



Région académique
OCCITANIE



MC Boulangerie spécialisée

Critères d'évaluation E1 et E3

Inspection de l'Éducation Nationale

À l'attention des candidats

En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.

E1 Organisation et production – Coefficient 12 – 9h

Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire. De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.

L'épreuve comporte 2 phases sur deux jours :

- 1^{ère} phase écrite et pratique : durée 2 heures

Le candidat, après avoir pris connaissance de la commande à produire, établit la fiche technique et l'organigramme de son travail. Il prépare les pré-fermentations. Il pétrit la pâte à brioche et la pâte levée feuilletée. Il prépare les pâtes à décor.

Pour cette phase, le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.

- 2^{ème} phase pratique et orale : durée 7 heures

À partir des préparations de la veille et de sa fiche technique, le candidat conduit sa production :

- en enchaînant efficacement les tâches,
- en respectant les procédés professionnels de fabrication,
- en respectant les règles liées à l'hygiène et à la prévention des risques professionnels.

Le candidat réalise les éléments de décor sur un thème de son choix.

Le candidat présente ses produits en les **mettant en valeur par un rangement soigné**. Il **présente oralement au jury ses produits**, il **explique ses méthodes de fabrication**, il **justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique** au cours de sa production.

Le candidat doit remettre son poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage du fournil.

L'évaluation doit permettre d'évaluer :

1. La fiche technique et l'organisation préalable du travail :
 - le soin apporté à la rédaction de la fiche technique et de l'organisation du travail à réaliser (carnet de recettes autorisé), *20 points*
2. Le travail de production :
 - les procédés de fabrication mis en œuvre pour réaliser les produits (pain de tradition, pains divers, produits de viennoiserie garnis ou non garnis, décors) et l'enchaînement des tâches pour assurer la production dans les temps impartis, *90 points*
 - les précautions appliquées en matière d'hygiène et de prévention des risques professionnels, *20 points*
3. Les produits présentés :

- la présentation commerciale des produits, les éléments de décors et le respect de la commande, *90 points*
4. La communication orale :
- la présentation orale des informations relatives aux produits réalisés et à l'organisation effective du travail (par rapport à celles initialement prévues sur la fiche technique), *20 points*.

E3 Évaluation de l'activité professionnelle – Coefficient 3 – 0h30

Cette 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 la production, de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle 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.

Critères d'évaluation

À partir de l'élaboration par le candidat **d'un rapport comprenant la présentation de l'entreprise d'accueil ainsi que 2 fiches de situations professionnelles, une sur l'approvisionnement, l'autre sur la production et son organisation**, on évalue :

- la lisibilité et la structure du dossier,
- la description des situations présentées, des contraintes et des résultats obtenus,
- l'utilisation des termes professionnels adaptés,
- le bilan personnel.

Pendant sa formation, le candidat élabore un dossier dans lequel il décrit son entreprise d'accueil ainsi que 2 situations professionnelles observées dans l'entreprise.

L'évaluation se fait sous la forme d'un entretien qui porte **sur le dossier réalisé par le candidat**.

Pour le candidat qui se présente au titre de **3 années d'expérience professionnelle**, se reporter au § 4 de l'annexe II du référentiel (période de formation en milieu professionnel).

Support de l'évaluation

Le candidat réalise un **dossier** qui comprend :

- la **présentation de l'entreprise d'accueil** : il s'agit de **situer l'entreprise** dans son contexte géographique, socio-économique, historique. La présentation de l'entreprise et de ses activités doit permettre au jury de comprendre dans quel milieu a évolué le candidat.
- une **situation professionnelle** observée dans l'entreprise portant sur l'**approvisionnement**
- une **situation professionnelle** portant sur la **production et son organisation**
- l'utilisation d'annexes n'est pas prévue ni obligatoire.

Le candidat doit faire part des **contraintes** ou **problèmes rencontrés** et des **résultats obtenus**. Il doit tirer un **bilan personnel** de l'expérience.

Un soin tout particulier devra être accordé à l'orthographe et à la présentation générale.

L'évaluation se fait sous forme d'un entretien qui se déroule en plusieurs phases :

- **L'étude du dossier** par le jury.
- **Un exposé** (durée 5 à 10 min) pendant lequel le candidat s'exprime librement sur le dossier constitué (il peut décrire l'entreprise et l'activité qui lui était confiée ou présenter les situations ; il peut également apporter des compléments).
- **L'entretien** proprement dit (20 min maximum). Il ne s'agit pas d'une interrogation de technologie. Cependant, le jury doit vérifier l'acquisition des compétences C1 à C4 mises en œuvre en entreprise et des connaissances associées S1 à S3 du référentiel.

SESSION 2020

DOSSIERS PROFESSIONNELS

Dans le cadre de certains Brevets Professionnels (BP) ou Mentions Complémentaires (MC), **les candidats devront concevoir un dossier professionnel pour la présentation d'une épreuve orale.**

Rectorat de Toulouse

Direction des Examens et
Concours

:

Mél. : dec4@ac-toulouse.fr

Adresse Géographique :
75 rue Saint Roch
31400 TOULOUSE

Adresse postale :
CS 87703
31077 Toulouse cedex 4

Téléphone : 05.36.25.76.45

Sa réalisation doit se conformer aux exigences du référentiel d'examen, en ligne sur le site de l'académie de Toulouse à la rubrique « Examens et concours ».

Brevets professionnels concernés :

- **BP Boulanger : (épreuve E4-2 - évaluation de l'activité professionnelle)**
- **BP Boucher : (épreuve E32 – dossier professionnel)**

Pour les deux BP ci-dessus, vous devrez transmettre impérativement un **dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation) **le Vendredi 15 mai 2020 au plus tard.**

- **BP Arts de la Cuisine : (épreuve E3 - gestion de l'activité de restauration)**
- **BP Arts du Service : (épreuve E3 - gestion de l'activité de restauration)**

Pour les deux BP ci-dessus, vous devrez transmettre impérativement **le jour de l'épreuve un dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation)

Mentions complémentaires concernées :

- **MC Boulangerie Spécialisée : (épreuve E3 « évaluation des activités en milieu professionnel)**
- **MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie : (épreuve E3 « évaluation des activités en milieu professionnel)**
- **MC Sommellerie : (épreuve E3 « évaluation des activités en milieu professionnel)**

Pour ces trois mentions complémentaires, vous devrez transmettre impérativement **le jour de l'épreuve un dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation).