



Région académique
OCCITANIE



MC Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée

Critères d'évaluation E1 et E3
À l'attention des candidats

Inspection de l'Éducation Nationale

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 Pratique professionnelle – Coefficient 10 – 4h30

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.

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie,
- de présenter sa production en rapport avec un thème imposé,
- de faire état de ses connaissances technologiques,
- de réaliser un dessin sur un thème imposé.

L'épreuve ponctuelle pratique d'une durée de **4 heures 30** comprend **2 phases** :

- **une phase écrite de dessin appliqué à la profession d'une durée de 30 minutes E1A, sur 40 points**

Le candidat doit être capable de réaliser un dessin appliqué à la profession en rapport avec le thème imposé par le sujet.

- **une phase pratique professionnelle d'une durée de 4 heures E1B, sur 160 points**

À partir de produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie fournis par le centre d'examen et d'une commande d'une fabrication traditionnelle ou d'une spécialité, le candidat doit être capable de :

- réaliser un dessert traditionnel ou de spécialité,
- réaliser un dessert en coupe ou à l'assiette,
- réaliser des éléments de décors,
- présenter sa production.

Le candidat est évalué sur :

- la réalisation d'une fiche technique,
- l'organisation de son poste de travail,
- la réalisation de ses productions,
- la gestion des matières premières,
- le respect de la commande et du thème,
- le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail,
- la qualité de la présentation de sa production en rapport avec le dessin réalisé,
- la qualité gustative des fabrications réalisées.

L'évaluation portera sur E1B :

- Les techniques de fabrication des desserts, le respect de la fiche technique (100 points),
- la composition de la présentation, les éléments de décors, l'originalité, la créativité (20 points),
- la dégustation (20 points),
- le comportement professionnel (20 points)

E3 Évaluation des activités professionnelles – Coefficient 3 – 0h30

Cette épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel et notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions **approvisionnement - stockage, production, contrôle qualité, conservation et entretien**.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition des compétences C1, C2, C3, C4 et C5 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7 et S8.

Au vu du dossier élaboré par le candidat pendant sa formation, l'évaluation se compose ainsi :

- **une partie d'exposé oral par le candidat (durée préconisée 5 minutes)**
- **une partie d'entretien avec le jury constitué d'un enseignant de spécialité professionnelle et un enseignant d'économie gestion (durée préconisée 15 minutes).**

L'épreuve prend appui sur un dossier (livret de formation) élaboré par le candidat, à l'aide d'outils informatiques, visant à évaluer son aptitude à analyser, gérer des situations complexes et à proposer des solutions.

Ce dossier de **4 pages maximum** comprend :

- **un tableau chronologique des périodes de formation en entreprise et les attestations correspondantes (ou copie du contrat d'apprentissage)**
- **la présentation d'une des entreprises d'accueil** (au choix du candidat)
- **2 fiches de situations professionnelles**
 - l'une sur le thème de **l'approvisionnement**,
 - l'autre sur le thème de **la production et de son organisation**

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

Pour les candidats qui se présentent au titre de **3 années d'expérience professionnelle**, se reporter à l'annexe sur la période de formation en milieu professionnel du référentiel.

Critères d'évaluation

L'évaluation du candidat portera sur :

Le dossier écrit *30 points*

- **Lisibilité du dossier** : présentation matérielle du dossier (utilisation de l'outil informatique, soin, qualité des documents), qualité rédactionnelle (maîtrise de la grammaire, de l'orthographe, de la syntaxe)
- **Composition du dossier** : présentation de l'entreprise d'accueil (description du cadre général : organisation, statut, personnel, aspects techniques...), présentation des fiches d'activité (pertinence du thème, description des activités et de leurs problématiques, exactitude des données techniques et technologiques), analyse (pertinence des propositions apportées et des résultats obtenus réalisables et adaptés au contexte professionnel)

La présentation orale *30 points*

- **Qualité de l'exposé** : clarté, cohérence de la présentation, dynamisme de la prestation, indépendance par rapport aux notes...
- **Qualité de l'entretien** : écoute, compréhension des questions et formulation de réponses adaptées, argumentation et conviction, connaissances techniques, technologiques, juridiques, économiques et de gestion
- **Aptitude à communiquer** : qualité de l'expression (voix, élocution, correction de la langue, utilisation d'un vocabulaire approprié...), sens de la relation et qualité du comportement non verbal (prise de contact, courtoisie, tenue, à propos).

SESSION 2019

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 20 avril 2019 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 un **dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation) **le vendredi 17 mai 2019 au plus tard.**

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).