



LYCEE PROFESSIONNEL
FRANCOIS RABELAIS
DARDILLY

**LES METIERS PARALLELES A
LA BOULANGERIE / PATISSERIE**

Métiers de l'alimentation

Classe : Terminale BAC PRO BOULANGER PATISSIER

Enseignants :

MME DELORME sciences appliquées

MME RACANIERE techniques professionnelles



DECOUVRIR DES METIERS
PARALLELES A LA BOULANGERIE
PATISSERIE POUR CONSTRUIRE SON
PROJET PROFESSIONNEL :

SUPPORTS

- Participation au SIRHA
- Visite de la boulangerie pâtisserie en grande distribution (AUCHAN)
- Visite de la Glacerie NARDONE

Compétence	Savoirs associés			Intervention de chaque discipline		
	TP	SA	AP	TP	SA	AP
Collecter traiter organiser l'information	<p>Questionnaire sur la journée passée au SIRHA et sur les visites d'entreprises</p> <p>Les secteurs d'activité et les acteurs des filières</p>	Questionnaire sur le SIRHA	Préparation d'un dossier avec une feuille de route sur « LES METIERS DE BOULANGERIE PATISSERIE »	En cours et lors de la visite : compte rendu écrit à fournir	/	En cours et lors de la visite
Présenter valoriser les produits/ vendre	Les produits commercialisés, les normes, les labels et sigles de qualité	Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire	Tri des photos et des docs récupérées lors du SIRHA et des visites (AUCHAN)	A chaque cours, en fin de TP	Cours sur les moyens d'information, l'étiquetage, l'affichage en magasin	Travail sur les étiquettes récupérées à Auchan



Compétence	Savoirs associés			Intervention de chaque discipline		
	TP	SA	AP	TP	SA	AP
Appliquer une démarche qualité, contrôler les conditions de facturation/commercialiser et conseiller	La commercialisation, les règles concernant la vente des produits BIO	Le BIO : La réglementation sur le BIO	Présentation par le manager (AUCHAN) du rôle : d'un chef d'équipe, chef de rayon, de la gestion du tableau de bord, des évolutions au sein du groupe Présentation chez Nardone (glacier) d'une équipe familiale et des enjeux de l'entreprise ,	Cours : connaître les règles concernant la vente des produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie Techno : les produits commercialisés	En cours : citer les logos de la filière BIO, se référer à la réglementation, connaître le processus de certification Bio	Recherche documentaire sur le BIO + exploitation des docs récupérés lors des visites

EVALUATION DU PROJET

Réalisation d'un dossier avec :

- Préparation des visites, attentes, objectifs
- Recherche documentaires en lien avec les cours de techno et SA
- CR des visites : prise de notes, vécu, points positifs/négatifs
- Projection sur les poursuites d'études et opportunités pour une élève en situation de handicap