écrite remise au jury à la fin de l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale chargé de l'examen veille à la bonne organisation de l'épreuve.

EPREUVE E. 2 Technologie et lexique professionnel en langue vivante

Coefficient : 3

Unité 20

● **Finalités et objectifs de l'épreuve :** Tout ou partie de C11 et C3 et les savoirs associés définis dans le référentiel de technologie : matières premières, techniques de fabrication et de conservation, énergie et équipement, hygiène et sécurité.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat :

1° à mobiliser ses compétences et ses connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que :

- le processus de la panification
- l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel
- les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité en boulangerie.

2° à traduire des termes professionnels usuels, dans la langue vivante qu'il a choisie (anglais, allemand, espagnol ou italien).

● **Evaluation:**

*** critères d'évaluation**

1° a) : maîtrise des connaissances :

- des matières premières utilisées dans sa profession
- des différentes méthodes et techniques de travail
- des caractéristiques des matériels utilisés
- des particularités de chacun des produits fabriqués
- des problèmes spécifiques au métier, en matière d'hygiène et de sécurité,

b) - précision de l'identification des anomalies pouvant survenir en cours de fabrication

- pertinence de l'analyse des moyens pour remédier à ces anomalies.

2° Exactitude de la traduction des termes professionnels usuels dans la langue vivante choisie par le candidat (anglais ou allemand ou espagnol ou italien).

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite : durée 2 heures**

1) La première partie de l'épreuve comporte un nombre limité de questions, mais chacune d'entre elles nécessitera une analyse précise d'une situation donnée, la recherche des causes de cette situation et des remèdes à y apporter.

2) La deuxième partie de l'épreuve comprend une vingtaine de termes professionnels usuels à traduire dans la langue vivante choisie par le candidat (anglais, allemand, espagnol ou italien).

L'épreuve est évaluée par des professeurs de technologie et des professionnels désignés par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

Les connaissances technologiques, ainsi que la capacité à analyser des situations de travail sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier professionnel composé de fiches descriptives de situations professionnelles observées ou exercées en entreprise comprenant :

- la présentation du contexte, des objectifs à atteindre
- la définition de processus de panification
- une analyse de situation, prouvant une connaissance approfondie des matières premières, des matériels utilisés, ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession
- l'identification de causes d'anomalies éventuelles et des moyens d'y remédier
- la traduction des termes professionnels usuels employés, dans la langue vivante choisie.

Le candidat élabore 3 fiches de situations professionnelles. Il peut annexer des documents qu'il juge nécessaires à la bonne compréhension de la situation.
Tous les documents présentés doivent avoir été rédigés par lui.

Le dossier est évalué conjointement par le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation se situe de préférence en fin de cycle de formation ou, au plus tôt, aux deux-tiers de la formation.

La proposition de note et le dossier sont mis à la disposition du jury d'admission.

Suite à la remise du dossier professionnel dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE E. 3. Sciences appliquées

Coefficients : 2

Unité 30

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

● Contenu de l'épreuve : Tout ou partie de C.11, C.31, C 32, C 33 du référentiel de certification. L'épreuve porte sur au moins trois parties différentes du référentiel et intègre obligatoirement une ou plusieurs questions sur la microbiologie et l'hygiène ainsi que sur les équipements.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer:

- les connaissances fondamentales et appliquées
- l'exactitude du vocabulaire
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse, à la synthèse
- la qualité de réflexion et de l'argumentation
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

● Formes de l'évaluation :

→ **Ponctuelle :** écrite durée : 2 heures

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en boulangerie. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation, statistiques professionnelles, textes réglementaires, résultats d'analyse microbiologiques, toxicologiques, sensorielles, documents techniques: fiches techniques de produits, fiches techniques d'appareils, descriptifs de locaux...)

→ Contrôle en cours de formation

L'évaluation a lieu dans le cadre de deux situations d'évaluation écrites organisées par l'enseignant des sciences appliquées en brevet professionnel boulanger. Chaque situation dure 1 heure 30 minutes (coef 1) et comporte plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du référentiel (connaissances de A à E).

Les deux situations ne peuvent pas porter sur les mêmes parties. Elles sont construites selon un principe de complémentarité et l'ensemble est conforme au contenu défini pour l'épreuve ponctuelle.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

A l'issue des situations d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE E. 4 : gestion

Coefficient : 7

Unités 41, 42 et 43

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les domaines relevant de la gestion de l'exploitation d'une boulangerie :

- l'organisation de la production (fonction production, planification des phases techniques)
- les techniques de gestion et de comptabilité (fonction gestion courante et du personnel)
- les techniques commerciales (fonction commerciale)
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (fonction commerciale)

SOUS - EPREUVE : diagramme de production

Coefficient : 2

Unité 41

● Définition et contenus de la sous-épreuve : C.1 - C.3 - C.51 -C.52 du référentiel de certification.

Le diagramme de production est le plan théorique d'ensemble d'une production dans le temps. Il est présenté sous la forme d'un exposé illustré par une représentation graphique de l'ensemble des fabrications demandées, ainsi que par des fiches techniques.

L'exposé exprime clairement les solutions adoptées par le candidat pour assurer la production, par lui-même et une aide.

● Evaluation*** critères d'évaluation**

- ◆ clarté et rigueur dans l'élaboration de la représentation graphique adaptée à la production proposée
- ◆ précisions dans l'élaboration des fiches techniques
- ◆ justification des choix concernant :
 - * les matières premières et ingrédients
 - * les méthodes de fabrication (pétrissage, panification...)
 - * la répartition des tâches de l'équipe
- ◆ respect des exigences de la production proposée.

● Formes de l'évaluation :**→ Ponctuelle écrite : durée 3 heures :**

Le sujet proposé au candidat est une commande théorique de production comprenant :

- la liste des produits à fabriquer et leurs quantités respectives
- les impératifs commerciaux de la production
- les contraintes relatives au matériel
- l'analyse de la farine, les produits incorporés dans la farine et les correcteurs séparés.

Le candidat doit élaborer :

- le plan d'ensemble de la production, dans le temps imparti, sur un document graphique "vierge" qui lui est remis avec le sujet
- les recettes et fiches techniques qu'il a choisies de mettre en oeuvre

Il doit également indiquer clairement les solutions adoptées pour assurer la production, par lui-même et une aide.

L'épreuve est évaluée par des enseignants et des professionnels désignés par le Conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

C'est au cours de sa formation professionnelle que le candidat établit un dossier de diagramme de production conformément à la définition de la sous-épreuve ponctuelle.

Le dossier doit comporter deux parties comprenant :

- 1)
 - une liste de produits à fabriquer et leurs quantités respectives
 - des impératifs commerciaux de production
 - des contraintes de matériel
 - une analyse de la farine, les produits incorporés dans la farine et les correcteurs séparés.
- 2)
 - un document graphique illustrant le plan théorique d'ensemble de la production, dans le temps imparti
 - les recettes et fiches techniques choisies pour la mise en oeuvre
 - les solutions adoptées pour assurer la production, par lui-même et une aide.

Le dossier est évalué par le professeur de boulangerie du candidat, associé à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique. La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

Suite à la remise du dossier professionnel dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

SOUS - EPREUVE : gestion-comptabilité et techniques commerciales

Coefficient : 3

Unité 42

● **Définition et contenus de la sous-épreuve :** Tout ou partie de C.11 - C.31 - C.32 - C.33 - C.5 associés aux savoirs définis dans les référentiels de gestion-comptabilité et de techniques commerciales.

C'est une étude de cas fondée sur des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur de la boulangerie (situations commerciales, administratives, financières : par exemple reprise, extension, ou création d'une entreprise).

● **Evaluation:**

* **critères d'évaluation :**

L'évaluation portera sur l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes relevant du domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la boulangerie:

- ◆ formulation d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- ◆ élaboration de traitement d'informations simples adaptées aux situations
- ◆ identification, définition et traitement des techniques courantes de gestion - comptabilité
- ◆ définition d'une politique commerciale en fonction du marché

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite : durée 3 heures :**

A l'aide de documents adaptés, le sujet présente une ou des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur de la boulangerie.

L'épreuve est évaluée par des enseignants de gestion, assistés éventuellement par un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique, avec l'accord de l'Inspecteur de l'éducation nationale chargé du bon déroulement de l'examen.

→ **Contrôle en cours de formation :**

Les connaissances acquises dans le domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et la capacité à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la boulangerie sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier ainsi composé:

1) une description de situations professionnelles concrètes, commerciales, administratives, financières relevées dans le secteur de la boulangerie (par exemple reprise, extension, ou création d'une entreprise).

2) à partir de ces situations :

- la formulation d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- l'élaboration de traitements d'informations simples adaptées aux situations

- l'identification, la définition et le traitement des techniques courantes de gestion-comptabilité
- la définition d'une politique commerciale en fonction du marché.

Le dossier est évalué par le professeur de gestion, associé obligatoirement à un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de l'examen du dossier dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

<u>SOUS - EPREUVE : environnement économique, juridique et social de l'entreprise</u>		
Coefficient : 2		Unité 43

● **Définition et contenus de la sous-épreuve :** C.11 - C.31 - C.32 - C.33 et C.54 du référentiel de certification, associés aux savoirs définis dans le référentiel des techniques commerciales.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences en vue d'études et d'analyses relatives au cadre économique, aux facteurs d'environnement, au contexte juridique et réglementaire, au cadre social et institutionnel

● **Evaluation:**

* **critères d'évaluation :**

- ◆ pertinence et rigueur de l'analyse des documents relatifs à l'environnement de l'entreprise
- ◆ pertinence et rigueur de l'analyse des situations économiques, juridiques, sociales
- ◆ cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite : durée 2 heures :

Le sujet propose au candidat des situations concrètes, présentées sous la forme de documents (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...), en vue de :

- explications des documents présentés, recherche d'idées, résumés...
- analyse des situations présentées (économiques, juridiques, sociales)
- argumentation et justification de ou des solutions retenues.

L'épreuve est évaluée par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, assisté éventuellement par un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

Au cours de sa formation, le candidat établit un dossier d'une douzaine de pages comprenant trois parties relatives à chacun des pôles définis par le référentiel :

- environnement économique
- environnement juridique
- environnement social.

Chaque partie doit comporter :

- des documents collectés par le candidat (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...)
- la présentation des documents choisis, l'identification des idées et leur analyse, le résumé...
- l'analyse des situations présentées
- l'argumentation ou la justification de solutions retenues.

Le dossier est évalué par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, associé obligatoirement à un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de l'examen du dossier dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

OBJECTIF DE L'ÉPREUVE

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

FORME DE L'ÉPREUVE

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite: développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc...

→ **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents: une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

1) Evaluation de l'expression orale (coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- un échange avec l'auditoire.

2) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

3) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

EPREUVE FACULTATIVE

Langue vivante étrangère

UF 1

Epreuve orale: durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.