



Filière alimentation



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Rénovation CAP BOULANGER

Le 14 mai 2014

C. Ribat – IEN ET Economie gestion
P. Ferrand Professeur de boulangerie



Présentation du CAP boulanger rénové

- Etat des lieux
- Fonctions, compétences et produits
- Savoirs professionnels associés
- Epreuves



Arrêté du 21/02/2014

BOEN n°13 du 27 mars 2014

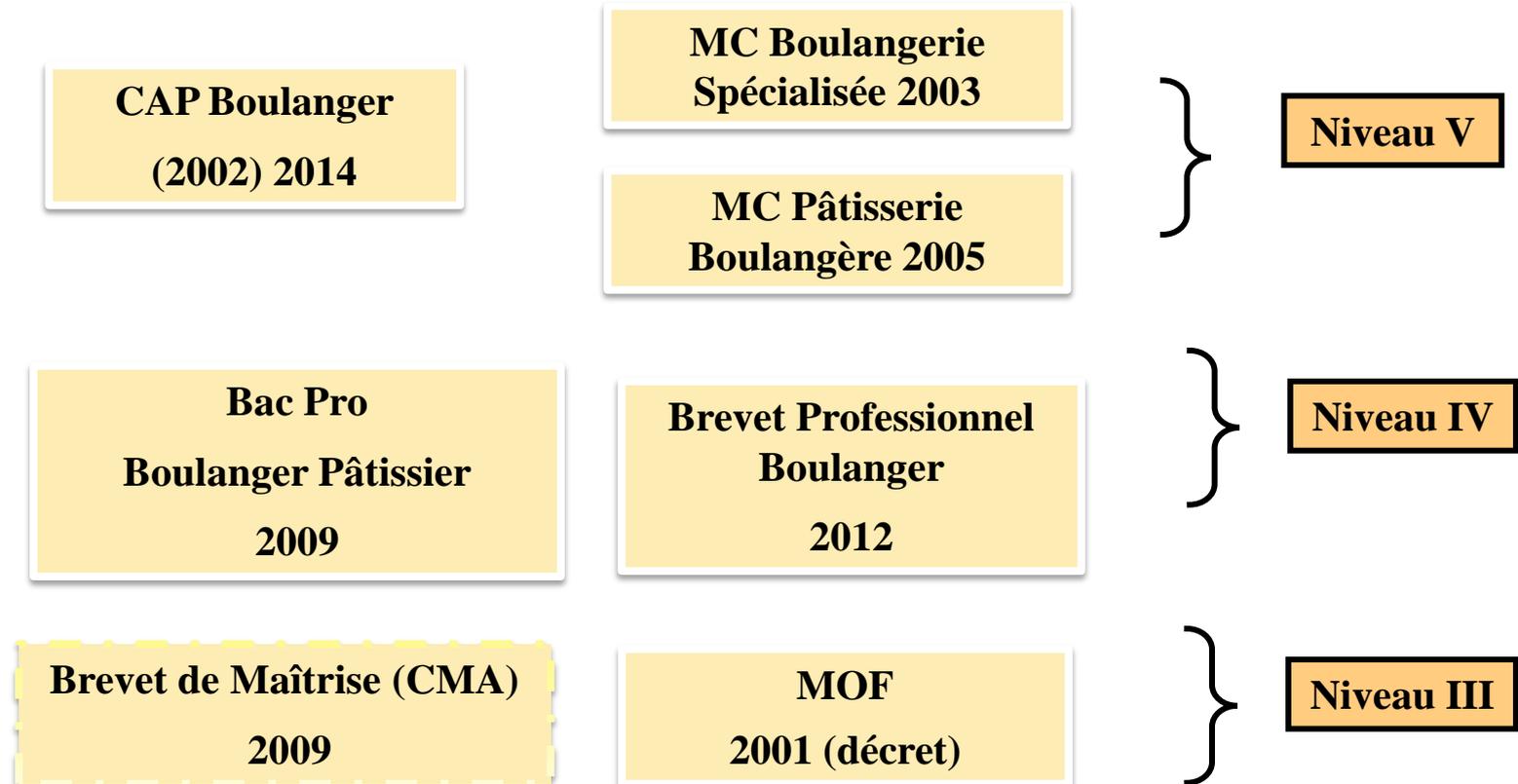
http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=77533

Mise en application au 1^{er} septembre 2014

Première session d'examen en juin 2016



Etat des diplômes professionnels





Les établissements de formation

CAP

153

Dont

- ✓ 137 centres d'apprentissage
- ✓ 14 lycées

**Bac Pro Boulanger
Pâtissier**

79

Dont

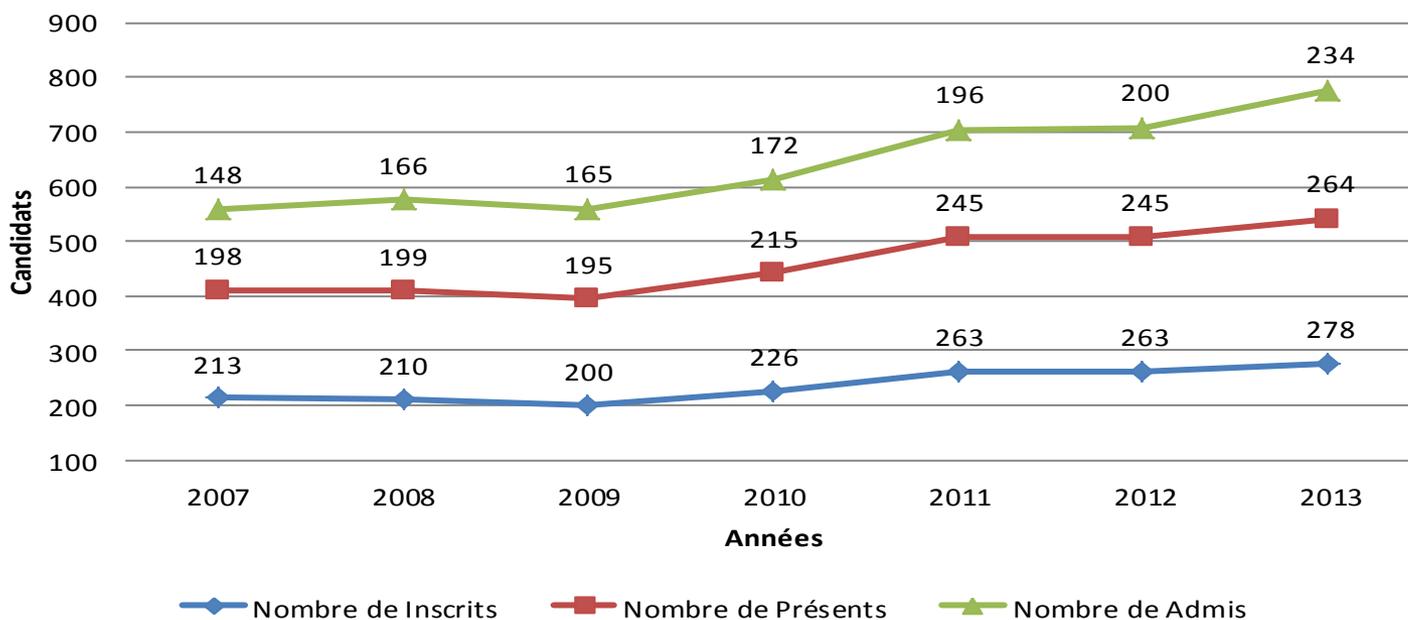
- ✓ 28 centres d'apprentissage
- ✓ 48 lycées



Les effectifs à l'examen

Année	Effectif national présenté	Scolaire	Apprentis	Formation Continue	Autres	Admis
2011	5906	412	4495	492	507	83,1%
2006	4300	67	3543	245	298	75%

CAP Boulanger





La rénovation du diplôme

Un diplôme qui datait de 2002 en décalage avec :

- l'activité économique et les exigences du métier, de la profession
- l'évolution du comportement des consommateurs et des produits fabriqués

Rénovation actée lors de la 7^{ème} CPC du 16 janvier 2013



Définition du champ d'activité

Le titulaire du CAP BOULANGER : un professionnel capable de :

Réaliser

Des produits de panification :

- Pains courants
- Pains de tradition française
- Autres pains

Des produits de viennoiserie :

- Viennoiseries levées
- Viennoiseries levées feuilletées

Des produits de base en restauration boulangère

Des décors simples



Définition du champ d'activité

(suite)

Présenter

- Des produits au personnel de vente

Respecter

- Les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable



Les différentes fonctions

CAP 2002

- *Approvisionnement*
- *Production*
- *Entretien et sécurité*
- *Contrôle qualité*

CAP rénové

- Approvisionnement
- Production
- Qualité, hygiène et sécurité
- Commercialisation et communication



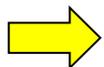
Les compétences cœur de métier

CAP 2002	CAP 2014
<h2>C2.3 : Préparer, fabriquer</h2>	
<p>PANIFICATION :</p> <ul style="list-style-type: none">- Pain courant- Pain de tradition française <p>AUTRES PAINS :</p> <ul style="list-style-type: none">- Pain de campagne- Pain complet- Pain de seigle <p>VIENNOISERIES :</p> <ul style="list-style-type: none">- Croissant- Produits en pâte à pain au lait	<p>PANIFICATION :</p> <ul style="list-style-type: none">- Pain courant- Pain de tradition française <p>AUTRES PAINS :</p> <ul style="list-style-type: none">- Pain de campagne- Pain complet- Pain de mie- Pain viennois <p>VIENNOISERIES :</p> <ul style="list-style-type: none">- Croissant- Pains au chocolat- Pains aux raisins- Produits en pâte à pain au lait- Pain brioché- Brioche <p>PRODUITS SALES ET DECOR :</p> <ul style="list-style-type: none">- Sandwichs- Tartines- Décor simple (fleurs, feuille et épis)

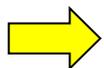


Savoirs faire et produits

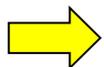
Principales évolutions du référentiel



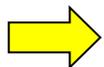
Le pain courant français et le pain de tradition sont toujours présents dans les savoirs faire.



Dans la catégorie autres pains, on voit le pain de seigle disparaître au profit du pain viennois, du pain de mie et du pain complet



Pour ce qui est de la viennoiserie, les pains aux raisins, pains au chocolat, la brioche et le pain brioché viennent étoffer le programme



Nouveautés : le décor et les produits salés (sandwiches et tartines)



Les savoirs professionnels associés

CAP 2002

- *S1 Matières premières*
- *S2 Procédés de fabrication et produits finis*
- *S3 Les équipements*
- *S4 Sciences appliquées*
- *S5 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social*

CAP rénové

Technologie professionnelle

- S1 Culture professionnelle
- S2 Matières premières
- S3 Techniques et matériels professionnels associés

Sciences appliquées

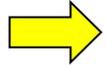
- S4 Les Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

Gestion appliquée

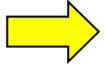
- S5 La gestion appliquée



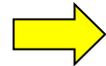
Les savoirs professionnels associés



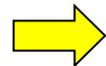
Le grand changement réside dans l'apparition d'une partie sur « la culture professionnelle » sous l'intitulé S1.



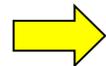
« Les matières premières » (anciennement S1) deviennent S2.



Les procédés de fabrication et produits finis ainsi que le matériel (anciennement S2 et S3) se retrouvent regroupés sous l'appellation « les techniques et le matériel associé » (S3).



Les sciences appliquées (S4) deviennent « Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel ». Pour chaque partie l'approche est plus axée sur l'activité professionnelle. Une importance est donnée à l'intérêt nutritionnel des produits de boulangerie, à la valorisation de la qualité alimentaire. La partie « équipements » est moins développée



La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social devient « Gestion appliquée » dans la lignée du BP boulanger. L'enseignement est ancré dans le métier ex : L'organisation de l'entreprise de Boulangerie



Les savoirs professionnels associés

CAP 2002	CAP 2014
SAVOIRS ASSOCIES - S1 –S2 -S3	
<p>La Technologie Professionnelle</p> <p>S1 LES MATIÈRES PREMIÈRES</p> <ul style="list-style-type: none">- S 1.1 : les matières premières de base- S 1.2 : les autres matières premières- S 1.3 : les matières premières annexes <p>S2 Les procédés de fabrication et produits finis</p> <ul style="list-style-type: none">- S 2.1 : la fiche technique- S 2.2 : le pétrissage- S 2.3 : les manipulations et la fermentation- S 2.4 : la cuisson.- S 2.5 : les différentes sortes de pain- S 2.6 : les défauts et qualités des pains- S 2.7 : la viennoiserie <p>S3 LES ÉQUIPEMENTS</p> <ul style="list-style-type: none">- S 3.1 : l'aménagement des locaux- S 3.2 : le matériel	<p>S1. La culture professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none">S1.1 → L'histoire de la Boulangerie et son évolutionS1.2 → La filière « blé, farine, pain »S1.3 → L'environnement de travailS1.4 → Les appellations en Boulangerie <p>S2. Les Matières Premières</p> <ul style="list-style-type: none">S2.1 → Les matières premières de baseS2.2 → Les matières complémentairesS2.3 → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures saléesS2.4 → Les ingrédients et produits d'addition <p>S3. Les techniques et le matériel professionnel associé</p> <ul style="list-style-type: none">S3.1 → Les étapes de la panificationS3.2 → La fabrication des painsS3.3 → La fermentation panaireS3.4 → La fabrication de la viennoiserie



Les savoirs professionnels associés

CAP 2002	CAP 2014
SAVOIRS ASSOCIES – S4	
<p>S4 LES SCIENCES APPLIQUEES</p> <ul style="list-style-type: none">- S 4.1 : les constituants des aliments- S 4.2 : étude nutritionnelle des produits de boulangerie- S 4.3 : nutrition- S 4.4 : hygiène et prévention- S 4.5 : alimentation en énergie- S 4.6 : alimentation en eau froide- S 4.7 : équipements spécifiques des locaux professionnels- S 4.8 : aménagement et équipements généraux des locaux professionnels- S 4.9 : principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel- S 4.10 : entretien des locaux et du matériel	<p>S4 Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel</p> <p>S4.1 → Les Sciences Appliquées à l'alimentation,</p> <ul style="list-style-type: none">S4.1.1.1 : Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnelsS4.1.1.2 : Principales propriétés et modifications physico-chimiques subies par les constituants alimentaires lors de la pratique professionnelleS4.1.2 1 : Équilibre alimentaireS4.1.2.2 : Intérêt nutritionnel des produits commercialisésS4.1.2.3 : Perception et analyse sensorielle <p>S4.2 → Les Sciences Appliquées à l'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none">S4.2.1.1 : Diversité du monde microbienS4.2.1.2 : Micro-organismes utilesS4.2.1.3 : Micro-organismes nuisiblesS4.2.1.3 : Microorganismes nuisiblesS4.2.1.4 : Conservation des produits utilisés ou élaborés en boulangerieS4.2.2.1 : Hygiène du personnelS4.2.2.2 : Contrôle et stockage des matières premières et des produits de boulangerieS4.2.2.3 : Hygiène du milieu et du matérielS4.2.2.4 : Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail <p>S4.3 → Les Sciences Appliquées à l'environnement professionnel</p> <ul style="list-style-type: none">S4.3.1.1 : Valorisation de la qualité alimentaireS4.3.1.2 : Contrôle de la sécurité alimentaireS4.3.2.1 : Alimentation en énergie électriqueS4.3.2.2 : Alimentation en combustiblesS4.3.2.3 : Alimentation en eau froideS4.3.2.4 : Évacuation des matières uséesS4.3.2.5 : Salubrité des locaux professionnelsS4.3.2.6 : Matériaux utilisés dans le secteur professionnelS4.3.3.1 : Utilisation de l'énergie électriqueS4.3.3.2 : Utilisation des combustiblesS4.3.3.3 : Production de chaleur pour la cuisson des aliments



Les savoirs professionnels associés

CAP 2002	CAP 2014
SAVOIRS ASSOCIES – S5	
<p><i>S5 LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL</i></p> <p>- S 5.1 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables</p> <p>5.1.1 Notion d'entreprise 5.1.2 Les opérations commerciales 5.1.3 Éléments comptables 5.1.4 L'entreprise et son environnement</p> <p>- S 5.2 Initiation économique</p> <p>5.2.1 Les entreprises et la production 5.2.2 Les échanges économiques 5.2.3 Les impôts - les prélèvements 5.2.4 Les problèmes économiques</p> <p>- S 5.3 Initiation juridique et sociale</p> <p>5.3.1 Les institutions politiques 5.3.2 Droit usuel 5.3.3 Les droits et les biens 5.3.4 L'activité contractuelle de l'entreprise</p>	<p>S5 La Gestion appliquée</p> <p>S5.1 Le contexte professionnel</p> <p>S5.1.1 : Un secteur professionnel, une diversité de métiers S5.1.2 : La diversité des entreprises S5.1.3 : L'environnement institutionnel S5.1.4 : L'environnement juridique</p> <p>S5.2 L'insertion dans l'entreprise</p> <p>S5.2.1 : La recherche d'emploi S5.2.2 : L'embauche et la rémunération</p> <p>S5.3 Le salarié et l'entreprise</p> <p>S5.3.1 : L'organisation de l'entreprise de Boulangerie S5.3.2 : Les règles de vie au sein de l'entreprise S5.3.3 : La formation S5.3.4 : La rupture du contrat de travail</p> <p>S5.4 L'organisation de l'activité</p> <p>S5.4.1 : L'organisation de la production et du travail S5.4.2 : L'approvisionnement et la réception des produits S5.4.3 : Le stockage des produits S5.4.4 : La démarche qualité</p> <p>S5.5 L'entreprise, créatrice de richesse</p> <p>S5.5.1 : Les coûts, le prix de vente, la TVA S5.5.2 : Le résultat S5.5.3 : L'imposition de l'activité de l'entreprise S5.5.4 : La création de richesses S5.5.5 : La croissance de l'entreprise</p>

Epreuves CAP BOULANGER	Coef	Scolaires	Individuels
EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	4	CCF, écrit	Ponctuel, écrit, 2 h
EP2 Production * Dont Coef 1 et 1h pour PSE	13*	CCF, écrit, pratique	Ponctuel, écrit, pratique 8* h
EG1 Français – Histoire géographie	3	CCF	Ponctuel, écrit et oral 2 h 15
EG2 Mathématiques – sciences physiques et chimiques	2	CCF	Ponctuel, écrit 2 h
EG3 Langue vivante	1	CCF	Ponctuel, oral 20 mn
EG4 Éducation physique et sportive	1	CCF	Ponctuel
Epreuve facultative langue vivante		Ponctuel, oral, 20min	



Les épreuves professionnelles

Mode ponctuel

Epreu ves	Libellé CAP rénové	Coefficient	Modes	Durées
EP1	Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	4	Ponctuel écrit	2 h
EP2	Production	12 + 1 PSE	Ponctuel écrit et pratique	7 h + 1 h PSE

<i>Epreu ves</i>	<i>Libellé CAP 2002</i>	<i>coefficient</i>	<i>Modes</i>	<i>Durées</i>
EP1	Préparation d'une production	4	Ponctuel écrit	2 h
EP2	Production	12 + 1 PSE	Ponctuel pratique et oral	7 h + 1 h PSE



Les épreuves professionnelles

Mode CCF

Epreuves	Libellé CAP rénové	Coefficient	Au cours du dernier semestre de formation	Points
EP1	Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	4	<ul style="list-style-type: none"> 1 évaluation écrite (2 h) 	80
EP2	Production	12 + 1 PSE	<ul style="list-style-type: none"> 1 évaluation en milieu professionnel 1 évaluation en établissement scolaire (écrit et pratique = modalité ponctuelle) 	60 180 + 20 PSE

<i>Epreu ves</i>	<i>Libellé CAP 2002</i>	<i>Coefficient</i>	<i>Modes</i>	<i>Points</i>
<i>EP1</i>	<i>Préparation d'une production</i>	<i>4</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1 évaluation écrite premier semestre année civile examen 	<i>80</i>
<i>EP2</i>	<i>Production</i>	<i>12 +1 PSE</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1 évaluation en milieu professionnel 2 évaluations en établissement scolaire (oral et pratique) dernier trimestre année civile précédent l'examen et deuxième trimestre année civile de l'examen 	<i>40 200 + 20 PSE</i>



EP1 : Technologie, sciences appliquées et gestion appliquée

- **Une seule situation** professionnelle contextualisée commune aux 3 parties
- À partir d'une documentation d'entreprise et des supports professionnels
- Un questionnement écrit en 3 parties :
 - Technologie professionnelle S1, S2 et S3
 - Sciences appliquées S4.1, S4.2 et S4.3
 - Gestion appliquée : S5 (au moins 3 des 5 domaines)



EP1 : Technologie, sciences appliquées et gestion appliquée

CCF

Une seule situation d'évaluation au cours du dernier semestre de la formation
Modalités identiques à l'épreuve ponctuelle

Ponctuel

Epreuve écrite d'une durée de 2 heures

- Technologie professionnelle – **30 points** – (durée indicative 45 min)
- Sciences appliquées – **30 points** – (durée indicative 45 min)
- Gestion appliquée – **20 points** – (durée indicative 30 min)

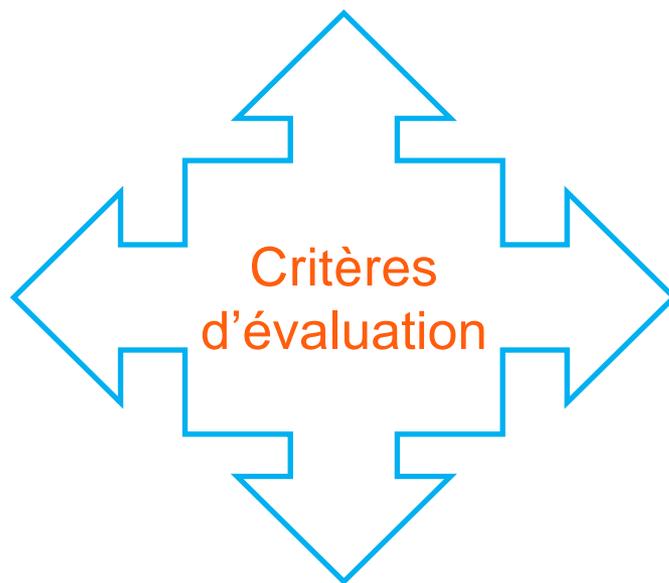
Commission d'évaluation : un enseignant ou formateur de chaque spécialité (technologie professionnelle, sciences appliquées et économie gestion)



EP1 : Technologie, sciences appliquées et gestion appliquée

Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et ou d'une documentation

Pertinence des réponses

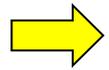


Exactitudes des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés

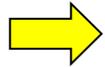
Qualité de la réflexion et de l'argumentation



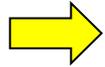
EP2 : Production



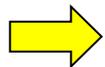
L'épreuve écrite (calculs et organigramme) fait son retour lors de l'épreuve pratique.



Le concepteur du sujet a maintenant le choix entre le pain courant français et le pain de tradition française.



Les oraux de technologie et de sciences appliquées disparaissent.



Pâte levée feuilletée, le candidat devra réaliser à partir d'un kilo de farine 12 pains aux raisins, 12 pains au chocolat et 12 croissants.



EP2 : Production

CAP 2002	CAP 2014
<p>1) <u>Pain de tradition française</u> : 8 kg de farine environ sur pré fermentation. - baguettes, pains longs et 2 autres formes différentes -24 petits pains de 3 formes différentes.</p> <p>2) <u>Pain de campagne</u> : 3 kg de farine environ -6 formes différentes de poids identique.</p> <p>.</p>	<p>1) <u>Pain de Tradition Française ou Pain courant</u> : A partir de 4 kg à 6 kg de farine avec apport de pâte fermentée (fournie par le centre d'examen) : baguettes dont épi, pains long, pièces façonnées en 2 formes différentes, petits pains 3 formes différentes au choix.</p> <p>2) <u>Autre Pain</u> : A partir d'1kg de farine, réaliser l'un des produits ci-dessous (un type de pain, poids et formes précisés dans le sujet) : pain complet ou pain viennois ou pain de mie ou pain de campagne</p>



EP2 : Production

CAP 2002	CAP 2014
<p>3) <u>Croissants</u> : 1 kg de farine</p> <p>4) <u>Produit en pâte à pain au lait</u> : 1 kg de farine. - pièces de 60 g : 2 formes dont 1 forme fantaisie -le reste de la pâte en grosses pièces (couronnes, tresses, etc....).</p> <p>5) <u>La présentation des produits finis</u></p>	<p>3) <u>Pâte levée feuilletée</u> : A partir d'1kg de farine, réaliser les 3 produits ci-dessous : 12 croissants, 12 pains au chocolat, 12 pains aux raisins (crème pâtissière fournie par le centre d'examen)</p> <p>4) <u>Pâte levée</u> : A partir d'1kg de farine, réaliser l'un des deux produits ci-dessous (produit, poids et formes précisés dans le sujet) : pain au lait ou pain brioché Présenté en petites et grosses pièces : Grosses pièces : une sorte de Tresses (de 1 à 3 branches) Petites pièces : Navettes et Tresses ou Animaux</p> <p><u>Présentation des produits finis</u></p>



EP2 : Production

Phase écrite : 30 mn – 20 points

À partir d'une commande (cahier de recette personnel autorisé), le candidat devra compléter :

- la fiche technique (pain courant ou pain de tradition française)
- l'organigramme de travail correspondant à l'ensemble de la commande



EP2 : Production

Phase pratique :

Pain de tradition française ou pain courant (pétrissage au choix du candidat)
à partir de 4 kg à 6 kg de farine avec apport de pâte fermentée (fournie par le centre d'examen)

- baguettes dont épi ;
- pains longs ;
- pièces façonnées en 2 formes différentes ;
- petits pains en 3 formes différentes au choix du candidat.

Autre pain à partir d'1 kg de farine, l'un des produits ci-dessous

pain complet ou pain viennois ou pain de mie ou pain de campagne (type de pain poids et formes précisés dans le sujet)

Pâte levée feuilletée à partir d'1 kg de farine

- 12 croissants ;
- 12 pains au chocolat ;
- 12 pains aux raisins (crème pâtissière fournie par le centre d'examen)

Pâte levée à partir d'1 kg de farine l'un des deux produits ci-dessous (produit, poids et formes précisés dans le sujet)

pain au lait ou pain brioché présenté en petites et grosses pièces :

- grosses pièces : une sorte de tresses (de 1 à 3 branches)
- petites pièces : navettes et tresses ou animaux.

Pétrissages mécaniques et façonnages manuels, pâte levée feuilletée : beurage et tourage au rouleau, abaisse finale au laminoir



EP2 : Production

CCF - 240 points

Deux situations d'évaluation au cours du dernier semestre de formation

– 1^{ère} situation : évaluation en entreprise - 60 points

– 2^{ème} situation: évaluation en établissement de formation - 180 points

modalités identiques à l'épreuve ponctuelle → → → → → → → →

Ponctuel - 240 points

Une épreuve écrite et pratique d'une durée de 7 heures

– Phase écrite de calcul et d'organisation de la production 30 min – **20 points**

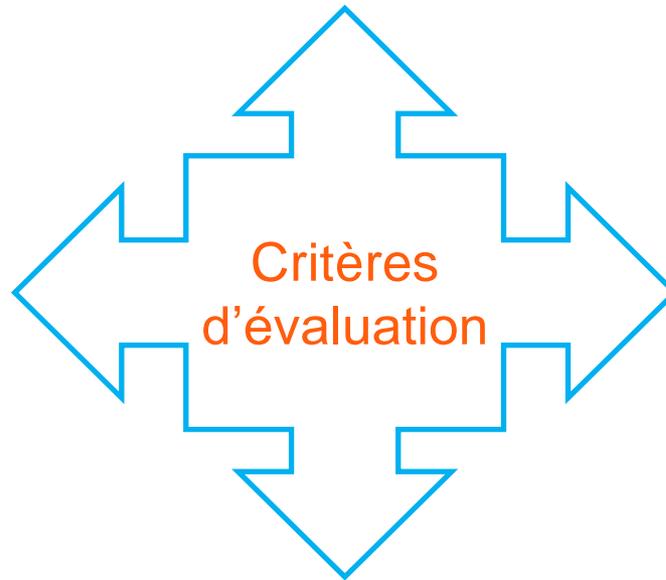
– Phase pratique 6 h 30 **220 points**



EP2 : Production

Calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande

Maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve

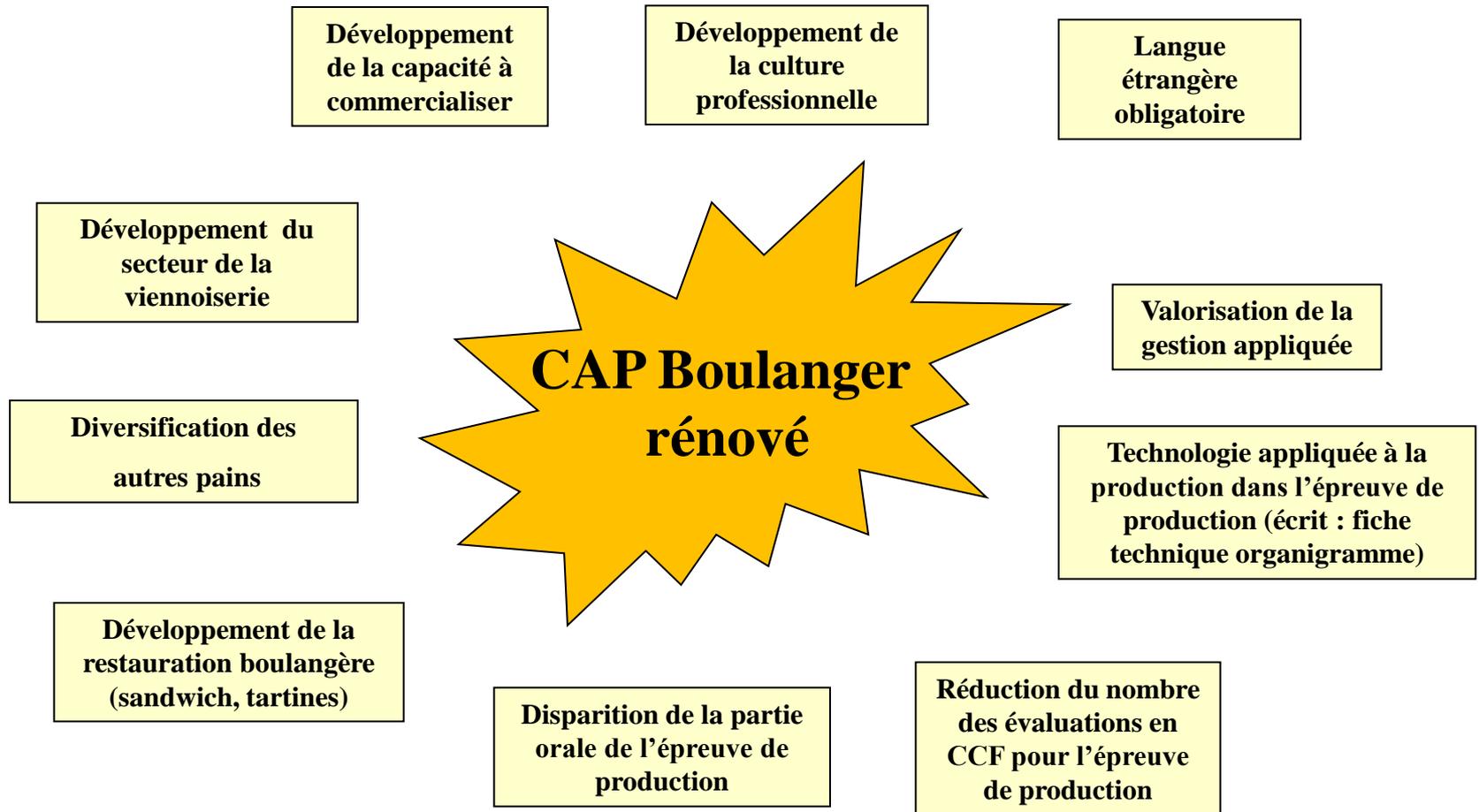


Présenter des produits finis

Réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité

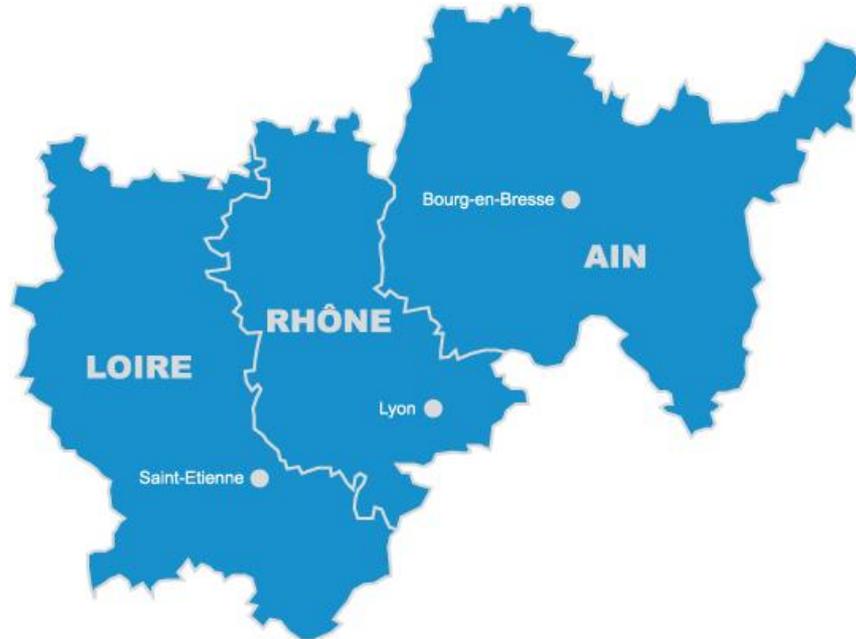


Synthèse des évolutions principales





L'ACADEMIE DE LYON



Merci pour votre attention

ACADEMIE DE LYON

Rectorat
92 rue de Marseille BP 7227
69354 Lyon CEDEX 07
T 04 72 80 60 60
F 04 78 58 54 78

WWW.AC-LYON.FR
ien@ac-lyon.fr