

CERTIFICATION DU BAC PRO Boulanger pâtissier avec la certification intermédiaire

Pour les épreuves intégrant les savoirs associés en sciences appliquées à l'hygiène, l'alimentation et à l'environnement professionnel

Au cours du cycle de préparation du BAC PRO boulanger pâtissier, les élèves se présentent obligatoirement à la certification intermédiaire, les apprentis facultativement ① **CAP pâtissier** ou ② **CAP boulanger**..

→ si diplôme intermédiaire choisie **CAP pâtissier** :

diplôme	épreuve		classe	période	forme - durée	déroulement	points	
① CAP pâtissier Arrêté du 20/03/2007 modifié par l'arrêté du 23/04/2008	EP1/UP1 approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie Coefficient 4 dont 20 pts pour la PSE		1 ^{ère}	Dernier trimestre	écrite 2 heures	L'épreuve évalue à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraisons, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...) tout ou partie des compétences et savoirs associés indiqués dans la définition des épreuves en : - technologie (20 pts) - sciences de l'alimentation (20 pts) - environnement économique, juridique et social (20 pts)	60	
	EP2 fabrication de pâtisseries Coefficient 11	2 ^{ème} situation	1 ^{ère}	Dernier trimestre de l'année terminale de formation	écrite – pratique et orale 3 heures	L'évaluation comporte trois parties : - une <i>partie écrite</i> d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) notée sur 5pts ; - une <i>partie pratique</i> de fabrications (phase pratique notée sur 55pts et phase de présentation dégustation notée sur 10 pts) dont les arts appliqués notés sur 20 pts ; - une <i>partie orale</i> sur la technologie de la pâtisserie notée sur 20 pts et sur les sciences de l'alimentation notées sur 20 pts. Chaque entretien se déroule pendant l'épreuve de pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury. Chaque entretien dure au maximum 15 minutes.	130	
BAC PRO boulanger pâtissier Arrêté du 24/06/2009	E1 /UI Epreuve technologique et scientifique - Coefficient 4		1 ^{ère} situation	1 ^{ère}	Au cours du dernier trimestre de la classe de première	Ecrite 3 heures	Questionnement écrit qui s'appuie sur la description d'une ou plusieurs situations professionnelles communes et qui porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3 (durée 1h30, 15 pts) , et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous : <i>Remarque : le contenu des deux situations d'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires</i>	30
			2 ^{ème} situation	T	Au cours du 3 ^{ème} trimestre de la classe de terminale	Ecrite 3 heures	Questionnement écrit qui s'appuie sur la description d'une ou plusieurs situations professionnelles communes et qui porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3(durée 1h30, 25 pts) , et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous : <i>Remarque : le contenu des deux situations d'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires</i>	50

→ diplôme intermédiaire choisie CAP boulanger :

diplôme	épreuve		classe	période	forme - durée	déroulement	points
CAP boulanger arrêté du 31/07/2002 modifié par l'arrêté du 31/07/2003	EP1/UP1 préparation d'une production Coef 4		1 ^{ère}	Premier semestre de l'année civile de l'examen (CAP)	écrite 2 heures	Un dossier servant de support à l'évaluation est remis au candidat. A partir d'une commande de produits comprenant des pains (tradition française et/ou courants français), un pain de campagne ou complet ou de seigle, des croissants et des pains au lait, le candidat doit : - présenter la fiche technique des commandes (32 pts) ; - exprimer des connaissances sur les matières premières (20 pts) et sur les équipements (4 pt) ; - exprimer des connaissances sur les sciences appliquées dont la moitié porte sur les aspects nutritionnels (16 pts) ; - traiter simplement des documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables (4 pt) ; - répondre à des questions simples relatives à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (4 pt).	80
	EP2/UP2 Production Coef 13 dont 20 pts pour la PSE	2 ^{ème} situation	1 ^{ère}	Dernier trimestre de l'année civile précédent l'examen (CAP)	pratique orale	Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement. L'évaluation porte sur : - la réalisation de croissants : 1 kg de farine minimum (30 pts) - la réalisation de produits en pâte de pain au lait : 1kg de farine minimum (20 pts) - les connaissances de sciences appliquées à la profession du point S 4.4.1, évaluées sous forme orale (10 pts) environ 10 minutes	60
		3 ^{ème} situation	1 ^{ère}	Au cours du 2 ^{ème} trimestre de l'année civile de l'examen (CAP)	pratique orale	Un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement. L'évaluation porte sur : - la réalisation de pain de tradition française : environ 8 kg de farine sur pré fermentation (80 pts) - la réalisation de pain de campagne : environ 3 kg de farines (30 pts) - les connaissances des méthodes de fabrication appliquées, évaluées sous forme orale (20 pts) - les connaissances des sciences appliquées à la profession des points S 4.4.2 et S 4.4.3, évaluées sous forme orale (10 pts) environ 10 minutes	140
BAC PRO boulanger pâtissier Arrêté du 24/06/2009	E1 /UI Epreuve technologique et scientifique - Coef 4	1 ^{ère} situation	1 ^{ère}	Au cours du dernier trimestre de la classe de première	Ecrite 3 heures	Questionnement écrit qui s'appuie sur la description d'une ou plusieurs situations professionnelles communes et qui porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3 (durée 1h30, 15 pts) , et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous : <i>Remarque : le contenu des deux situations d'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires</i>	30
		2 ^{ème} situation	T	Au cours du 3 ^{ème} trimestre de la classe de terminale	Ecrite 3 heures	Questionnement écrit qui s'appuie sur la description d'une ou plusieurs situations professionnelles communes et qui porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3 (durée 1h30, 25 pts) , et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous : <i>Remarque : le contenu des deux situations d'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires</i>	50