

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Capacités C1 →		Organiser
Compétences terminales		
C1.1	Organiser le rangement des produits réceptionnés	
C1.2	Organiser son travail	
C1.3	Effectuer les calculs nécessaires à la production	

Capacités C2 →		Réaliser
Compétences terminales		
C2.1	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	
C2.2	Peser, mesurer	
C2.3	Préparer, fabriquer	
C2.4	Conditionner les produits fabriqués	
C2.5	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
C2.6	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	
C2.7	Respecter les directives de la démarche environnementale	
C2.8	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	

Capacités C3 →		Contrôler
Compétences terminales		
C3.1	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement	
C3.2	Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis	

Capacités C4 →		Communiquer - Commercialiser
Compétences terminales		
C4.1	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	
C4.2	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	
C4.3	Utiliser un langage approprié à la situation	
C4.4	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	

Les Savoirs-Faire

Capacités C1 →		Organiser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C1.1 : Organiser le rangement des produits réceptionnés	<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes de rangement • Les équipements et matériels de rangement et de stockage 	Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés et dans le respect de la rotation des produits
C1.2 : Organiser son travail	<ul style="list-style-type: none"> • Une commande • Les recettes • Un organigramme de travail • Le matériel adapté • Des consignes sur le choix des matières premières • Les matières premières 	Le poste de travail est ordonné, approvisionné et mis en place conformément : <ul style="list-style-type: none"> - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène Fiches techniques conformes à la commande Enchaînement cohérent des tâches
C1.3 : Effectuer les calculs nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> • Une commande • Fiches techniques de fabrication • Locaux, matériels et équipements • Bon d'économat 	Pertinence de l'utilisation des fiches techniques Exactitude des calculs professionnels

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C2.1 : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage • Bon de commande et bon de livraison • Document de traçabilité • Fiches de stocks manuelles et/ou informatisées 	Respect de la conformité des produits Identification des produits et stockage par catégorie et par date Respect des consignes de recyclage des emballages
C2.2 : Peser, mesurer	<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières • Des consignes sur le choix des matières premières • Une commande • Les fiches techniques • Le matériel adapté 	Utilisation optimum du matériel (réglage, tare) Exactitude des pesées et des mesures

SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)	
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	
↓		↓	↓	
C2.3 :		<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 		
Préparer, fabriquer				
Préparer, fabriquer : les Pains	C2.3.1 :			<p>Les pétrissages : Pétrissage Intensifié Pétrissage Amélioré Autolyse</p> <p>Les préfermentations : Pâte fermentée</p> <p>Méthodes : Non différé Pousse lente Pousse contrôlée</p>
	Pains Courants Français		<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières 	<p>Les pétrissages : Pétrissage Amélioré Pétrissage Vitesse Lente Autolyse</p> <p>Les préfermentations : Pâte fermentée Poolish</p> <p>Méthodes : Non différé Pousse lente Pointage retardé au froid</p>
	C2.3.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 		
	Pains de Tradition Française			
	C2.3.3 :			
	* Autres Pains		<p>Pain de campagne Pain complet Pain de mie Pain viennois</p>	

* 1 seul de ces pains sera évalué à l'examen

Capacités C2 →

Réaliser (suite)

SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		↓	↓
C2.3 2 :			
Préparer, fabriquer : les Viennoiseries	Pâtes Levées Feuilletées	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières • Cahier des charges matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 	Croissants Pains au chocolat Pains aux raisins
	(*) Pâte à Brioche		Grosses pièces : Brioche à tête Couronne Nanterre Petites pièces : Brioche à tête
	Pâte à Pain au lait et / ou Pâte à Pain brioché		Mise en forme des pâtes Grosses pièces façon : Tresses Petites pièces : Navettes Tresses Animaux
	(*) Garniture		Crème pâtissière

(*) Vu en formation mais ne sera pas évalué à l'examen Pratique

SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		↓	↓
C2.3 3 :			
Préparer, fabriquer : Produits salés et Décor	* Sandwichs et tartines	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières • Cahier des charges matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 	Principes d'élaboration, de composition et de présentation
	* Décor		Réalisation simple à partir de pâte morte : <ul style="list-style-type: none"> • Epis de blé • Fleurs, feuilles • Ecriture au cornet

(*) Vu en formation mais ne sera pas évalué à l'examen Pratique

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p style="text-align: center;">↓</p> <p>C2.4 :</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>Conditionner les produits fabriqués</p>	<p style="text-align: center;">↓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locaux et matériels de conditionnement • Conditions de conservation • Règles de ressuage des produits 	<p style="text-align: center;">↓</p> <p>Les produits semi finis sont datés, filmés et rangés dans lieux appropriés</p> <p>Les produits finis sont rangés et entreposés pour obtenir de bonnes conditions de ressuage</p>
<p>C2.5 :</p> <p>Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le document unique • Protocole de nettoyage 	<p>Conformité à la réglementation en vigueur</p>
<p>C2.6 :</p> <p>Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le guide de bonnes pratiques • Plan de maitrise sanitaire • Documents de traçabilité 	
<p>C2.7 :</p> <p>Respecter les directives de la démarche environnementale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de maitrise sanitaire • Fiches de poste • Règles de tri sélectif • Consignes de l'entreprise : fluides, énergies 	<p>Utilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d'entretien</p> <p>Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Respect des règles de recyclage des emballages et de gestion des déchets</p>
<p>C2.8 :</p> <p>Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consignes internes à l'entreprise 	<p>Respect des règles élémentaires de présentation</p>

Capacités C3 →
Contrôler

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C3.1 : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels et équipements à la réception et au déconditionnement • Bon de livraison • Fiche de traçabilité 	Respect de la conformité de la livraison en quantité et qualité (chaîne du froid, D.L.U.O.)
C3.2 : Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes produits finis (quantités) • Produits finis • Fiches technique de fabrication • Consignes internes à l'entreprise 	<p>Les quantités produites sont conformes à la commande</p> <p>Les défauts éventuels des produits finis sont identifiés</p>

Capacités C4 →
Communiquer - Commercialiser

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C4.1 : Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison • Fiche de traçabilité 	Description des anomalies constatées
C4.2 : Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique • Fiche d'analyse sensorielle 	Présentation du produit : <ul style="list-style-type: none"> • Composition • Association (mets et pain) • Conservation
C4.3 : Utiliser un langage approprié à la situation	<ul style="list-style-type: none"> • Contexte professionnel • Organigramme de l'entreprise • Situation(s) de communication professionnelle 	Expression claire, utilisant un vocabulaire professionnel adapté
C4.4 : Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	<ul style="list-style-type: none"> • Contexte professionnel • Fiches techniques • Document unique (manuel d'utilisation et de sécurité du matériel) 	Utilisation d'un langage adapté (vocabulaire professionnel) pour décrire les anomalies constatées

Mise en relation des Compétences et des Savoirs Associés

			SAVOIRS					
			La culture Professionnelle	Les Matières Premières	Les Techniques et le Matériel Professionnelles	Les Sciences Appliquées	Gestion appliquée	
			S1	S2	S3	S4	S5	
C1	ORGANISER	C1.1	Organiser le rangement des produits réceptionnés	X	X		X	X
		C1.2	Organiser son travail	X		X	X	
		C1.3	Effectuer les calculs nécessaires à la production			X		X
C2	REALISER	C2.1	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	X	X		X	X
		C2.2	Peser, mesurer			X		
		C2.3	Préparer, fabriquer			X		
		C2.4	Conditionner les produits fabriqués			X	X	
		C2.5	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	X			X	
		C2.6	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	X	X	X	X	
		C2.7	Respecter les directives de la démarche environnementale	X			X	X
		C2.8	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente			X		X
C3	CONTROLLER	C3.1	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement		X		X	X
		C3.2	Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis			X		X
C4	COMMUNIQUER COMMERCIALISER	C4.1	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	X			X	X
		C4.2	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	X		X		X
		C4.3	Utiliser un langage approprié à la situation	X				X
		C4.4	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	X		X		X

Les savoirs associés

S1 – S2 – S3 →**La Technologie Professionnelle****S1 →****La culture professionnelle**

- **S1.1** → L'histoire de la Boulangerie et son évolution
- **S1.2** → La filière « blé, farine, pain »
- **S1.3** → L'environnement de travail
- **S1.4** → Les appellations en Boulangerie

S2 →**Les Matières Premières**

- **S2.1** → Les matières premières de base
- **S2.2** → Les matières complémentaires
- **S2.3** → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées
- **S2.4** → Les ingrédients et produits d'addition

S3 →**Les Techniques et le Matériel Professionnel associé**

- **S3.1** → Les étapes de la panification
- **S3.2** → La fabrication des pains
- **S3.3** → La fermentation panaire
- **S3.4** → La fabrication de la viennoiserie

S4 →**Les Sciences appliquées**

- **S4.1** → Sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2** → Sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3** → Sciences appliquées à l'environnement professionnel

S5 →**La Gestion appliquée**

- **S5.1** → Le contexte professionnel
- **S5.2** → L'insertion dans l'entreprise
- **S5.3** → Le salarié et l'entreprise
- **S5.4** → L'organisation de l'activité
- **S5.5** → L'entreprise, créatrice de richesse

Chaque « **Savoir associé** » sera détaillé comme ci-dessous :

S . →**Savoir associé**

S . . →	Thème principal	
S... :	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents points devant être étudiés 	Limites de connaissances
Titres	<i>Matériel :</i>	

S1.1 →		L'histoire de la Boulangerie et son évolution
S1.1.1 : Le Pain et la Boulangerie : d'hier à aujourd'hui	<ul style="list-style-type: none"> Le pain : des origines à nos jours Les évolutions du métier de Boulanger 	<p>Repérer les grandes étapes de l'histoire du pain</p> <p>Citer les principales évolutions du métier de Boulanger</p>
S1.1.2 : L'évolution des produits de Boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> Les produits de panification et de viennoiserie proposés à la vente La restauration Boulangère 	<p>Citer quelques exemples illustrant l'évolution de la gamme et de la qualité des produits de Boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs</p>
S1.1.3 : Le développement durable	<ul style="list-style-type: none"> Environnemental (gestion des matières premières, des déchets et des fluides) 	<p>Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise en faveur du développement durable</p>

S1.2 →		La filière « blé, farine, pain »
S1.2.1 : Les acteurs de la filière	<ul style="list-style-type: none"> Les céréaliers Les meuniers Les différents types d'entreprise et leurs structures : Boulangeries, chaînes franchisées, terminaux de cuisson (industriels de la panification) et GMS 	<p>Repérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière</p> <p>Caractériser les différents types d'entreprise (lieux d'implantation, clientèle, différents postes dans l'entreprise, enseigne)</p>

S1.3 →		L'environnement de travail
S1.3.1 : Le vocabulaire professionnel	<ul style="list-style-type: none"> Les termes professionnels associés aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques 	<p>Employer les termes appropriés en fonction de la situation professionnelle</p>
S1.3.2 : La tenue professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Identification et appartenance au métier Protection, sécurité et hygiène pendant le travail 	<p>Citer les éléments de la tenue professionnelle devant être employée en Boulangerie</p> <p>Justifier leurs utilités</p>
S1.3.3 : L'aménagement de l'espace de travail et de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Le laboratoire de Boulangerie et les zones de stockage 	<p>Citer les différentes zones de travail et de stockage</p> <p>Illustrer le principe de la marche en avant</p>

S1.4 →

Les appellations en Boulangerie

S1.4.1 :		
Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages	<ul style="list-style-type: none"> • Pain maison ou appellation « Boulangerie » • Pain courant Français • Pain de Tradition Française • Pain complet • Pain de campagne • Viennoiserie Maison 	<p>Définir les différentes appellations réglementaires</p> <p>Citer les caractéristiques d'une viennoiserie Maison</p>

S2 →

Les matières premières

S2.1 →

Les matières premières de base

S2.1.1 :		
Traçabilité et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges des produits de Boulangerie • Documents de traçabilité 	<p>Expliquer l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de Boulangerie</p> <p>Expliquer le rôle des documents de traçabilité</p>
S2.1.2 :		
Origine de la farine : Le Blé	<p><i>Le grain de blé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition et espèces • La transformation du grain en farine 	<p>Citer les composants du grain de blé avec leur pourcentage.</p> <p>Préciser l'utilisation du blé dur et du blé tendre</p> <p>Indiquer les différentes étapes de la mouture</p>
S2.1.3 :		
La farine	<p><i>Composition et qualité de la farine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'amidon, les protéines • Taux d'humidité • Les matières minérales • Qualités plastiques 	<p>Nommer les principaux composants de la farine et indiquer leurs pourcentages (amidon, taux d'humidité, protéines)</p> <p>Identifier les composants influençant les qualités plastiques des pâtes.</p>
	<p><i>Les différentes farines de blé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes appellations légales : Farine ordinaire, farine de Tradition et farine de gruau • Notions de traçabilité 	<p>Citer la définition de l'appellation : "Farine de Tradition"</p> <p>Citer les différentes utilisations possibles des farines de blé utilisées en Boulangerie / Pâtisserie</p>
	<p><i>Classifications des farines de blé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les appellations légales : types 45, 55, 65, 80, 110 et 150 	<p>Expliquer la différence de composition entre 2 types de farine</p>
	<p><i>Dosages et tests :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le taux de cendres • Le Pékar • La teneur en eau • Le test de panification 	<p>Citer l'intérêt d'une des analyses</p>
	<p><i>Une autre farine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La farine de seigle 	<p>Expliquer les différences entre une farine de seigle et une farine de blé</p>

S2.1 → Les matières premières de base (suite)		
S2.1.4 : L'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Rôles en panification 	Expliquer les rôles de l'eau en panification
S2.1.5 : Le sel	<ul style="list-style-type: none"> • Rôles, propriétés, dosages 	<p>Expliquez les rôles du sel en panification</p> <p>Définir un dosage approprié en fonction d'une fabrication et des recommandations nutritionnelles</p>
S2.1.6 : La levure	<ul style="list-style-type: none"> • Rôles en panification • Différents types de levure (pressée, liquide, sèche) • Conservation (caractéristique d'une levure fraîche) 	<p>Définir les rôles de la levure en panification</p> <p>Citer les différents types de levure, leur conservation et leur utilisation appropriée</p>
S2.1.7 : Le sucre	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de sucres et leurs origines : betterave ou canne à sucre • Rôle en viennoiserie 	<p>Citer 4 différents types de sucre utilisés en Boulangerie</p> <p>Préciser le rôle du sucre (semoule, cristal) dans une pâte de viennoiserie</p>
S2.1.8 : Le lait	<ul style="list-style-type: none"> • Les principales formes de commercialisation du lait : teneur en matière grasse et traitement de conservation (liquide UHT et poudre) • Rôle en viennoiserie 	Préciser le rôle du lait dans une pâte de viennoiserie

S2.2 → Les matières complémentaires		
S2.2.1 : Les matières grasses	<p><i>La crème :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types selon l'usage, la quantité de matières grasses, la réglementation <p><i>Le beurre :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types selon l'usage, la quantité de matières grasses, la réglementation <p><i>La margarine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition • Les différentes margarines 	Indiquer le rôle des différentes matières grasses dans une pâte
S2.2.2 : Les œufs et les ovoproduits	<p><i>Les œufs :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Constitution, fraîcheur et conservation • Les précautions d'usage <p><i>Les ovoproduits :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes catégories • Avantages et inconvénients • Règles d'utilisation 	<p>Citer les différentes parties de l'œuf</p> <p>Préciser le rôle des œufs dans une pâte.</p> <p>Dégager les avantages et les inconvénients des ovoproduits</p>

S2.3 →		Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées
S2.3.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions d'utilisation et de conservation des produits employés dans la réalisation des préparations salées 	Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser
Produits frais d'origine animale et végétale		
S2.3.2 :		Citer les règles de conservation des produits d'origine animale
Produits surgelés, sous vide, en conserve		
S2.3.3 :		Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation
Les sauces		

S2.4 →		Les ingrédients et produits d'addition
S2.4.1 :	<p><i>Les différentes catégories utilisées en panification (réglementation) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Additif : acide ascorbique • Adjuvants : gluten, farine de fève, farine de soja, farine de malt, levure désactivée • Auxiliaire technologique : amylases fongiques 	Citer et préciser le rôle en panification des principaux produits correcteurs
Les produits correcteurs		

S3 → Les techniques et le matériel professionnel associé

S3.1 →		Les étapes de la panification
S3.1.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Les calculs professionnels • Les recettes et procédés de fabrication • L'organigramme de travail 	<p><i>À partir d'une commande :</i> Compléter une fiche technique</p>
Les documents d'organisation		
S3.1.2 :	<p><i>La formation de la pâte :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le frasage • L'étirage, soufflage <p><i>Actions correctives :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'autolyse • Le bassinage • Le contre frasage <p><i>Les méthodes de pétrissages :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pétrissage à vitesse lente • Pétrissage amélioré • Pétrissage intensifié <p>La température de la pâte (température de base) Les différentes pâtes obtenues</p> <p><i>Stockage et mélange :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Silos à farine • Refroidisseur d'eau • Balance • Pétrins 	Définir les différentes phases du pétrissage
Le pétrissage		Expliquer le rôle du bassinage
		Préciser l'incidence de la consistance et proposer des corrections
		Définir l'incidence d'un type de pétrissage sur le produit
	Expliquer l'incidence de la température d'une pâte et proposer des corrections	
	Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements	

S3.1 →

Les étapes de la panification (suite)

S3.1.3 : Du pesage au façonnage	<p><i>Manipulations manuelles ou mécaniques :</i> Pesage, division, mise en forme, boulage et façonnage.</p> <p><i>Matériels :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diviseuse hydraulique • Peseuse volumétrique • Balancelle • Repose pâtons • Façonneuse 	<p>Expliquer les influences de la méthode de pesage et de façonnage sur la pâte et les pains</p> <p>Préciser les avantages et les inconvénients de la mécanisation</p> <p>Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements</p>
S3.1.4 : Qualités et défauts des pâtes	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques d'une pâte de qualité <p><i>Les principaux défauts :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques • Causes • Actions correctives 	<p>Caractériser une pâte de qualité Identifier les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – excès de force – manque de force – pâte trop ferme – pâte trop douce – pâte croûtée
S3.1.5 : La cuisson	<p><i>Préparation à la cuisson :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La scarification • La buée • L'enfournement <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Programmation de la température • Déroulement de la cuisson • Gestion de la durée • Défournement <p><i>L'après cuisson :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ressuage • Conservation et rassissement <p><i>Les fours :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fours à soles, Les fours ventilés, les fours à chariot 	<p>Expliquer les rôles de la scarification et de la buée</p> <p>Organiser le tapis d'enfournement en fonction de la production</p> <p>Choisir la température de cuisson en fonction des produits</p> <p>Expliquer l'évolution de la pâte pendant la cuisson</p> <p>Expliquer l'évolution du pain après la cuisson</p> <p>Citer les avantages et inconvénients des différents types de fours</p>
S3.1.6 : Qualités et défauts des pains	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques d'un pain de qualité <p><i>Les principaux défauts :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques • Causes • Actions correctives 	<p>Caractériser un pain de qualité Identifier les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pain plat – Pain cloqué – Pain cintré – Pain ferré – Croûte terne

S3.2 →		La fabrication des pains
S3.2.1 :		
Les différents types de pain	<ul style="list-style-type: none"> • Pain courant Français • Pain de tradition Française • Pain de campagne • Pain complet • Pain de mie • Pain viennois 	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacun des pains</p> <p>Indiquer les étapes de fabrication de ces pains</p> <p>Citer les règles élémentaires de présentation</p>

S3.3 →		La fermentation panaiere
S3.3.1 :	Définition et rôles de la fermentation panaiere	
Les étapes de la fermentation	<p><i>Pointage en masse :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rôle • Durée <p><i>Détente :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rôle • Durée <p><i>L'apprêt :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix des supports • Durée • Précaution d'usage 	<p>Définir le rôle de la fermentation panaiere</p> <p>Repérer et caractériser les différentes étapes de la fermentation</p> <p>Expliquer la relation entre les différents facteurs influençant la fermentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température - Durée - Agent de fermentation
S3.3.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Le direct <p><i>Les pré-fermentations :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La pâte fermentée • La fermentation sur polish • La fermentation au levain (dur et liquide) 	Choisir une méthode de fermentation à utiliser pour un produit donné
S3.3.3 :	<ul style="list-style-type: none"> • Le pointage retardé • La pousse lente • La pousse avec blocage 	Expliquer les différentes techniques de fermentation différée et leurs incidences sur l'organisation de la production
Les méthodes de fermentation		
Les techniques de fermentation différée		

S3.4 →		La fabrication de la viennoiserie
S3.4.1 :	Recettes et techniques de fabrication	
Pâte levée et levée feuilletée	<ul style="list-style-type: none"> • Pain au lait, Pain brioché et Brioche • Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins <p><i>Matériel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Batteurs • Laminoir • Armoires de fermentation • Chambre froide positive • Surgélateur et conservateur 	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes</p> <p>Indiquer les étapes de fabrication des viennoiseries</p> <p>Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements</p>

S4 →**Les Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel**

Chaque « Savoir associé » sera détaillé comme ci-dessous :

S4. ... →**Sciences appliquées à ...**

S4... :		
Titres	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances (Savoirs associés) 	LIMITES DE CONNAISSANCES

S4.1 →**Sciences appliquées à l'alimentation**

S4.1.1 →	Les constituants des aliments	
S4.1.1.1 :		Identifier les différents constituants d'un produit alimentaire à partir d'étiquetages,
Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Eau • Glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) • Protides (acide aminés, polypeptides, protéines/gluten) • Lipides • Eléments minéraux et oligoéléments • Vitamines 	<p>Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>Indiquer les principaux rôles dans l'organisme des glucides (simples, complexes, fibres), des protides, des lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium, du sodium et du fer</p>
S4.1.1.2 :		Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les principaux changements d'états de l'eau (fusion, vaporisation, solidification)
Principales propriétés et modifications physico-chimiques subies par les constituants alimentaires lors de la pratique professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Solubilité • Emulsion • Action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon) • Action de la température sur les protéines (coagulation) • Action de la température sur les lipides (fusion, décomposition) • Réaction de Maillard • Action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) • Action mécanique sur les protides (réseau de gluten) 	<p>Citer un exemple d'application de chacune de ces propriétés et modifications</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques des modifications subies par les constituants</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>

S4.1.2 →		La nutrition
S4.1.2.1 :		<p>Citer les groupes d'aliments Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d'aliments</p> <p>Classer des aliments d'un menu dans les différents groupes</p>
Équilibre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Groupes d'aliments 	<p>Énoncer les règles de l'équilibre alimentaire sur une journée, pour l'adulte d'activité moyenne</p> <p>Établir des menus équilibrés (qualitatif)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Place des groupes d'aliments dans l'alimentation équilibrée 	<p>Citer les principales conséquences sur la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès de consommation de lipides, de glucides et de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer et en vitamines
	<ul style="list-style-type: none"> • Conséquences d'une alimentation déséquilibrée 	<p>Justifier les principales recommandations à mettre en œuvre par les professionnels de la boulangerie (sel- sucre- matières grasses)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS) 	
S4.1.2.2 :		<p>Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de boulangerie</p> <p>Dégager leur intérêt nutritionnel</p>
Intérêt nutritionnel des produits commercialisés	<ul style="list-style-type: none"> • Produits de boulangerie traditionnels 	
S4.1.2.3 :		<p>Citer les sens utilisés lors de la perception sensorielle</p> <p>Mettre en relation sens et organes des sens</p> <p>Énumérer les saveurs</p>
Perception et analyse sensorielle	<ul style="list-style-type: none"> • Perception sensorielle (odeur, saveur, consistance, température, couleur, forme) 	<p>Citer les éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle</p> <p>Indiquer les principaux objectifs de l'analyse sensorielle (description d'un produit de boulangerie, correction d'une préparation)</p> <p>Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse sensorielle 	

S4.2.1 →		La microbiologie appliquée
S4.2.1.1 : Diversité du monde microbien	• Classification des micro-organismes	<p>Définir « micro-organisme »</p> <p>Nommer les principales familles de micro-organismes (bactéries, champignons microscopiques, virus)</p>
	• Conditions de multiplication	<p>Citer les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</p>
S4.2.1.2 : Micro-organismes utiles	• Levures, bactéries lactiques	<p>Citer des exemples de micro-organismes utiles aux fabrications</p> <p>Définir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés)</p> <p>Énumérer les facteurs favorables à la fermentation pour une situation donnée</p> <p>Caractériser la fermentation lactique et alcoolique (panaire)</p>
S4.2.1.3 : Micro-organismes nuisibles	• Flore d'altération	<p>Citer les principaux signes d'altération du produit</p> <p>Identifier les facteurs favorables à l'altération du produit par les micro-organismes</p> <p>Indiquer les conséquences organoleptiques et sanitaires de l'altération (de la production à la consommation)</p> <p>Proposer et justifier des mesures préventives</p>

S4.2.2 →		Les mesures préventives
S4.2.2.1 :		
Hygiène du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène corporelle et vestimentaire 	<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains</p> <p>Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle</p> <p>Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Surveillance de l'état de santé 	<p>Citer les visites médicales obligatoires (réglementation)</p>
S4.2.2.2 :		
Contrôle et stockage des matières premières et des produits de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles à la réception 	<p>Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception des matières premières</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de stockage 	<p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation</p>
S4.2.2.3 :		
Hygiène du milieu et du matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Salissures 	<p>Classer les salissures selon leur nature</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Produits d'entretien 	<p>Indiquer le mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent désinfectant, d'un abrasif, d'un décapant</p> <p>Citer les paramètres déterminant l'efficacité d'un produit d'entretien</p> <p>Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Préciser la conduite à tenir en cas d'accident survenant lors de l'utilisation de ces produits</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Protocoles et plans de nettoyage et de désinfection 	<p>Justifier, pour un cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels et/ou d'équipements, le protocole</p> <p>Repérer les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...) 	<p>Citer les risques liés à la présence de nuisibles dans un local professionnel</p> <p>Citer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>

S4.2.2.4 :	<ul style="list-style-type: none"> • Marche en avant 	Indiquer le principe de la marche en avant
Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Chaîne du froid 	<p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid</p> <p>Repérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid</p> <p>Identifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid</p> <p>Proposer des actions correctives et/ou préventives</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation et documents relatifs à l'hygiène en boulangerie : Paquet hygiène, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de maîtrise sanitaire 	<p>Indiquer le principal rôle de chacun des documents</p> <p>Repérer les principales obligations relatives à l'hygiène dans un GBPH</p>

S4.3 →

Sciences appliquées à l'environnement professionnel
(démarche qualité, aménagement, équipements des locaux professionnels)

S4.3.1 →	La démarche qualité	
S4.3.1.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Moyens d'information : étiquetage, affichage 	<p>Repérer, sur une étiquette, un affichage, les mentions obligatoires et facultatives qu'ils doivent comporter</p> <p>Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / DCR (Date de Consommation Recommandée) <i>Mentions au regard de la réglementation en vigueur</i></p>
Valorisation de la qualité alimentaire		<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité <p>Définir la notion de traçabilité des matières premières (par exemple : cahier des charges des produits de boulangerie)</p>
S4.3.1.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Organisme de contrôle : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations DDCSPP • Laboratoires d'autocontrôles indépendants 	<p>Citer ses principales fonctions</p> <p>Justifier l'intérêt des autocontrôles</p>
Contrôle de la sécurité alimentaire		

S4.3.2 →		L'aménagement des locaux
S4.3.2.1 : Alimentation en énergie électrique	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels 	Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre, du dispositif d'arrêt d'urgence et des isolants électriques
S4.3.2.2 : Alimentation en combustibles	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité concernant l'utilisation du gaz pour l'alimentation des locaux professionnels 	Citer les éléments de sécurité liés à l'aménagement des locaux (vanne d'arrêt, détecteur alarme, porte coupe-feu, ventilation) et préciser leur rôle
S4.3.2.3 : Alimentation en eau froide	<ul style="list-style-type: none"> • Eau utilisée en pratique professionnelle 	Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'eau
	<ul style="list-style-type: none"> • Dureté de l'eau 	Citer les caractéristiques d'une eau dure Identifier les conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel
S4.3.2.4 : Évacuation des matières usées	<ul style="list-style-type: none"> • Eaux usées • Déchets solides 	Citer les dispositifs obligatoires adaptés à la collecte des eaux usées, des déchets solides Justifier l'importance du tri sélectif dans une démarche de développement durable
S4.3.2.5 : Salubrité des locaux professionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Air, température, hygrométrie dans les locaux professionnels 	Citer les facteurs de salubrité d'un local professionnel Caractériser une atmosphère confinée, polluée Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels

S4.3.2.6 :		
Matériaux utilisés dans le secteur professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Principaux matériaux : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons 	<p>Citer les principales propriétés des matériaux utilisés pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail..), appareils, équipements, emballages, conditionnements, tenues professionnelles</p> <p>Identifier les inconvénients de chacun des matériaux</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien des matériaux 	<p>À partir des principales propriétés et inconvénients d'un matériau, justifier son entretien</p>

S4.3.3 → Les équipements spécifiques des locaux professionnels		
S4.3.3.1 :		
Utilisation de l'énergie électrique	<ul style="list-style-type: none"> • Principales grandeurs utilisées en électricité : tension, intensité du courant, puissance d'un appareil 	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Energie électrique en milieu professionnel : <ul style="list-style-type: none"> → transformation en énergie thermique → transformation en énergie mécanique 	<p>Définir l'effet Joule</p> <p>Indiquer des exemples d'appareils utilisant la transformation de l'énergie électrique en énergie thermique ou énergie mécanique</p>
S4.3.3.2 :		
Utilisation des combustibles	<ul style="list-style-type: none"> • Combustion 	<p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel</p> <p>Définir la combustion Indiquer les conséquences d'une combustion incomplète</p> <p>Expliquer les risques liés à l'utilisation du gaz (asphyxie, explosion, incendie)</p> <p>Identifier les dispositifs de sécurité présents sur les équipements utilisés en boulangerie (thermocouple)</p>

S4.3.3.3 :**Production de chaleur pour la cuisson des aliments**

- **Principes de fonctionnement des appareils de cuisson**

Indiquer, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant :

- l'effet Joule (four à chaleur sèche)
- la combustion (brûleur atmosphérique)

Indiquer, à partir d'exemples de cuisson d'aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement)

- **Economie d'énergie**

Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie

- **Principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique**

Expliquer succinctement le principe de fonctionnement d'un appareil producteur de froid

Annoter un schéma simple d'un appareil de production de froid mécanique

- **Fonction des différents appareils producteurs de froid**

Citer la fonction de ces différents appareils (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement rapide)

- **Economies d'énergie**

Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie

S5 →**Gestion appliquée**

Chaque « Savoir associé » sera détaillé comme ci-dessous :

S5. →**Thème principal**

S5... :		LIMITES DE CONNAISSANCES (en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication)
Titres	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances (Savoirs associés) 	

S5.1 →**Le contexte professionnel**

S5.1.1 :		<p>Définir la notion de secteur professionnel</p> <p>Distinguer différents secteurs professionnels</p> <p>Repérer le secteur professionnel de la boulangerie</p>
Un secteur professionnel, une diversité de métiers	<ul style="list-style-type: none"> • Le secteur professionnel 	<p>Définir la notion de métier</p> <p>Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel de la boulangerie</p> <p>Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Le métier 	<p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • L'environnement du métier 	
S5.1.2 :		<p>Définir l'entreprise et repérer les activités d'une entreprise du secteur professionnel</p> <p>Définir la notion d'activité principale et secondaire</p> <p>Repérer des exemples d'activités secondaires</p> <p>Classer les entreprises en fonction de leur activité principale</p>
La diversité des entreprises	<ul style="list-style-type: none"> • L'entreprise • L'activité principale de l'entreprise • Les activités secondaires • La classification des entreprises suivant leurs activités 	<p>Repérer le statut de l'entreprise et dégager les principales caractéristiques</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types d'entreprise et les formes juridiques 	

S5.1.3 : L'environnement institutionnel	<ul style="list-style-type: none"> • L'état et les collectivités territoriales • Les organisations professionnelles patronales et syndicales • Les chambres consulaires 	Identifier le rôle de chaque partenaire et dégager quelques relations ou liens de l'entreprise avec le partenaire
S5.1.4 : L'environnement juridique	<ul style="list-style-type: none"> • Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume 	Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national
	<ul style="list-style-type: none"> • Le contrat 	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle
	<ul style="list-style-type: none"> • La formation du contrat 	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat
	<ul style="list-style-type: none"> • Les obligations contractuelles 	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations
	<ul style="list-style-type: none"> • La responsabilité civile (contractuelle et délictuelle) et pénale 	Différencier les différents domaines de la responsabilité Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle

<p>S5.2.1 :</p> <p>La recherche d'emploi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La population active <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques du marché du travail <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi 	<p>Caractériser la population active</p> <p>Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...)</p> <p>Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active</p> <hr/> <p>Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)</p> <p>Analyser les causes et l'évolution du chômage</p> <hr/> <p>Sélectionner les offres d'emplois correspondant au métier préparé</p> <hr/> <p>Repérer les démarches de recherche d'emploi</p> <p>Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi</p>
<p>La recherche d'emploi (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • La lettre de motivation • Le curriculum vitae 	<p>Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet ...)</p> <p>Identifier les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, organisations professionnelles...)</p> <hr/> <p>Identifier les règles d'usage</p> <p>Rédiger une lettre de motivation et un curriculum vitae</p>
<p>S5.2.2 :</p> <p>L'embauche et la rémunération</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'entretien d'embauche <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de contrats de travail en vigueur <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties 	<p>Repérer les différentes phases de l'entretien</p> <p>Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure</p> <p>Préparer l'entretien d'embauche</p> <hr/> <p>Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser</p> <p>Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation</p> <hr/> <p>Analyser un contrat de travail</p> <p>Dégager les principales caractéristiques d'un contrat de travail, les droits et obligations du salarié et de l'employeur</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La durée du travail • Les repos, les congés 	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés
	<ul style="list-style-type: none"> • La rémunération du travail 	Identifier les éléments constitutifs de la rémunération vérifier la conformité de la rémunération à la législation (convention collective) et la situation du salarié

S5.3 → Le salarié et l'entreprise

S5.3.1 :		
L'organisation de l'entreprise de Boulangerie	<p>La structure de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fonctions et services • Organigramme 	<p>Observer et caractériser la structure d'entreprises représentatives du secteur professionnel</p> <p>Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l'entreprise</p> <p>Se situer dans l'entreprise et repérer les principaux liens hiérarchiques et fonctionnels avec les autres personnels</p>

S5.3.2 :		
Les règles de vie au sein de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • La communication au sein de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> - Identification des codes sociaux - Classification des registres de langage - Les différents langages (verbal et non verbal) • Les relations professionnelles avec la hiérarchie 	<p>Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise</p> <p>Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte</p> <p>Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • La communication avec l'équipe et le personnel de vente 	<p>Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente (composition du produit, association mets/pain, conservation)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié 	<p>Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel</p> <p>Identifier les principaux thèmes abordés et les objectifs</p> <p>Repérer les droits et les obligations du salarié</p> <p>Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non-respect de ces dispositions</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La représentation des salariés 	<p>Identifier les instances représentatives du personnel et leur rôle : les délégués du personnel, le comité d'entreprise, la représentation syndicale</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • L'inspection du travail 	<p>Repérer ses missions et ses liens avec l'entreprise</p>
S5.3.3 :	<ul style="list-style-type: none"> • Les niveaux de formation • Les diplômes et les titres professionnels 	<p>Repérer les différents niveaux de formation</p> <p>Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel</p>
La formation	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié 	<p>Identifier les différentes voies de formation : statut scolaire et salarié</p> <p>Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, de professionnalisation...</p> <p>Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation</p>

La formation (suite)	<ul style="list-style-type: none"> • Les congés de formation • Le droit à la formation • Le bilan de compétences 	<p>Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'entreprise et à l'extérieur de celle-ci</p> <p>Repérer les enjeux de la formation tout au long de la vie pour le salarié</p>
S5.3.4 :	<ul style="list-style-type: none"> • La démission • La rupture conventionnelle • Le licenciement pour motif personnel • Le licenciement économique • Les conseils de prud'homme 	<p>Identifier les différents cas de rupture, ses caractéristiques et ses incidences</p> <p>Repérer le rôle du conseil de prud'homme</p>
La rupture du contrat de travail		

S5.4 →**L'organisation de l'activité**

S5.4.1 : L'organisation de la production et du travail	<ul style="list-style-type: none">• Le processus de production de biens ou de services• Les modes de production (fabrication à l'unité, en série, en continu...)• Les différents modes d'organisation du travail	<p>Repérer les différentes étapes du processus de production à partir d'une observation du réel</p> <p>Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun</p> <p>Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel de la boulangerie</p> <p>Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail</p> <p>Caractériser les avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise</p> <p>Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel de la boulangerie</p>
S5.4.2 : L'approvisionnement et la réception des produits	<ul style="list-style-type: none">• L'approvisionnement et la réception des produits	<p>Identifier des documents d'approvisionnement : bon de commande, bon de livraison, bon de réception, facture, document de traçabilité</p> <p>Identifier des éléments de contrôle à la réception des produits (référence, quantité, prix)</p>

S5.4.3 : Le stockage des produits	<ul style="list-style-type: none">• Le stockage des produits	<p>Compléter des documents de mise à jour des stocks : bon d'entrée, bon de sortie, fiche de stock</p> <p>Caractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entrée, premier sorti</p>
S5.4.4 : La démarche qualité	<ul style="list-style-type: none">• La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente	<p>Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise de Boulangerie dans le cadre de la démarche qualité</p> <p>Repérer les références qualité appliquées au secteur professionnel</p>

S5.5 →**L'entreprise, créatrice de richesses**

S5.5.1 :		
Les coûts, le prix de vente, la TVA	<ul style="list-style-type: none">• Les coûts d'achat, de production, de revient	Identifier les composants des différents coûts
	<ul style="list-style-type: none">• La marge de l'entreprise, le prix de vente	Caractériser les déterminants du prix de vente
	<ul style="list-style-type: none">• Les taux de TVA	Citer les différents taux de TVA en vigueur
S5.5.2 :		
Le résultat	<ul style="list-style-type: none">• Le chiffre d'affaires et le résultat	<p>Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix)</p> <p>Identifier les principaux postes de charges (salaire, matières premières, énergie ...)</p> <p>Dégager le résultat à partir des charges et produits</p> <p>Caractériser le résultat en terme de performance de l'entreprise</p>
S5.5.3 :		
L'imposition de l'activité de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none">• L'imposition des bénéfices	Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés
S5.5.4 :		
La création de richesses	<ul style="list-style-type: none">• La valeur ajoutée et sa répartition	Définir la notion de valeur ajoutée Identifier la répartition de la valeur ajoutée
S5.5.5 :		
La croissance de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none">• Les opportunités de croissance de l'entreprise	<p>Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)</p> <p>Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)</p>