

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

ÉPREUVE E 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION

U 1
coefficient 12

‘ **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'objectif est de s'assurer que le candidat est capable:

- par écrit, de définir l'organisation de son travail, de rédiger des fiches techniques et des fiches recettes,
- de réaliser les produits de pâtisserie boulangère sucrés et salés à partir d'une commande,
- de présenter sa production,
- de communiquer oralement sur un de ses produits.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3 et C4, ainsi que sur une partie des savoirs S1.

‘ **Critères d'évaluation:**

L'évaluation doit permettre d'évaluer :

- 1° Les documents (voir fiche technique annexée à S1) : 30 points
 - le soin apporté à la rédaction des documents, ainsi que la faisabilité.
- 2° Les réalisations: 100 points
 - le respect des guides de bonnes pratiques ;
 - les procédés de fabrication mis en œuvre pour réaliser les produits ;
 - l'enchaînement des tâches pour assurer la commande dans les temps impartis ;
 - le maintien de son poste de travail en état de propreté et le nettoyage en fin d'épreuve.
- 3° Les produits présentés : 100 points
 - le respect de la commande : quantité et conformité ;
 - la présentation commerciale ;
 - le goût ;
 - les éléments de décors en pâte morte;
- 4° La communication orale : 10 points
 - présentation orale du produit choisi par le candidat

‘ **Modes d'évaluation :**

ǒ Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale d'une durée de 10 heures

Le sujet a la forme d'une commande comprenant des produits à base de :

- pain de campagne, farine de tradition française sur pré-fermentation ou différée de la veille, de 3 à 5 kg de farine : 3 formes différentes et 2 formes en petites pièces ;
- pâte à brioche ou pâte levée feuilletée, 1kg de farine :
 - brioche : 2 grosses pièces, des petites pièces de 2 formes dont une garnie ;
 - pâte levée feuilletée : croissants et 2 autres formes garnies, une avant et une après cuisson ;
- pâte à choux 1/4 de liquide : 1 grosse pièce, petites pièces individuelles garnies et glacées (un seul parfum) ;
- pâte à foncer : brisée sucrée ou salée, sablée, sucrée, 500 g de farine, ou pâte feuilletée 500 g de farine : 1 grosse pièce, le reste en pièces individuelles (fonçage obligatoire) ;
- pâte morte : support ou présentoir pour mettre en valeur un produit, écriture obligatoire ;
- autres pâtes : génoise ou biscuit ou cake ou quatre-quarts pour 8 personnes ;
- crèmes, garnitures, appareils.

La commande prévoit aussi la confection de 6 sandwiches à partir du pain de campagne et d'un panier d'une dizaine d'ingrédients fournis, 3 garnitures différentes.

Le sujet comprend trois documents à compléter (cf. fiches techniques annexées à S1) :

- la fiche de calcul des recettes ;
- la fiche technique des produits en pâtes levées ;
- la fiche technique d'un produit de pâtisserie boulangère, sucré ou salé.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

L'organisation de l'épreuve peut être adaptée par le président du jury pour tenir compte des spécificités locales en matière d'équipement des centres d'examen.

L'épreuve se déroule sur deux jours :

1er jour : épreuve écrite et pratique : durée 3 heures

- phase écrite : le candidat après avoir pris connaissance de la commande à produire, rédige les documents. Ceux-ci sont notés, dupliqués et rendus en l'état au candidat en début de la deuxième journée.
- phase pratique : le candidat réalise les pâtes, crèmes, appareils, garnitures prévus dans le sujet. Il ne peut pas cuire de produits au four au cours de la première journée.

2^{ème} jour : épreuve pratique et orale : durée 7 heures

A partir des préparations de la veille, de l'organisation qu'il a définie, de ses fiches techniques et de ses recettes, le candidat réalise la commande :

- en respectant les règles liées aux guides de bonnes pratiques et à la prévention des risques professionnels ;
- en enchaînant efficacement les tâches ;
- en respectant les procédés professionnels de fabrication ;
- en conduisant leurs cuissons.

Le candidat réalise un support ou un présentoir en pâte morte, afin de mettre en valeur un produit de son choix. Il présente ses produits en les mettant en valeur par un rangement soigné, et remet ses documents au jury.

Oralement, le candidat présente au jury le produit de son choix en définissant ses caractéristiques technologiques (entretien 10 minutes maximum).

Le candidat doit maintenir son poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve

Tableau de répartition des points

Sujet	Travail	Produits finis, présentation et dégustation *		Points
Pain de campagne de tradition française	15	3 formes différentes et 2 formes en petites pièces	15	30
Pâte à brioche ou pâte levée feuilletée	15	Brioche : 2 grosses pièces et petites pièces (2 formes) dont une garnie Pâte levée feuilletée : Croissants et 2 autres formes garnies (une avant et une après cuisson)	15	30
Pâte à choux	10	1 grosse pièce et petites pièces individuelles (glaçage au fondant)	20	30
Pâte à foncer ou Pâte feuilletée	15	1 grosse pièce, le reste de la pâte en pièces individuelles (fonçage obligatoire)	15	30
Pâtes mortes	5	Support ou présentoir pour un produit, et une écriture au cornet	10	15
Autres pâtes	10	Génoise ou biscuit ou cakes ou quatre-quarts	10	20
Crèmes, garnitures, appareils	20	Évalués dans les produits finis		20
6 sandwiches à partir du pain de campagne	10	3 garnitures différentes, conditionnement	15	25
Entretien oral : caractéristiques technologiques d'un produit				10
Fiche de calculs des recettes				10
Fiche technique des produits en pâtes levées				10
Fiche technique d'un produit de pâtisserie sucré, salé				10
TOTAL				240

* Pour les produits finis, le jury tient compte à part égale du respect de la commande, de l'aspect, régularité, du goût

**ÉPREUVE E 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL
APPLIQUÉ À LA PRODUCTION**

**U 2
coefficient 5**

Objectifs et contenu de l'épreuve :

L'épreuve prend appui sur la compétence C4 dont l'objectif est de s'assurer des connaissances associées à la production en pâtisserie boulangère.

Elle concerne tout ou partie des savoirs sur les matières premières S1 (à l'exception de S1.1), les équipements et les matériels S2, les sciences appliquées S3, l'environnement commercial de la production. S4.

Critères d'évaluation:

L'évaluation permet d'apprécier la compétence du candidat à communiquer sur :

- l'exactitude de ses connaissances sur les matières premières, produits et techniques de fabrication – 7 points,
- sa connaissance des équipements et matériels utilisés, des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels – 3 points,
- ses connaissances des sciences appliquées – 7 points,
- sa connaissance de l'environnement économique, juridique et social – 3 points.

Modes d'évaluation :

ǒ Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures

A partir d'une ou de plusieurs situations professionnelles (fiches de production, commerciale...), le sujet comporte une série de questions portant sur chaque partie du référentiel S1 (à l'exception de S1.1), S2, S3, S4. Il est composé de :

- S1. quatre questions : deux relatives aux techniques de fabrication des pâtes, une relative aux crèmes, appareils et garnitures, une relative aux termes techniques.
- S2. deux questions dont une intègre les notions relatives à l'hygiène et aux préventions des risques professionnels sur les matériels, la prévention des risques professionnels.
- S3. deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties (3-1, 3-2, 3-3) et l'autre relative à un ou plusieurs points des parties 3-4, 3-5.
- S4. Une étude de cas simple (article de presse professionnelle, plan...), permettant une série de questions sur les 4 parties du référentiel.

ǒ Contrôle en cours de formation

L'équipe pédagogique propose une ou plusieurs phases permettant l'évaluation des connaissances pour chaque partie du référentiel S1 (à l'exception de S1.1), S2, S3, S4.

Les situations d'évaluation sont organisées dans l'établissement de formation, sous forme écrite :

- S1 – l'évaluation porte sur les connaissances des parties du référentiel suivantes : S1.2, S1.3 et S1.4.
- S2 – l'évaluation porte sur l'équipement et les matériels et obligatoirement sur la prévention des risques professionnels aux matériels
- S3 - deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties (3-1, 3-2, 3-3) et l'autre relative à un ou plusieurs points des parties 3-4, 3-5.
- S4 – L'évaluation porte sur les 4 parties du référentiel de la connaissance de l'entreprise.

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est obligatoirement associé à l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par un ou plusieurs membres de l'équipe pédagogique et les professionnels concernés. Elle est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.

ÉPREUVE E3 : ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

U 3
coefficient 3

Objectifs et contenu de l'épreuve :

L'épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel. Elle prend appui notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation, de fabrication, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle qualité et de communication.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition par le candidat de tout ou partie des compétences C1, C2, C3, C4 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1, S2, S3, S4.

Critères d'évaluation :

Le dossier : 20 points

- lisibilité et structure du dossier : 5 points
- description des activités présentées, des contraintes et des résultats obtenus ; 5 points
- utilisation des termes professionnels adaptés : 5 points
- bilan personnel : 5 points.

L'entretien oral : 40 points

- capacité à présenter son activité professionnelle : 20 points
- aptitude à analyser des situations professionnelles, à faire part des problèmes ou des contraintes rencontrées et en tirer un bilan personnel succinct : 10 points
- aptitude à communiquer avec le jury: 10 points

Modes d'évaluation :

ǒ Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 30 minutes maximum

Le candidat élabore un dossier au moyen de l'outil informatique dans lequel il décrit son activité professionnelle, en 2 pages maximum et deux situations professionnelles observées ou vécues (cf. fiche d'activité professionnelle ci-après).

L'évaluation se déroule sous la forme d'un entretien avec un jury composé d'un professeur et d'un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique ou lui-même.

L'entretien porte sur l'activité professionnelle et les deux situations professionnelles présentées dans le dossier.

ǒ Contrôle en cours de formation

Au cours de sa formation, le candidat rédige un dossier au moyen de l'outil informatique comprenant :

- la présentation de son entreprise d'accueil, la description des tâches qui lui ont été confiées;
- deux fiches relatant chacune une situation professionnelle observée ou vécue dans l'entreprise ; (cf. fiche d'activité professionnelle ci-après).

Au terme de la formation, les professeurs concernés et les formateurs de l'entreprise déterminent conjointement les notes et l'appréciation qui seront proposées au jury.

FICHE D'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

TITRE : _____

PRÉSENTATION DE LA SITUATION

- Objectifs à atteindre, problèmes rencontrés, contraintes à prendre en considération.

DESCRIPTION DE L'ACTION MENÉE

- Mise en œuvre, procédures, démarches, moyens, méthodes, processus ...
- Travail personnel dans l'action (degré d'implication).

BILAN

- Justification du choix de la situation, présentation des difficultés rencontrées, atteinte des objectifs, appréciation des résultats et des conséquences, évaluation du travail personnel.