

CAP / BEP / MC / BAC PRO DE LA FILIÈRE ALIMENTATION

EPREUVES CERTIFICATIVES

Vue synoptique



CAP PÂTISSIER

16 semaines obligatoires de PFMP

- a minima 5 semaines sur l'ensemble de la scolarité pour l'obtention du CAP en 2 ans
- a minima 3 semaines sur l'ensemble de la scolarité pour l'obtention du CAP en un an

**EP1/UP1 – approvisionnement et gestion des stocks
dans l'environnement professionnel de la pâtisserie
Coefficient 4 (dont 1 pour VSP)**

Finalités et objectifs de l'épreuve

Les activités relatives à cette épreuve sont l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.

Compétences évaluées : référentiel page 62

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation s'effectue à l'occasion d'**une situation d'évaluation** écrite organisée dans l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. Cette évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

À l'issue de la situation d'évaluation, une proposition de note est établie par l'équipe pédagogique.

La note définitive est arrêtée par le jury.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relatives à la situation professionnelle ;
- la pertinence des réponses apportées aux questions posées ;
- l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;
- la capacité à tirer parti d'une documentation fournie.

EP2/UP2 – fabrication de pâtisseries

Coefficient 11

Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de :

- organiser sa production ;
- réaliser et présenter des produits de pâtisserie commercialisables ;
- justifier ses connaissances technologiques et en sciences appliquées relatives à la fabrication de pâtisseries.

Compétences évaluées : référentiel page 65

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (CCF) à l'occasion de **trois situations d'évaluation** :

- deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement ;
- une situation d'évaluation en entreprise.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 220 points.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (phases écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées : un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative, arts appliqués à la profession) ;
- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

CAP BOULANGER

16 semaines obligatoires de PFMP

- a minima 5 semaines sur l'ensemble de la scolarité pour l'obtention du CAP en 2 ans
- a minima 3 semaines sur l'ensemble de la scolarité pour l'obtention du CAP en un an

EP1 /UP1 technologie professionnelle sciences appliquées et gestion appliquée

Coefficient 4

EP2/UP2 Production

Coefficient 13 (dont 1 pour la PSE)

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve écrite a pour objectif d'évaluer les compétences et connaissances dans les domaines de l'approvisionnement, la production, la qualité, l'hygiène et la sécurité, la commercialisation et la communication.

Compétences évaluées : référentiel page 45

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation s'effectue à l'occasion d'**une situation d'évaluation** écrite. Elle évalue les acquis sur la base d'un questionnement qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...). Elle est organisée dans l'établissement de formation au cours du dernier semestre de formation.

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive.

Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable, à partir d'une commande, de calculer et d'organiser son travail afin de réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie demandés.

Compétences évaluées : référentiel page 47

Contrôle en cours de formation (CCF)

La situation d'évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de **deux situations** distinctes :

- une situation d'évaluation en entreprise,
- Une situation d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 260 points.

Critères d'évaluation

L'évaluation doit permettre de vérifier :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés
- la pertinence des réponses
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et / ou d'une documentation

Critères d'évaluation

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à :

- calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande
- réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve
- présenter les produits finis

BEP BOUCHER CHARCUTIER

PFMP : **6 semaines** obligatoires pour valider EP2

BEP en tant que diplôme intermédiaire au bac professionnel : a minima 6 semaines, **mais 3** si l'élève rejoint directement la classe de première en cours de cycle du baccalauréat professionnel sans avoir réalisé la classe de 2^{de} professionnelle correspondante.

| Épreuve E1/UP1 – technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise Coefficient 4 | Épreuve E2/UP2 – préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie Coefficient 8 |
|---|---|
| <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de compétences professionnelles liées aux connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique de l'entreprise.</p> <p>Compétences évaluées : référentiel page 60 annexe 2C</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) L'épreuve permet d'évaluer, à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...), tout ou partie des compétences et savoirs associés en technologie, en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et en environnement économique et juridique de l'entreprise. L'évaluation est réalisée à l'occasion d'une situation d'évaluation écrite organisée par les professeurs concernés dans l'établissement de formation sous la responsabilité du chef d'établissement. Elle est organisée au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle. La commission d'évaluation propose une note au jury final qui arrête la note définitive.</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise. L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de : – préparer, transformer, présenter des viandes de boucherie ; – fabriquer, présenter des produits de charcuterie, conformément aux exigences définies par le référentiel du BEP Boucher Charcutier.</p> <p>Compétences évaluées : référentiel page 62</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) À partir d'une commande, accompagnée des fiches techniques correspondantes et d'un organigramme de travail, le candidat doit, en adoptant un comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail préparer/transformer trois espèces de viande, dont boeuf et porc obligatoire, et veau ou agneau ; fabriquer deux produits de charcuterie : un produit courant (terrine ou galantine) et un produit sous boyau (saucisse, saucisson) ; présenter des produits transformés. Deux situations distinctes sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. L'une est organisée dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et l'autre l'est en entreprise. L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 160 points.</p> |
| <p>Critères d'évaluation L'évaluation porte principalement, pour chacun des trois domaines, sur : – l'exactitude des connaissances ; – la pertinence des réponses apportées aux questions posées ; – l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ; – la capacité à tirer parti d'une documentation fournie.</p> | <p>Critères d'évaluation L'évaluation porte sur : – le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail. – la maîtrise des techniques de préparation et de transformation des viandes. – la maîtrise des techniques de fabrication de produits de charcuterie. – l'exactitude des pesées, des tailles et/ou des formes. – le respect de la commande. – la communication sur les modes de cuisson adaptés aux produits, les éléments de composition, les caractéristiques organoleptiques des fabrications.</p> |

BAC PRO BOULANGER PATISSIER

22 semaines (parcours 3 ans) ou 16 semaines (parcours 2 ans) de PFMP mais dérogation possible en cas de problème (cas de force majeure) sans descendre en dessous de 10 semaines

- a minima 10 semaines sur l'ensemble de la scolarité pour l'obtention du baccalauréat professionnel
- a minima 5 semaines pour un bac professionnel en 1 an

| E1/U1 Epreuve technologique et scientifique Coefficient 4 | E2/U2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu Professionnel Coefficient 10 (dont 1 pour la PSE) | E3 Épreuve de gestion appliquée Coefficient 5 | | |
|--|--|---|--|-------------------------------|
| | | E31 (coef 2) EEJM | E32 Projet (coef 2) professionnel | E33 (coef 1) Mathématiques |
| <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique et scientifique en lien avec l'activité professionnelle. Elle est constituée de deux parties. La première partie vise à évaluer la culture professionnelle, les connaissances sur les matières premières et sur la technologie des transformations et des fabrications (coefficient 2). La deuxième partie évalue les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (coefficient 2).</p> <p>Compétences évaluées : référentiel page 68</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnaire qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle commune aux deux parties, voire de situations professionnelles spécifiques. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (bon de commande, bon de livraison, fiche technique, test, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).</p> <p>Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les deux situations d'évaluation écrite répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive.</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise. L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - organiser la production, - réaliser et présenter des fabrications, - contrôler - communiquer et commercialiser <p>Compétences évaluées : référentiel page 71</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Trois situations distinctes, deux organisées dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et une en entreprise, sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Ces situations répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. La commission propose une note au jury final qui arrête la note définitive.</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et de management, et plus particulièrement à apprécier son aptitude à exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de l'alimentation spécifique au diplôme.</p> <p>Compétences évaluées : référentiel page 78</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer, - ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés ci-dessous. <p>Compétences évaluées : référentiel page 80</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Le projet professionnel du candidat est matérialisé par un dossier de 3 à 5 pages maximum, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus.</p> | |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte principalement sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs technologiques et des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel, - la pertinence des réponses, - la qualité de la réflexion et de l'argumentation, - l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies, - la clarté et la rigueur du vocabulaire dans l'expression écrite. | <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de transformation et de fabrication, - la nature et la cohérence des tâches confiées au commis, - la qualité du document - soin, précision du vocabulaire, - le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, - le respect de la commande, - la maîtrise des techniques de fabrication de boulangerie et de réalisation traiteur associée, - la maîtrise des techniques de fabrication de pâtisserie et de réalisation traiteur associée, - la conduite du commis, - le respect des règles de présentation - analyse et remédiations en matière de disposition et d'étiquetage, - la qualité des finitions et des présentations des fabrications, - l'exploitation du thème (créativité, originalité), - les qualités organoleptiques des fabrications de boulangerie et de pâtisserie, - l'argumentation commerciale. | <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs liés à l'environnement, économique, juridique et de management de l'entreprise, - l'aptitude à tirer parti d'un contexte professionnel et d'une documentation fournis, - la qualité de la réflexion et de l'argumentation, - la pertinence des réponses formulées, - la clarté et la rigueur de l'expression écrite. | <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la qualité de l'exposé, - la cohérence du projet, - l'aptitude à argumenter et à convaincre, - la pertinence des réponses formulées, - la clarté et la rigueur de l'expression orale. <p>Cette année ces critères doivent être évalués à partir du dossier</p> | |
|---|--|--|---|--|

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

23 semaines (parcours 3 ans) ou 16 semaines (parcours 2 ans) de PFMP mais dérogation possible en cas de problème (cas de force majeure) sans descendre en dessous de 10 semaines

- a minima 10 semaines sur l'ensemble de la scolarité pour l'obtention du baccalauréat professionnel
- a minima 5 semaines pour un bac professionnel en 1 an

| E1/U1 Epreuve technologique et scientifique Coefficient 4 | E2/U2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu Professionnel Coefficient 9 | E3 Épreuve de gestion appliquée Coefficient 5 | | |
|--|--|---|---|-------------------------------|
| | | E31 (coef 2) EEJM | E32 Projet (coef 2) professionnel | E33 (coef 1) Mathématiques |
| <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique et scientifique en lien avec l'activité professionnelle. Elle est constituée de deux parties. La première partie vise à évaluer la culture professionnelle, les connaissances sur les matières premières et sur la technologie des transformations et des fabrications (coefficient 2). La deuxième partie évalue les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (coefficient 2).</p> <p>Compétences évaluées : référentiel page 65</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnaire qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle commune aux deux parties, voire de situations professionnelles spécifiques. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (bon de commande, bon de livraison, fiche technique, test, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).</p> <p>Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les deux situations d'évaluation écrite répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive.</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise. L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - organiser la production, - réaliser et présenter des fabrications, - contrôler, - communiquer et commercialiser. <p>Compétences évaluées : référentiel page 68</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Trois situations distinctes, deux organisées dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et une en entreprise, sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Ces situations répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. La commission propose une note au jury final qui arrête la note définitive.</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et de management, et plus particulièrement à apprécier son aptitude à exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de l'alimentation spécifique au diplôme.</p> <p>Compétences évaluées : référentiel page 73</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion</p> | <p>Finalités et objectifs de l'épreuve Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer, - ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés ci-dessous. <p>Compétences évaluées : référentiel page 75</p> <p>Contrôle en cours de formation (CCF) Le projet professionnel du candidat est matérialisé par un dossier de 3 à 5 pages maximum, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus.</p> | |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte principalement sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs technologiques et des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel, - la pertinence des réponses, - la qualité de la réflexion et de l'argumentation, - l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies, - la clarté et la rigueur du vocabulaire dans l'expression écrite. | <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de transformation et de fabrication, - la nature et la cohérence des tâches confiées au commis, - la qualité du document - soin, précision du vocabulaire, - le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, - la maîtrise des techniques de transformation des viandes, - la maîtrise des techniques de fabrication de produits de charcuterie traiteur, - la conduite du commis, - le respect des règles de présentation - analyse et remédiations en matière de disposition et d'étiquetage, - la capacité du candidat à assurer un acte de vente en totalité, dont la pertinence des arguments présentés, - l'exactitude des pesées, des tailles et/ou des formes, - la pertinence des conseils d'utilisation, - le respect de la commande, - la qualité des finitions et des présentations des transformations et des fabrications, - l'exploitation du thème (créativité, originalité) dans le cas des fabrications de charcuterie traiteur, - les qualités organoleptiques des fabrications de charcuterie traiteur. | <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs liés à l'environnement, économique, juridique et de management de l'entreprise, - l'aptitude à tirer parti d'un contexte professionnel et d'une documentation fournis, - la qualité de la réflexion et de l'argumentation, - la pertinence des réponses formulées, - la clarté et la rigueur de l'expression écrite. | <p>Critères d'évaluation</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la qualité de l'exposé, - la cohérence du projet, - l'aptitude à argumenter et à convaincre, - la pertinence des réponses formulées, - la clarté et la rigueur de l'expression orale. <p>Cette année ces critères doivent être évalués à partir du dossier</p> | |
|---|--|--|---|--|