



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



# BILAN DES EXAMENS FILIÈRE ALIMENTATION

**Session 2015**

## SOMMAIRE

### I – Organisation

1. Journées d'épreuves..... p 3
2. Répartition des candidats par diplômes ..... p 4
3. Répartition des candidats par mode d'évaluation..... p 5
4. Répartition des candidats en CAP par départements ..... p 6
5. Candidats de baccalauréat professionnel..... p 7

### II – Résultats

1. Résultats académiques..... p 8
2. Moyennes par épreuves ponctuelles ..... p 9
3. Résultats nationaux..... p 10

### III – Modalités session 2016..... p 11

## I – Organisation

### 1. Journées d'épreuves

L'académie de Bordeaux propose une offre de formation comportant 15 diplômes :

- 6 CAP : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier, poissonnier ;
- 4 MC : boulangerie spécialisée, pâtisserie boulangère, pâtisserie spécialisée, employé traiteur ;
- 3 BP : boucher, charcutier, boulanger ;
- 2 BAC : boulanger pâtissier, boucher charcutier traiteur.

La session 2015 s'est déroulée sur un total de 224 journées cumulées (rappel : 176 journées en 2014 et 156 journées en 2013). Les épreuves du Brevet professionnel se sont déroulées en session de juin, sur 24 jours. Les départements des Pyrénées Atlantiques et de la Gironde cumulent le plus grand nombre de journées d'épreuves.

Les épreuves ponctuelles, du 11 mai au 26 juin 2015, ont été réparties dans les différents centres selon le tableau suivant :

	24			33			40			47			64			TOTAL			TOTAL JOURS
	CAP	MC	BP	CAP	MC	BP													
<b>Boucher</b>	4		2	9		2	4			6			7			30		4	<b>34</b>
<b>Charcutier</b>	3	1		2	1		2			3		2	3	2		13	4	2	<b>19</b>
<b>Boulangier</b>	9		6	9		8	6	10		7			15	10	4	46	20	18	<b>84</b>
<b>Pâtissier</b>	6	6		26	5		7	3		7			14	5		60	19		<b>79</b>
<b>Chocolatier</b>													6			6			<b>6</b>
<b>Poissonnier</b>				2												2			<b>2</b>
<b>TOTAL</b>	22	7	8	48	6	10	19	13		23		2	45	17	4	157	43	24	<b>224</b>
<b>JOURS</b>	<b>37</b>			<b>64</b>			<b>32</b>			<b>25</b>			<b>66</b>			<b>224</b>			

Pour chaque journée d'examen, les commissions d'évaluation comportaient des enseignants de CFA ou de lycée professionnel associés à des professionnels désignés par les CET.

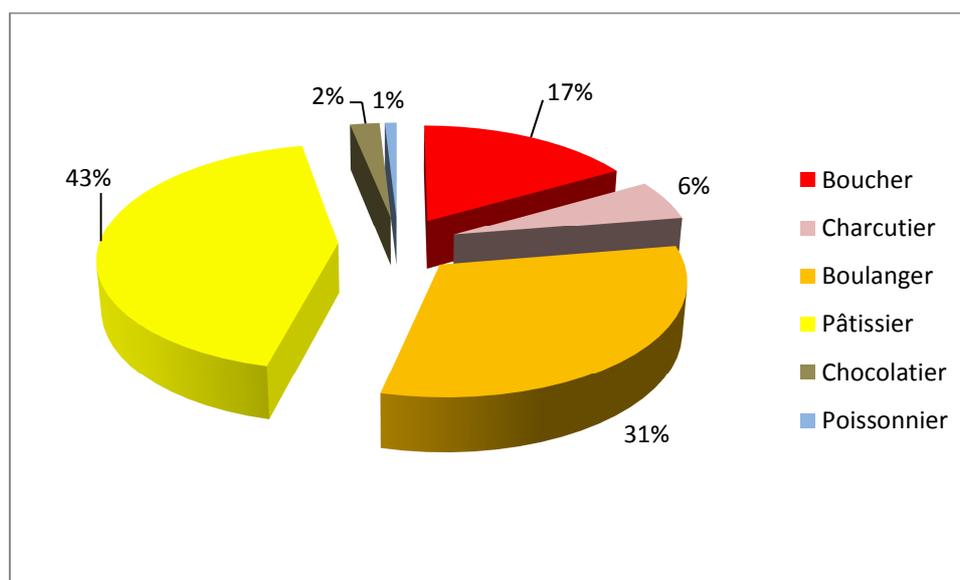
## 2. Répartition des candidats par diplômes

Le nombre total de candidats inscrits aux examens ponctuels et CCF est de 1 561.

Leur répartition par diplômes est la suivante :

Diplômes	CAP	MC	BP
Boucher	220		25
Charcutier	75	29	5
Boulangier	413	53	36
Pâtissier	567	96	
Chocolatier	30		
Poissonnier	12		
<b>TOTAL</b>	<b>1 317</b>	<b>178</b>	<b>66</b>
<b>CANDIDATS</b>	<b>1 561</b>		

### Répartition des candidats CAP



Le CAP pâtissier regroupe le plus grand nombre de candidats, suivi par le CAP boulangier.

### 3. Répartition des candidats par mode d'évaluation

Au total, la session 2015 a comporté 1 338 candidats ponctuels, inscrits en CFA et en candidature individuelle : 1 094 en CAP, 178 en MC et 66 en BP.

Les candidats individuels représentent 21,4 % des inscrits en ponctuel.

Les candidats en CCF sont au nombre de 223 : il s'agit des élèves des lycées professionnels de Blanquefort, Biarritz, Morlaàs, des apprentis de l'Institut des Saveurs pour le CAP boulanger et des stagiaires de la formation continue du GRETA pour le CAP pâtissier.

Diplômes	Ponctuels CFA	Ponctuels Individuels	CCF	TOTAL
<b>CAP</b>				
Boucher	194	26		220
Charcutier	67	8		75
Boulangier	229	50	134	413
Pâtissier	339	139	89	567
Chocolatier	23	7		30
Poissonnier	12			12
<b>TOTAL</b>	<b>864</b>	<b>230</b>	<b>223</b>	<b>1 317</b>
<b>MC</b>				
Pâtisserie spécialisée	95	1		96
Boulangerie spécialisée	45			45
Pâtisserie boulangère	8			8
Employé traiteur	28	1		29
<b>TOTAL</b>	<b>176</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>178</b>
<b>BP</b>				
Boucher	22	3		25
Charcutier	4	1		5
Boulangier	36			36
<b>TOTAL</b>	<b>62</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>66</b>
<b>TOTAL INSCRITS</b>	<b>1 102</b>	<b>236</b>	<b>223</b>	<b>1 561</b>

#### 4. Répartition des candidats en CAP par départements

En CAP, les candidats individuels représentent 26,7 % des inscrits en ponctuel.

Le CAP pâtissier comporte 41 % d'inscrits en individuels. Les départements de la Gironde et du Lot et Garonne ont plus de 51 % de candidats individuels en pâtisserie.

	24		33		40		47		64		TOTAL		TOTAL
	CFA	INDIV	CFA	INDIV									
<b>Boucher</b>	38	2	54	16	25	1	39	5	38	2	194	26	<b>220</b>
<b>Charcutier</b>	18	1	14		8	1	10	6	17		67	8	<b>75</b>
<b>Boulangier</b>	51	5	37	15	33	6	32	10	76	14	229	50	<b>279</b>
<b>Pâtissier</b>	39	6	152	78	44	13	35	18	69	24	339	139	<b>478</b>
<b>Chocolatier</b>				2		1			23	4	23	7	<b>30</b>
<b>Poissonnier</b>			12								12	0	<b>12</b>
<b>TOTAL</b>	146	14	269	111	110	22	116	39	223	44	864	230	<b>1 094</b>
<b>CANDIDATS</b>	<b>160</b>		<b>380</b>		<b>132</b>		<b>155</b>		<b>267</b>		<b>1 094</b>		

## 5. Candidats au baccalauréat professionnel

### ■ Candidats

Les candidats présentés sont entrés en formation en seconde professionnelle pour un cursus de formation en 3 ans ou en première à l'issue d'un CAP ou après un dispositif passerelle depuis une seconde générale et technologique. Les candidats entrés en seconde professionnelle se présentent à un diplôme intermédiaire de niveau V à la fin de la 2<sup>ème</sup> année de formation.

DIPLÔMES	2012	2013	2014	2015
Boucher charcutier traiteur	17	11	11	9
Boulangier pâtissier	39	31	31	42

### ■ Résultats

DIPLÔMES	2012	2013	2014	2015
Boucher charcutier traiteur	88,2 %	100 %	90,9 %	100 %
Boulangier pâtissier	94,9 %	93,5 %	100 %	100 %

### ■ Moyennes par épreuves

#### ⇒ BAC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

ÉPREUVES	2012	2013	2014
E1 Technologique et scientifique	11,3	10,6	11,2
E2 Pratique professionnelle	13,1	13,4	12,4
E31 Environnement économique, juridique et management	9,8	10,2	10,2
E32 Projet professionnel	12,7	12	10,5

#### ⇒ BAC BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVES	2012	2013	2014
E1 Technologique et scientifique	10,1	10,7	12,3
E2 Pratique professionnelle	13,3	13,2	13,6
E31 Environnement économique, juridique et management	10,8	11	14,1
E32 Projet professionnel	12,1	12,4	12,5

## II – Résultats

### 1. Résultats académiques en pourcentages

Ces taux de réussite sont calculés à partir des candidats présents à l'examen.

	DIPLÔMES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>CAP</b>								
	Boucher	66	82	81	82	78	82	74
	Charcutier	88	84	76	79	85	70	87
	Boulangier	84	84	80	76	78	87	84
	Pâtissier	72	76	79	84	76	81	81
	Chocolatier	82	88	83	93	84	96	85
	Poissonnier	50	100	100	100	90	100	100,0
<b>MC</b>								
	Boulangerie spécialisée	91	84	86	88	97	78	88
	Pâtisserie spécialisée	76	88	72	76	90	80	77
	Pâtisserie boulangère	75	72	62	50	100	100	100
	Employé traiteur	100	94	91	100	94	89	92
<b>BP</b>								
	Boucher	81	61	92	81	76	64	67
	Charcutier	100	100	100	50	-	-	67
	Boulangier	70	84	74	92	84	100	83

## 2. Moyennes par épreuves ponctuelles

### ⇒ CAP BOUCHER

ÉPREUVES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EP1 Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	8,6	8,5	11,3	10,7	11,3	11,5	11,6
EP2 Transformation des produits	10,2	10	10,4	11,6	11,2	10,8	10,4
EP3 Préparation à la vente, commercialisation	10,8	10,5	10,5	12,4	11,6	10,7	10,7

### ⇒ CAP CHARCUTIER

ÉPREUVES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EP1 Pratique professionnelle	10,9	10,9	9,7	11,6	11,7	9,7	11,8
EP2 Technologie	9,3	12,6	12	8,2	12,1	10	11
EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	11,3	10,9	10,6	12,4	14,9	10,9	11,1

### ⇒ CAP BOULANGER

ÉPREUVES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EP1 Préparation d'une production	10,8	10,8	11,7	11,6	12,1	13,2	12,9
EP2 Production	11,3	11	10,5	11,8	11,4	10,7	10,6

### ⇒ CAP PÂTISSIER

ÉPREUVES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EP1 Approvisionnement et gestion de stocks	8,8	10,3	10,9	11,8	12,3	11,3	12,1
EP2 Fabrication de pâtisseries	10,8	10,3	10,5	11,7	10,9	9,5	9,6

### ⇒ CAP CHOCOLATIER

ÉPREUVES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EP1 Approvisionnement et stockage	12,4	13,6	10,5	16,7	16,8	14,6	13,4
EP2 Production et valorisation	10,9	10,8	10,1	12,6	11,1	10,8	10,4

### ⇒ CAP POISSONNIER

ÉPREUVES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EP1 Organisation et préparation	7,3	7,7	8,2	9,5	11,6	11	10,8
EP2 Transformation des produits	12	9,3	8,5	12,2	14,3	11,2	12
EP3 Vente commercialisation	16,5	11,2	10,8	18,4	14	12,3	12

### 3. Résultats nationaux

#### ■ CAP

DIPLÔMES	2009		2010		2011		2012		2013	
	Ac	Na	Ac	Na	Ac	Na	Ac	Na	Ac	Na
Boucher	64,6	76,6	70,6	76,0	80,5	81,0	76,7	81,6	76,3	78,8
Charcutier	88,6	79,3	84,4	86,0	75,0	85,0	73,6	84,6	85,5	85,8
Boulangier	83,9	80,6	84,4	81,8	79,7	83,1	75,8	84,6	76,9	85,6
Pâtissier	71,3	78,2	73,2	78,3	79,3	81,0	79,7	84,0	70,3	83,6
Chocolatier	82,4	91,2	88,2	92,5	83,3	92,2	93,3	90,6	84,0	90,8
Poissonnier	50,0	80,3	100,0	95,2	100,0	90,8	100,0	88,6	83,3	87,5

Ac : académie – Na : nationaux

#### ■ MC

DIPLÔMES	2009		2010		2011		2012		2013	
	Ac	Na								
Boulangerie spécialisée	91,7	84,8	81,8	76,9	86,5	75,5	72,7	81,7	91,7	76,1
Pâtisserie spécialisée	76,2	82,0	90,2	86,9	71,4	85,4	69,6	84,6	79,0	83,7
Pâtisserie boulangère	75,0	84,1	72,7	86,7	62,5	74,7	25,0	75,7	83,3	82,0

Ac : académie – Na : nationaux

#### ■ BP

DIPLÔMES	2009		2010		2011		2012		2013	
	Ac	Na	Ac	Na	Ac	Na	Ac	Na	Ac	Na
Boulangier	69,3	80,3	83,3	75,2	73,3	74,9	84,0	72,5	72,4	77,0
Boucher	72,2	73,5	61,5	70,0	80,0	66,7	69,2	80,3	76,4	70,2
Charcutier	100,0	87,3	100,0	86,8	71,43	89,9	50,0	88,0	-	85,7

Ac : académie – Na : nationaux

### III - Organisation de la session 2016

La procédure d'organisation mise en place depuis la session 2012 sera poursuivie et se déroulera selon les étapes suivantes :

Périodes	DEC	CFA
<b>Février</b>	Diffusion des calendriers nationaux : CAP, MC et BP	
<b>Début mars</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>. Remontée à la DEC 3 Mme Horseau d'une prévision de dates des épreuves pratiques par diplômes, prenant en compte une différenciation CAP/MC/BP</li> <li>. Les MC sont à prévoir pendant les épreuves écrites des CAP</li> <li>. Les dates de BP sont à harmoniser entre les centres</li> </ul>
<b>Fin mars</b>	Harmonisation des dates lors de la réunion de préparation des examens	
<b>Avril</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>. Communication à la DEC 3 des noms des formateurs ressources et des formateurs membres de jury par diplômes</li> <li>. Le nombre de journées formateurs sera calculé à partir du nombre de journées d'examen de chaque centre</li> <li>. Communication à la DEC 3 des noms des membres professionnels du jury par diplômes par les CET</li> </ul>
<b>Mai</b>	Diffusion des tableaux par diplômes et journées d'épreuves	
<b>Fin mai- juin</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>. Épreuves ponctuelles pratiques des CAP, MC et BP</li> <li>. Saisie des notes à la fin de chaque journée d'épreuves</li> </ul>
<b>Fin juin</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>. Corrections académiques dans un CFA, en présence des CET</li> <li>. Saisie des notes</li> </ul>
<b>Début juillet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Edition des bordereaux de décisions</li> <li>. Publication des résultats</li> </ul>	Jurys de délibération pour les CAP, MC, BP, Baccalauréat

Les CFA et les CET voudront bien se référer au mémento concernant le déroulement des épreuves pratiques.