

SESSION 2024

**CAPLP ET CAFEP
CONCOURS INTERNE**

Section
METIERS DE L'ALIMENTATION

Option
BOULANGERIE - PATISSERIE

Exploitation pédagogique d'un thème professionnel

L'épreuve permet de valider les connaissances technologiques et scientifiques liées aux métiers de l'alimentation et d'évaluer la capacité du candidat à les exploiter dans le cadre des activités pédagogiques.

Durée : 3 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier. Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

Contexte professionnel

Au centre de l'Auvergne dans la ville d'Issoire (16 000 habitants) se trouve une boulangerie pâtisserie familiale créée en 1950 « Aux délices d'Issoire ».



À mi-chemin entre Paris et la méditerranée, ce secteur est surnommé « les portes du sud » et se situe le long de l'autoroute A75 qui mène les vacanciers en direction de Montpellier.



Les touristes profitent de cette halte issoirienne pour se reposer et se restaurer avant de reprendre la route vers le sud de la France.

La spécialité de l'entreprise est le « Le Suprême d'Issoire », **un biscuit meringué-macaron, renfermant une crème pralinée**. Celle-ci est très appréciée des touristes pour le croustillant du biscuit et la générosité de sa crème.

SARL boulangerie pâtisserie
« **Aux délices d'Issoire** »

18 rue de froment
63500 Issoire
04 73 10 XX XX
lesdelicesdissoire@gmail.fr



Mme Lafaye et M Letourneau
Fabricants de la spécialité
« le suprême d'Issoire »
Ouvert du mardi au dimanche
de 7h00 à 19h00

Vous situez systématiquement votre enseignement dans un contexte professionnel existant ; votre choix se porte sur la Boulangerie-Pâtisserie « Aux délices d'Issoire » codirigée par monsieur Letourneau, boulanger et madame Lafaye, pâtissière.

L'entreprise comprend un ouvrier boulanger et deux apprentis, un pâtissier et un boulanger.

1. Les deux gérants souhaitent revisiter leur spécialité « le suprême d'Issoire » afin de s'adapter à l'évolution des goûts de leur clientèle et notamment des plus jeunes. Une étude a été réalisée en amont par les gérants afin d'analyser les tendances correspondant aux goûts et envies des clients sur les différentes tranches d'âges. Celle-ci a également mis en évidence que l'emballage doit être revu, un designer a été contacté.

Vous souhaitez proposer à vos élèves de travailler sur ce projet en partenariat avec les deux propriétaires de la boulangerie-pâtisserie.

2. Monsieur Letourneau, responsable de la partie boulangerie, souhaite créer une nouvelle baguette conçue à partir d'une pré-fermentation « poolish » et qui devra bien se conserver. Il prête une attention particulière à la mise en place de circuits courts pour ses approvisionnements en matières premières. Son choix s'est porté sur les farines du « Moulin de l'Allier » qui se situe à proximité d'Issoire. Elles sont issues de variétés de blés récoltés dans les plaines de la « Limagne » autour de Clermont-Ferrand.

Vous souhaitez proposer à vos élèves de travailler sur ce projet en partenariat avec le « Moulin de l'Allier » et en accord avec les deux propriétaires de la boulangerie-pâtisserie.

Contexte d'enseignement

Vous enseignez dans un lycée des métiers de la restauration et de l'alimentation, labellisé E3D. Ce label valorise les établissements scolaires engagés dans une démarche de développement durable.

Créé en 2000, l'établissement a subi différents travaux de modernisation, notamment les laboratoires de pâtisserie et les fournils de boulangerie ont été équipés d'un ordinateur et d'écrans.

Le lycée possède également un laboratoire de démonstration, régulièrement utilisé pour des interventions organisées et réalisées par des professionnels extérieurs, afin de maintenir le lien continu avec la profession.

Vous disposez de différentes salles de cours avec vidéoprojecteurs, dont une salle informatique équipée de douze ordinateurs connectés.

Les productions des élèves sont commercialisées au restaurant d'application, à la brasserie du lycée et dans la boutique et parfois distribuées au self.

Dans le cadre de l'épreuve, pour situer votre enseignement vous devez choisir :

- Soit une classe de terminale CAP Pâtissier.
- Soit une classe de terminale CAP Boulanger.

Votre emploi du temps vous fait intervenir sur la partie pratique, la technologie, le chef d'œuvre, la co-intervention et l'accompagnement renforcé :

- **En pâtisserie** vous aborderez :
 - la revisite de l'entremets « Le Suprême d'Issoire » en terme de saveur, en partenariat avec madame Lafaye, responsable de la pâtisserie « Aux délices d'Issoire »,
 - l'emballage de cet entremets en collaboration avec l'enseignant d'arts appliqués.
- **En boulangerie** vous aborderez :
 - la réalisation d'une nouvelle baguette sur « polish », aussi bien en termes de saveur, de conservation que d'aspect, en partenariat avec monsieur Letourneau, responsable de la boulangerie « Aux délices d'Issoire », mais également avec le « Moulin de l'Allier » qui vous fournira les farines.

La transformation de la voie professionnelle vous offre diverses possibilités d'exploitations pédagogiques à travers :

- La co-intervention,
- Le chef d'œuvre avec trois professeurs impliqués : boulangerie, pâtisserie et arts appliqués,
- L'accompagnement renforcé.

Vous devez :

- Concevoir une séquence à partir des contextes proposés (professionnel et d'enseignement)
- Présenter les stratégies pédagogiques permettant de développer les compétences professionnelles des élèves, en lien avec les savoirs associés.

Pour cela, vous construisez une séquence pédagogique déclinée en séances mettant en œuvre les activités des élèves y compris l'évaluation. Vous devrez prendre en compte les différents espaces pédagogiques, les collaborations ou partenariats multiples, les ressources du contexte professionnel à votre disposition et la prise en compte du profil de vos élèves.

Au sein de votre classe se trouve un élève souffrant de troubles dyslexiques nécessitant un accompagnement et une attention soutenue et continue.

Annexes :

- Annexe 1 : Votre emploi du temps
- Annexe 2 : Extraits du référentiel du CAP boulanger
- Annexe 3 : Extraits du référentiel du CAP pâtissier
- Annexe 4 : Fiche de présentation de l'entremets « le suprême d'Issoire »
- Annexe 5 : Gamme de farines du « moulin de l'Allier »
- Annexe 6 : Fiche d'analyse sensorielle
- Annexe 7 : Présentation de la démarche et le label E3D
- Annexe 8 : Présentation des troubles dyslexiques

ANNEXE 1

Votre emploi du temps

Lycée des métiers de la restauration et de l'alimentation

Année scolaire 2023-2024

Emploi du temps (année complète) 20h00

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi							
8h00	Atelier Terminale CAP (4h00)	8h00	Atelier Terminale CAP (3h00)			8h00	Chef d'œuvre Terminale CAP (1h30)	8h00	Co-intervention Terminale CAP Français (1h30)						
8h30		9h30				9h30									
9h00		Pause déjeuner	11h00			Atelier Première BAC PRO (3h00)	13h00	Co-intervention Terminale CAP mathématiques (1h30)	13h00	14h30	10h30	Accompagnement renforcé Terminale CAP (1h30)			
9h30			11h30										16h00	16h00	
10h00			12h00										Technologie Terminale CAP (2h00)	16h00	
10h30															
11h00															
11h30															
12h00															
12h30	12h30	14h00	Technologie Terminale CAP (2h00)	16h00											
13h00	14h30	16h00													
13h30															
14h00															
14h30															
15h00															
15h30															
16h00															
16h30															
17h00															
17h30															
18h00															

Tournez la page S.V.P.

Extrait du référentiel CAP boulanger - Arrêté du 21 février 2014 – Compétences

Capacités C1 ➡		Organiser
Compétences terminales		
C1.1	Organiser le rangement des produits réceptionnés	
C1.2	Organiser son travail	
C1.3	Effectuer les calculs nécessaires à la production	

Capacités C2 ➡		Réaliser
Compétences terminales		
C2.1	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	
C2.2	Peser, mesurer	
C2.3	Préparer, fabriquer	
C2.4	Conditionner les produits fabriqués	
C2.5	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
C2.6	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	
C2.7	Respecter les directives de la démarche environnementale	
C2.8	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	

Capacités C3 ➡		Contrôler
Compétences terminales		
C3.1	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement	
C3.2	Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis	

Capacités C4 ➡		Communiquer - Commercialiser
Compétences terminales		
C4.1	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	
C4.2	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	
C4.3	Utiliser un langage approprié à la situation	
C4.4	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	

Extrait du référentiel CAP boulanger - Savoirs associés

S1 – S2 – S3 → La Technologie Professionnelle

S1 → La culture professionnelle

- **S1.1 →** L'histoire de la Boulangerie et son évolution
- **S1.2 →** La filière « blé, farine, pain »
- **S1.3 →** L'environnement de travail
- **S1.4 →** Les appellations en Boulangerie

S2 → Les Matières Premières

- **S2.1 →** Les matières premières de base
- **S2.2 →** Les matières complémentaires
- **S2.3 →** Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées
- **S2.4 →** Les ingrédients et produits d'addition

S3 → Les Techniques et le Matériel Professionnel associé

- **S3.1 →** Les étapes de la panification
- **S3.2 →** La fabrication des pains
- **S3.3 →** La fermentation panaire
- **S3.4 →** La fabrication de la viennoiserie

S4 → Les Sciences appliquées

- **S4.1 →** Sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2 →** Sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3 →** Sciences appliquées à l'environnement professionnel

S5 → La Gestion appliquée

- **S5.1 →** Contexte professionnel
- **S5.2 →** L'insertion dans l'entreprise
- **S5.3 →** Le salarié et l'entreprise
- **S5.4 →** L'organisation de l'activité
- **S5.5 →** L'entreprise, créatrice de richesse

Extrait du référentiel CAP pâtissier - Arrêté du 06 Mars 2019 – Compétences

Pôle 2 – Entremets et petits gâteaux	
C4a Organiser la production	C4.1 - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle
	C4.2 - Gérer le poste de travail
C4b Préparer des éléments de garniture	C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache
	C4.4 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe
	C4.5 - Préparer des mousses et des bavaroises à base de : <ul style="list-style-type: none"> - fruits - lait
	C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières
C5a Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux	C4.7 - Réaliser la garniture à base de : <ul style="list-style-type: none"> - fruits frais - produits élaborés ou semi-élaborés
	C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux
	C5.2 - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin
C6a Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable
	C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules
	C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche
	C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande
	C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé
C6b Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement
	C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor
	C6.7 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors
	C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine
	C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)
	C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet
C7a Valoriser la pâtisserie élaborée	C6.11 - Disposer les éléments de décor
	C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini
C7b Mesurer le coût des produits fabriqués	C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente
	C7.3 - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau
	C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente

Extrait du référentiel CAP pâtissier – Savoirs associés

Pôle 2 – Entremets et petits gâteaux
Le schéma d'ordonnancement des tâches
Les procédures de la démarche qualité
La gestion des déchets
La crème laitière
Les autres crèmes
Les arômes naturels
Les additifs alimentaires
Les éléments croustillants
Les techniques de réalisation et de conservation d'un croustillant
Les qualités d'un croustillant
Les différentes formes de commercialisation des fruits
Le travail du fruit frais
La conservation du fruit frais et/ou transformé
Les différentes garnitures à base de fruits
Le procédé de fabrication : - d'une pâte à choux - d'une génoise - d'un biscuit cuillère, Joconde, meringué
Les autres produits amylicés
Les étapes de montage d'un entremets/petit gâteau
Le matériel spécifique au montage
La personnalisation d'un gâteau
Les différents types de glaçage
Le cacao et ses dérivés
Les différents chocolats
Le travail du chocolat
La pâte d'amandes
La nougatine
Le sucre et autres produits sucrants
La calligraphie
Les éléments de décor
Les tendances en matière de décoration
Les descripteurs de qualité
Les défauts possibles de fabrication
La communication interne
La composition d'un produit fini
Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente
Le coût de revient
Les pertes à la cuisson et la découpe
Le coût de production
Les impôts et taxes
La marge
La fixation du prix de vente

ANNEXE 4

Le Suprême d'Issoire



Cet entremets de forme arrondie aurait été créé dans le milieu du 20^{ème} siècle, par un certain pâtissier Laplace qui fut aussi le fondateur de la pâtisserie actuelle « Aux délices d'Issoire ». L'entremets n'a guère évolué, que ce soit en matière d'aspect ou de goût.

Au fil du temps la recette a été transmise aux différents propriétaires, madame Lafaye et monsieur Letourneau sont les derniers héritiers de cette spécialité.

Composition :

- Biscuit macaron amande
- Crème mousseline au praliné amandes/noisettes
- Amandes hachées torréfiées
- Finition sucre glace amylicé

ANNEXE 5

Minoterie « Moulin de l'Allier » 21 rue Victor Hugo, 63800 Cournon d'Auvergne

Farines de blé

Farines courantes

- Farine T65 de blé
- Farine T150 ; complète










Farines de terroir

- Farine de tradition T65
- Farine T80 sur meule de pierre
- Farine type 110 ; rustique



ANNEXE 6 (À ne pas compléter)

<u>Fiche d'analyse sensorielle</u>		<u>Date</u>
<u>Produit de boulangerie ou pâtisserie :</u>		
NOM/Prénom :		
Fabrication	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 État Forme Disposition Aspect Couleur		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture Son  Saveurs		
 Présentation générale		

ANNEXE 7

Démarche « E3D »

La démarche E3D (École/Établissement en Démarche de Développement Durable), c'est lorsque qu'un EPLE s'engage dans une démarche globale de développement durable apportant des solutions concrètes pour répondre aux objectifs de l'agenda 2030, dans le cadre des enseignements, des projets éducatifs, des parcours, des dispositifs et dans la gestion de l'établissement (énergie, eau, déchets...).



Les élèves sont au cœur de la démarche qui consiste à **connaître** et **comprendre** les enjeux du développement durable pour pouvoir **agir**, que ce soit au quotidien à l'école, mais aussi tout au long de la vie. La démarche E3D contribue ainsi à la formation de **citoyens informés, critiques et engagés**, amenés à être force de proposition et acteurs du changement global.

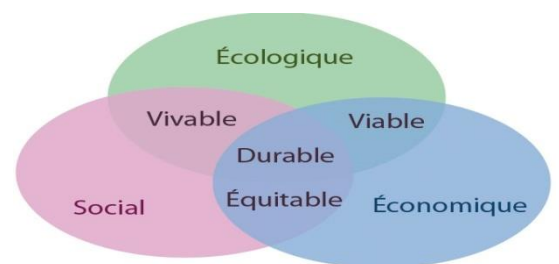
La démarche devra progressivement englober les **4 dimensions de la vie d'un établissement** : Enseignements, Vie scolaire, Gestion et maintenance de la structure, Ouverture sur l'extérieur par le partenariat.

Le développement durable

C'est consommer sans dégrader l'environnement, vivre dans un milieu sain, tout en préservant les ressources naturelles du futur.

C'est un principe d'organisation de la société humaine qui tient compte des ressources de la planète et agit sur trois dimensions interdépendantes :

- **La dimension environnementale.** Le développement des activités humaines doit se faire de façon à ne pas nuire à la capacité de renouvellement des ressources naturelles ou au bon fonctionnement des services éco systémiques.
- **La dimension sociale.** Le développement harmonieux de la société humaine passe par la cohésion sociale garantissant à tous l'accès à des ressources et services de base (la santé, l'éducation).
- **La dimension économique.** Le développement économique doit permettre la diminution de l'extrême pauvreté et l'exercice par le plus grand nombre d'une activité économique dignement rémunérée.



Qu'est-ce que la dyslexie?

La définition de la dyslexie selon l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) se présente comme ceci : “ La dyslexie est un **trouble spécifique** de la lecture. Il s'agit aussi d'un trouble persistant de l'acquisition du langage écrit montrant de grandes difficultés dans l'acquisition et dans l'automatisation des mécanismes nécessaires à la maîtrise de l'écrit (lecture, écriture, orthographe...)”

Découvert en 1881 par un ophtalmologue allemand, Oswald Berkhan, la dyslexie est un trouble qui touche entre 8 à 10% des enfants.

De manière plus simple, on peut dire que la définition de la dyslexie se traduit par une **difficulté** ou un déficit **de la lecture**. Les personnes dyslexiques ont généralement du mal à lire de manière fluide. Elles lisent souvent lentement et commettent des erreurs lors de la lecture. Cela peut avoir un impact sur leur capacité à comprendre ce qu'elles lisent. Cependant, lorsque d'autres personnes leur font la lecture, elles n'ont souvent aucun problème à comprendre le texte.

La dyslexie peut aussi entraîner des difficultés dans d'autres activités. Parmi celles-ci, on peut citer :

- La compréhension de la lecture
- L'orthographe
- L'écriture
- Les mathématiques

Des études ont par ailleurs montré que la dyslexie serait liée à un **problème de vision**. Les lettres que voit une personne dyslexie seraient **inversées** ou il se peut que l'écriture soit **complètement à l'envers**.

Il faut savoir que la dyslexie est **durable** et non chronique. Elle est en effet liée au fonctionnement cérébral donc cette condition est **irréversible**. Il n'existe pas de remède miracle. Par conséquent, les patients touchés par la dyslexie gardent ce trouble tout au long de leur vie et apprennent à vivre avec.

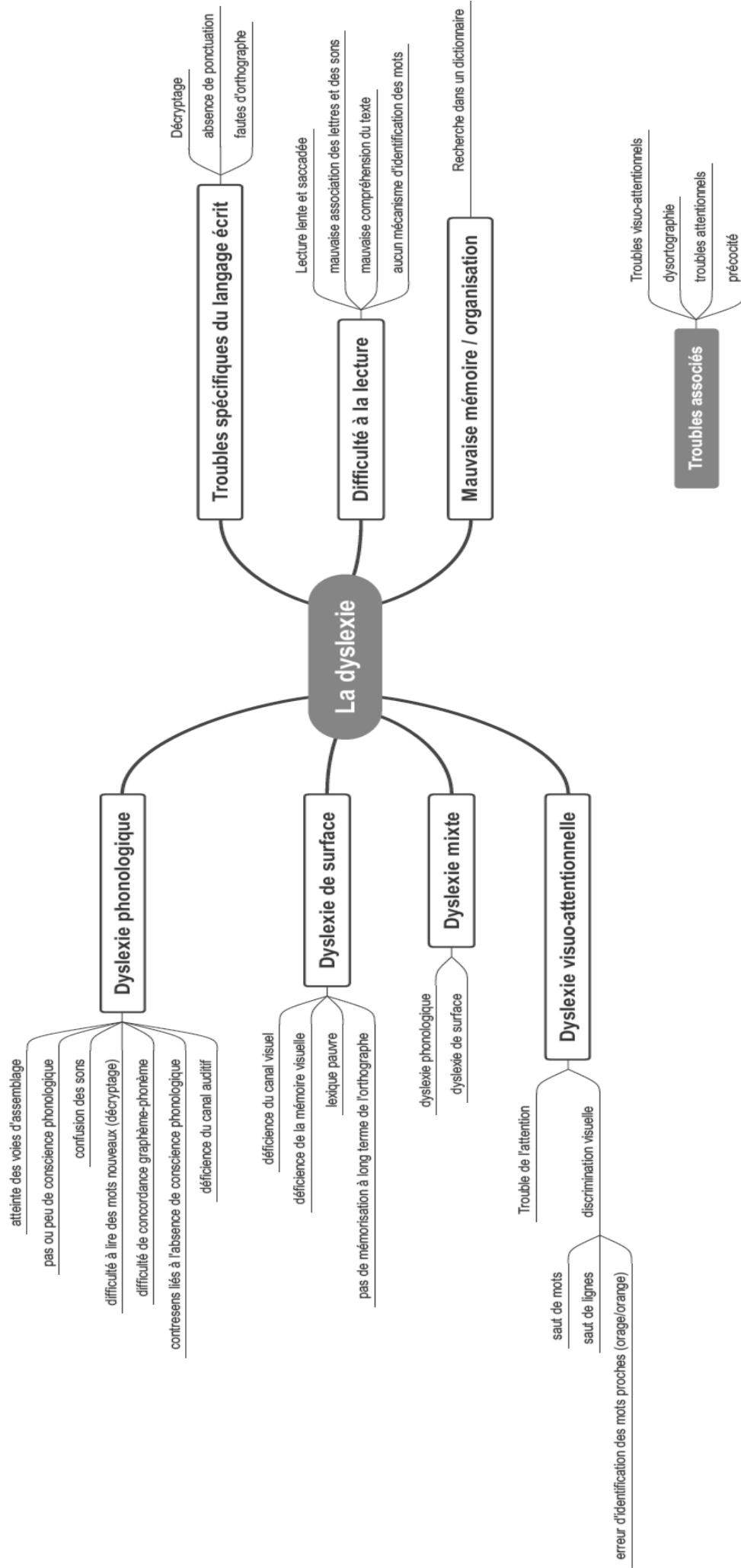
Il est vrai qu'on « naît dyslexique et qu'on meurt dyslexique » mais ce n'est pas une fatalité. On peut très bien vivre avec et accomplir les mêmes choses qu'une personne non dyslexique et **même plus !**

On entend souvent dire que les personnes dyslexiques, notamment les enfants, sont paresseuses, bêtes, ne s'appliquent pas, etc... Mais ces idées sont totalement **fausses!** La neuropsychologie moderne a prouvé que cette particularité, ou ce trouble sont dans la plupart des cas compensés par de grandes capacités et des talents remarquables dans d'autres domaines.

La dyslexie n'est donc en aucun cas liée à l'intelligence. On remarque même qu'il y a un taux de dyslexie plus élevé chez les enfants surdoués.

Ce n'est donc nullement un **obstacle à la réussite**, mais plus un handicap qu'on **apprend à maîtriser**. À l'aide d'une bonne rééducation et de bonnes méthodes d'apprentissage, l'avenir d'un enfant dyslexique lui réservera de belles surprises.

Source : lexilife.com



INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► Concours interne du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F I	8 5 1 4 J	1 0 1	0 8 1 1

► Concours interne du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F H	8 5 1 4 J	1 0 1	0 8 1 1

