



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP CONCOURS INTERNE ET CAER

Section : Métiers de l'alimentation

Option : Option Boulangerie-Pâtisserie

Session : 2024

Rapport de jury présenté par : Dominique Catoir, Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche Groupe économie et gestion, **président du jury**

Avec l'aide de Virginie Coupriaux et de Serge Mathoux IEN Économie et Gestion, membres du directoire.

Les rapports des jurys des concours de recrutement sont établis sous la responsabilité des présidents de jury.

SOMMAIRE

I. Bilan du concours session 2024	Page 3
1.1. Textes officiels	Page 3
1.2. Statistiques générales et évolution des résultats	Page 3
1.3. Lieux des épreuves	Page 4
II. Épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.2. Bilan de l'admissibilité 2024	Page 5
2.3. Remarques du jury sur les corrections de l'épreuve d'admissibilité	Page 6
2.4. Conseils du jury aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité	Page 8
2.5. Critères d'évaluation de l'admissibilité	Page 9
III. Épreuve d'admission	Page 10
3.1. Présentation de l'épreuve d'admission	Page 10
3.2. Bilan de l'admission 2024	Page 11
3.3. Remarques du jury sur l'épreuve d'admission	Page 12
3.3.1. Phase 1 conception et phase 2 transformation (pratique)	Page 12
3.3.1.1. Remarques du jury sur les phases 1 et 2	Page 12
3.3.1.2. Conseils du jury aux candidats sur la partie pratique	Page 13
3.3.1.3. Critères d'évaluation (pratique)	Page 13
3.3.2. Phase 2 pédagogique (orale)	Page 14
3.3.2.1. Remarques du jury sur le dossier	Page 14
3.3.2.2. Remarques du jury sur la présentation orale et entretien	Page 15
3.3.2.3. Conseils du jury aux candidats sur la partie pédagogique	Page 16
3.3.2.4. Critères d'évaluation sur la partie pédagogique	Page 17
IV. Conclusion	Page 17
V. Annexes	Page 20
<u>Annexe A</u> : référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation	Page 21
<u>Annexe B</u> : sujet d'admissibilité 2024	Page 22
<u>Annexe C</u> : matériel candidats admission (boulangerie/pâtisserie)	Page 35
<u>Annexe D</u> : sujet d'admission boulangerie 2024	Page 36
<u>Annexe E</u> : sujet d'admission pâtisserie 2024	Page 43

I. Bilan du concours session 2024

1.1. Textes officiels

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes officiels suivants :

- Précision sur les conditions de déroulement de l'épreuve d'admission pour la session 2024,
 - Définition de l'épreuve publiée sur l'[Arrêté du 25 janvier 2021 modifié](#) fixant les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement professionnel (CAPLP),
 - Définition des épreuves est disponible sur le site devenirenseignant.gouv.fr
 - <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid99853/les-epreuves-du-caplp-interne-et-du-caer-caplp-sections-du-groupe-b.html>
- **Annexe A : référentiel métiers du professorat**

1.2. Statistiques générales et évolution des résultats

	2022		2023		2024	
	CAPLP (public)	CAER (privé)	CAPLP (public)	CAER (privé)	CAPLP (public)	CAER (privé)
Postes budgétaires	5	2	5	4	5	2
Candidats inscrits	77	22	75	20	77	25
Candidats présents	66	21	57	16	57	19
Ruptures d'anonymat (écartés)	-	-	-	-	-	-
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	8,94	8,47	9,17	11,11	10,23	10,61
Moyenne des candidats admissibles	15,21	15,30	15,29	15,79	15,22	14,57
Barre de l'admissibilité	13,00	13,50	13,50	13,25	13,38	13,45
Candidats admissibles	12	6	14	7	11	5
Moyenne de l'épreuve d'admission	11,00	10,38	11,57	10,43	11,56	13,57
Candidats admis	5 + 2*	2	5 + 1*	3	5	2
Moyenne des candidats admis	14,03	12,60	15,17	13,45	14,02	14,88
Barre de l'admission	12,17	12,57	14,08	13,17	13,26	14

*inscrit(s) en liste complémentaire

1.3. Lieux des épreuves

Admissibilité

La correction des copies d'admissibilité CAPLP et CAER Métiers de l'alimentation option boulangerie-pâtisserie par les membres des jurys ainsi que le jury d'admissibilité se sont déroulés à distance entre le 11 avril et 29 avril 2024.

Admission

L'épreuve pratique et orale et le jury d'admission se sont déroulés au **Lycée François Rabelais Dardilly (Académie de Lyon) du 10 au 12 juin 2024.**

Le directoire du concours remercie, monsieur le proviseur pour son accueil, madame la proviseure adjointe ainsi que madame la directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques pour l'organisation des différentes phases d'admissibilité et d'admission et la mise à disposition des salles adéquates. Nous remercions également l'équipe des professeurs ressources et l'appareilleur qui ont assuré avec bienveillance et sens des responsabilités la préparation des laboratoires, l'accueil et l'encadrement des candidats admissibles.

Le directoire remercie l'ensemble des membres du jury pour leur implication.

II. Épreuve écrite d'admissibilité

2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité

Épreuve écrite d'admissibilité : exploitation pédagogique d'un thème professionnel

- Durée : 3 heures
- Coefficient : 1

Définition de l'épreuve : 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 d'enseignement.

2.1.1. Référentiels des diplômes associés à l'épreuve d'admissibilité

Cette exploitation pédagogique porte sur une partie des compétences professionnelles d'un référentiel des diplômes de la Boulangerie et/ou de la Pâtisserie (Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier, notamment sur la seconde famille des métiers de l'alimentation, CAP Boulanger et CAP Pâtissier), faisant appel à la fois à une réflexion sur le sens et sur les façons d'aborder les questions pédagogiques et didactiques de l'enseignement en travaux pratiques, en technologie et/ou en atelier expérimental.

2.1.2. Supports de l'épreuve, la composition du sujet d'admissibilité

Le sujet s'appuie sur un thème professionnel et permet la conception d'une séquence pédagogique. Il comprend :

- un contexte professionnel
- une documentation à caractère professionnel
- un contexte d'enseignement

La documentation concerne un contexte professionnel lié aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie. Elle comprend des données professionnelles, voire des situations ou problématiques professionnelles particulières.

Le contexte d'enseignement et les attendus spécifiques sont donnés :

- le thème de travail, partie(s) du référentiel à traiter, classe, conditions matérielles,
- les différents lieux possibles, en laboratoire, en salle banalisée, en salle informatique, à l'extérieur de l'établissement, en PFMP...
- les différents types d'activités possibles, travaux pratiques, atelier expérimental, cours de technologie, liens avec les autres enseignements...

Au-delà de la partie du référentiel et des objectifs à atteindre (stratégie pédagogique et didactique), la séquence devra s'inscrire dans la mise en œuvre de la transformation de la voie professionnelle (TVP) et le candidat pourra être amené à répondre à des problématiques ou des contraintes spécifiques à celle-ci : pluridisciplinarité, co-intervention, co-enseignement, chef-d'œuvre, accompagnement renforcé (consolidation, accompagnement personnalisé, accompagnement au choix à l'orientation, à l'insertion).

Le sujet comprendra 20 pages maximum, avec suffisamment de documents pour fonder les propositions pédagogiques et didactiques. La réflexion doit être orientée par le contexte et les objectifs pédagogiques présentés.

La transposition sur un autre niveau peut être questionnée, d'un diplôme à l'autre, baccalauréat professionnel et CAP, ou d'une année à l'autre (exemple de seconde en première).

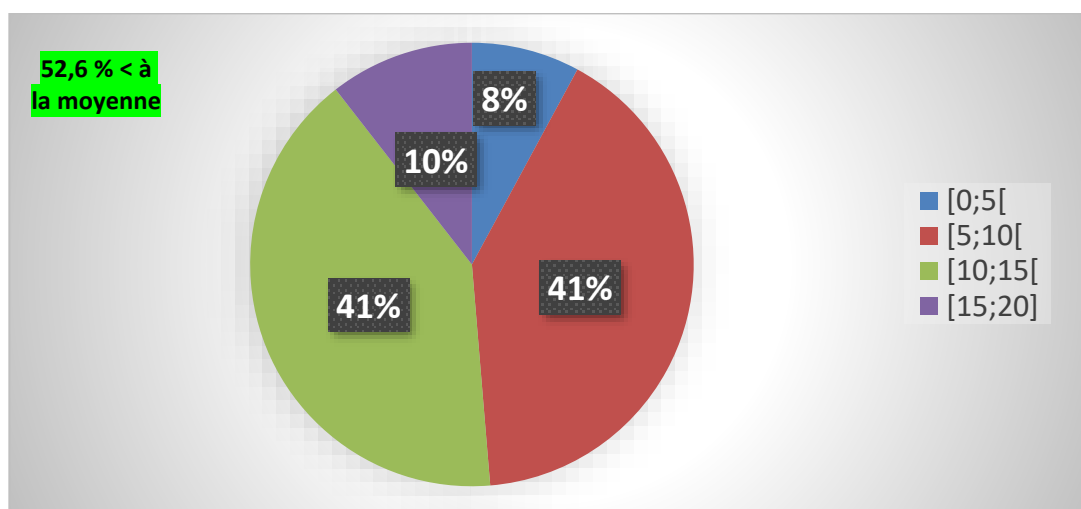
→ **Annexe B : sujet d'admissibilité session 2024**

2.2. Bilan de l'admissibilité 2024

Épreuve d'admissibilité (épreuve écrite)

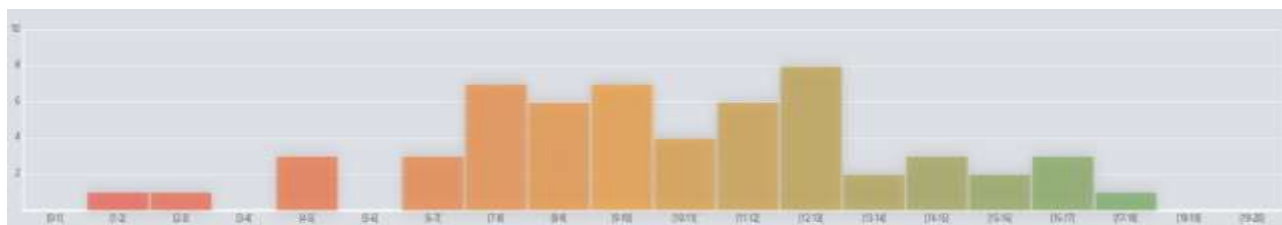
	CAPLP	CAER
Nombre de postes	5	2
Candidats présents et copies corrigées	57	19
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	10,23	10,61
Barre d'admissibilité	13,38	13,45
Candidats admissibles	11	5
Note la plus haute	17,55	15,25
Note la plus basse	1,23	3,98
Médiane	10	10,75
Écart-type	3,53	3,27

Répartition des notes des copies CAPLP et CAER (admissibilité)



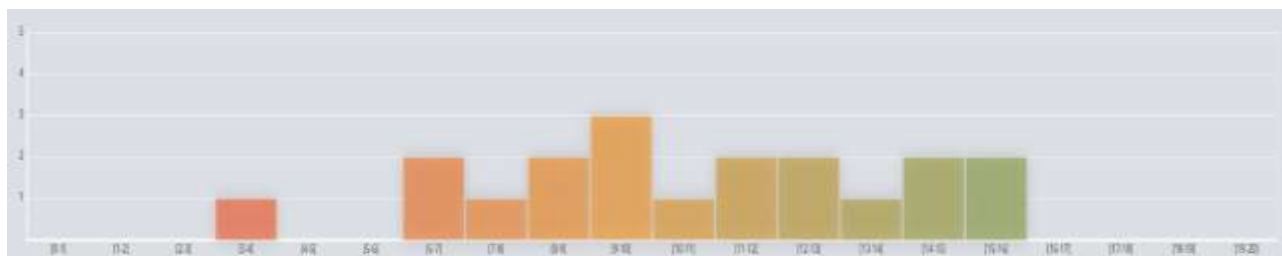
Répartition des notes d'admissibilité CAPLP 2024

Notes (N)	N<5	5 ≤ N < 8	8 ≤ N < 10	10 ≤ N < 12	12 ≤ N < 14	14 ≤ N < 16	16 ≤ N	Total
Nb notes admissibilité	5	10	13	10	10	5	4	57
%	8,8 %	17,5%	22,8 %	17,5 %	17,5 %	8,8 %	7 %	100%
Moyenne	10,23		Écart-type	3,53		Médiane	10	
Minimum	1,23		Maximum	17,55				



Répartition des notes d'admissibilité CAER 2024

Notes (N)	N<5	5 ≤ N < 8	8 ≤ N < 10	10 ≤ N < 12	12 ≤ N < 14	14 ≤ N < 16	16 ≤ N	Total
Nb notes admissibilité	1	3	5	3	3	4	-	19
%	5,3 %	15,8%	26,3 %	15,8 %	15,8 %	21 %	-	100%
Moyenne	10,61		Écart-type	3,27		Médiane	10,75	
Minimum	3,98		Maximum	15,25				



La moyenne générale des copies corrigées (admissibilité) lors de cette session est **de 10,33** :

- pour les candidats au CAPLP interne, la moyenne est de **10,23** pour une médiane de 10 → 50% des notes se situent en dessous de la médiane (inférieure à la moyenne).
- pour les candidats au CAER interne, la moyenne est de **10,61** pour une médiane de 10,75 → 50% des notes se situent en dessous de la médiane.

2.3. Remarques du jury sur les corrections de l'épreuve d'admissibilité

→ Le jury a apprécié sur certaines copies :

- La présentation structurée et aérée avec une bonne qualité rédactionnelle et orthographique,
- Le niveau de compréhension du référentiel des CAP boulanger et pâtissier et la maîtrise des compétences et savoirs disciplinaires,
- La bonne intégration des dispositifs de la TVP dans leur enseignement et le lien entre les différentes disciplines (gestion, langues, sciences appliquées),

- Les méthodes pédagogiques et didactiques bien maîtrisées ou la mise en œuvre de nouvelles méthodes par le biais du numérique éducatif,
- Le découpage de la séquence en séances avec l'utilisation pertinente des annexes du sujet,
- La proposition de temps de synthèse en fin de séances,
- La séquence bâtie en cohérence et liens prévus entre chacune des séances (introduction, fil conducteur, conclusion) et la prise en compte des prérequis, des profils des élèves,
- La différenciation pédagogique quant à l'organisation proposée (séances, activités variées, articulation entre travail collectif et personnel de l'élève),
- Les méthodes pédagogiques maîtrisées et variées, les supports diversifiés,
- Les objectifs opérationnels clairement présentés aux élèves,
- Le vocabulaire professionnel et pédagogique riche, adapté et en cohérence avec les attendus,
- Les évaluations diverses et variées proposées tout au long des séances,
- L'importance portée dans les collaborations et partenariats multiples (intervention du chef d'entreprise, du producteur local, de partenaires extérieurs dans le cadre du contexte d'enseignement),
- La prise en compte de l'élève acteur et auteur de sa formation, tout en tenant compte de l'hétérogénéité du groupe classe, des besoins particuliers des élèves et de leurs difficultés,
- L'utilisation de sites institutionnels ou plateformes éducatives, l'intégration du numérique très présente et de façon pertinente dans quelques copies, la proposition d'outils intéressants qui ont du sens dans leur contexte,
- La coopération entre enseignants et partenaires,
- Des copies remarquables utilisant les contextes professionnels et d'enseignement ainsi que les annexes du sujet, maîtrisant parfaitement la TVP et démontrant une réelle stratégie de formation.

→ Le jury a regretté sur certaines copies :

- Des copies peu structurées, sans introduction ou fil conducteur, énumérant des concepts ou dispositifs sans lien ou sans cohérence,
- L'absence d'architecture cohérente qui mène à une analyse réflexive de la séquence,
- Une expression écrite des candidats un peu trop approximative, peu claire et sans le soin apporté à la copie d'un enseignant et des fautes d'orthographe relevées sur certaines copies,
- Un vocabulaire parfois familier, peu professionnel et non pédagogique,
- Une présentation de fiches pédagogiques des séances sans lien entre elles et des activités ou supports inadaptés au niveau du diplôme visé, descriptions superficielles de séances sans justification des choix pédagogiques,
- La démarche E3D, évoquée dans le sujet, insuffisamment développée,
- Une démarche pédagogique parfois trop axée ou cloisonnée sur une seule discipline (TP ou technologie ou atelier expérimental) avec des documents pédagogiques produits peu ou mal maîtrisés,
- Des présentations de séance de type « magistrale descendante » sans placer l'élève au centre de sa formation et de ses apprentissages et des stratégies de formation peu identifiées,
- L'absence d'objectifs pédagogiques visés ou difficiles à cerner, l'absence de prise en compte des prérequis,
- Peu de lien entre les activités d'apprentissage, les évaluations proposées et les séances entre elles,
- Une narration souvent inutile à la compréhension et au déroulement de la séance, des informations fournies sur des concepts généraux de la « Pédagogie » ou de la TVP (sous forme d'énumération d'un catalogue) sans aucune exploitation ou articulation avec l'activité pédagogique proposée ou la mise en situation,
- La non prise en compte des contextes professionnel ou d'enseignement fournis dans le sujet,
- Les savoirs associés toujours présents mais les annexes fournies dans le sujet sous-utilisées pour engager la stratégie pédagogique (partenaires, emploi du temps, E3D, labels et signes de qualité, ...),

- La présentation de partenariats souvent prétexte à l'ébauche de la copie sans contribution aboutie,
- Le profil de l'élève rarement pris en compte et une mise en activité parfois insuffisante,
- L'absence de prise en compte des enjeux de professionnalisation des élèves, de leur projet professionnel,
- Un manque de prise de recul sur les réalisations présentées, sans proposition de remédiation,
- Le manque de prise en compte de l'environnement éducatif au sein du lycée (CPE, vie scolaire, CVL...),
- Le numérique éducatif très peu utilisé ou sans cohérence,
- Les dispositifs de la TVP parfois méconnus et insuffisamment exploités,
- Les évaluations trop axées sur les savoirs associés ou les productions finales, sans tenir compte de l'acquisition des compétences, peu d'auto-évaluation qui favorise l'implication de l'élève dans ses apprentissages.

2.4. Conseils du jury aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité

Nous pouvons noter une certaine évolution par rapport aux précédentes sessions. Les candidats ont tenu compte des conseils formulés sur les rapports de jury depuis 2021.

Les correcteurs ont pu noter une réelle prise en compte des évolutions relatives à la transformation de la voie professionnelle telles que la co-intervention, l'accompagnement renforcé... Toutefois il est nécessaire de bien maîtriser ces dispositifs pédagogiques et de les exploiter suffisamment et avec pertinence lors de l'épreuve d'exploitation pédagogique et ne pas simplement les énumérer.

Les référentiels des métiers de l'alimentation doivent être maîtrisés. Les orientations pédagogiques telles que les ateliers expérimentaux, l'intégration de la technologie dans les travaux pratiques doivent également être abordés dans le processus de formation.

Nous conseillons aux futurs candidats de prendre en compte certains conseils non exhaustifs.

- Prendre connaissance et intégrer les 14 compétences du référentiel du métier du professorat
- **[Annexe A : compétences du référentiel métiers du professorat](#)**
- Lire le sujet pour se l'approprier et répondre aux attentes du contenu et des consignes,
- Gérer son temps pour exploiter au maximum le sujet, les contextes professionnel et d'enseignement fournis et les annexes,
- Bien présenter, structurer et construire les documents pédagogiques avec le soin nécessaire (sans ratures, utilisation d'une règle, de stylos de couleur, d'un correcteur, ...) et veiller à la rédaction, la syntaxe et l'orthographe,
- Procéder à une relecture de la copie,
- S'appuyer sur les PFMP afin de créer des interactions entre les élèves et les partenaires cités dans le sujet,
- Utiliser un vocabulaire pédagogique adapté et une terminologie professionnelle avec justesse,
- Proposer une fiche d'intention pédagogique pour organiser la structuration de la séquence pédagogique,
- Prendre en compte le profil de l'élève (avec ses éventuelles difficultés) afin de proposer des adaptations et le rendre acteur de sa formation,
- Prévoir les dispositifs/innovations de la transformation de la voie professionnelle et toutes les disciplines et organisations pédagogiques adéquates (TP, technologie, atelier expérimental et intégration de ces éléments dans une séquence...),
- Avoir une réelle stratégie de formation et démontrer ses démarches et choix pédagogiques adaptés à la situation,

- Dégager un ou des objectif(s) clairement identifié(s), opérationnels et réalisables dans la durée, permettant l'élaboration d'une séquence positionnée dans le temps, articulée en séances et prévoyant des liens entre elles,
- Référencer les compétences et les savoirs associés du référentiel de façon appropriée et pertinente,
- Prévoir les évaluations et leurs modalités sur l'ensemble de la séquence, numériques ou pas, formatives ou sommatives et la prise en compte de l'évaluation par compétences.

Il s'agit d'un concours de recrutement de professeurs qui ne se réduit pas à la maîtrise d'une discipline uniquement technique, mais faisant appel à des capacités de didactique, d'analyse et d'explicitation des choix pédagogiques et didactiques effectués.

2.5. Critères d'évaluation de l'admissibilité

Les critères d'appréciation du jury s'appuient sur les compétences du métier d'enseignant (cf référentiel du métier d'enseignant) :

Extrait des compétences du métier d'enseignant	Critères d'évaluation
Identifier et utiliser les savoirs, les compétences	
P1 Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du contenu enseigné - Exactitude, valeur culturelle des apports et leur exploitation pédagogique et didactique
Communiquer	
P2. Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité des documents proposés - Qualité rédactionnelle - Formulation, utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel
Construire, animer, varier les séances et prévoir des liens entre elles	
P3. Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel et prise en compte des prérequis - Richesse des méthodes pédagogiques utilisées et cohérence avec les objectifs - Support de formation : varié, cohérent - Organisation et gestion du temps des élèves
Évaluer	
P5. Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode d'évaluation (avec ou sans outil numérique) - Mise en place d'un temps d'explicitation et de remédiation
Travailler en équipe	
10. Coopérer au sein d'une équipe	<ul style="list-style-type: none"> - Construire et coopérer au sein d'un collectif - Capacité à inscrire son action dans un projet d'établissement - Coopérer avec des partenaires

III. Épreuve d'admission

3.1 Présentation de l'épreuve d'admission

Épreuve d'admission : épreuve pratique portant sur les référentiels et les programmes du lycée professionnel

- Durée : 5 heures
- Coefficient : 2

Compléments liés au déroulement de l'épreuve d'admission

Cette épreuve comporte trois phases :

- une phase de conception et d'organisation, sous forme écrite,
- une phase de transformation et de réalisation, pratique
- une phase pédagogique orale à partir d'un dossier.

3.1.1.Phase 1 de conception et d'organisation écrite : 30 minutes

Elle permet de valider les connaissances spécifiques fondamentales et appliquées dans le domaine sectoriel choisi par le candidat. L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

3.1.2.Phase 2 de transformation – réalisation pratique : 3h30

La phase de transformation et de réalisation permet d'évaluer :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- le contrôle et l'appréciation des denrées,
- la maîtrise des techniques,
- le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
- l'organisation et la conduite du travail.

Le sujet proposé au candidat lors de la phase de transformation-réalisation porte sur le domaine sectoriel choisi (boulangier ou pâtissier). Cette information est à communiquer auprès de la DGRH après l'admissibilité (avant le 10 mai 2024 pour la session 2024).

- [Annexe C : matériel candidats](#)
- [Annexe D : sujet d'admission boulangerie 2024](#)
- [Annexe E : sujet d'admission pâtisserie 2024](#)

3.1.3.Phase 3 pédagogique orale : 1h

La phase pédagogique a pour but d'apprécier :

- l'aptitude du candidat à exposer ses idées, à présenter des travaux ou des recherches qu'il a réalisés ou auxquels il a participé,
- son aptitude à comprendre les questions qui lui sont posées et à réagir devant une difficulté,
- la qualité technique, la présentation matérielle et la pertinence des documents produits.

3.1.3.1. Déroulement

- La phase pédagogique peut se situer avant ou après la phase de transformation réalisation.
- Elle comporte une présentation par le candidat d'un dossier portant sur un projet technique et pédagogique ou sur des travaux réalisés dans le cadre de son activité professionnelle ou pédagogique antérieure, suivie d'un entretien avec le jury.

- La phase pédagogique débute par un exposé du candidat portant sur le projet ou les travaux figurant dans le dossier durant **15 minutes maximum**.
- Les examinateurs peuvent inviter le candidat à orienter son exposé sur un ou plusieurs aspects particuliers du dossier. Cet exposé, qui dure au maximum quinze minutes, est suivi d'un entretien qui doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à réagir aux questions qui lui sont posées, la maîtrise de sa discipline et la qualité de sa réflexion pédagogique (durant **45 minutes maximum**).

3.1.3.2. Composition du dossier

Le dossier se compose :

- d'une note de présentation de **cinq pages environ** faisant apparaître de façon synthétique les objectifs suivis, la démarche retenue, les moyens mis en œuvre, les contraintes de toute nature à l'intérieur desquelles s'est situé le candidat, les résultats obtenus,
- de l'ensemble des documents que le candidat juge utile de présenter pour concrétiser son travail, documents pédagogiques ou professionnels produits par le candidat et dont la présentation matérielle, la qualité technique et la pertinence sont appréciées par le jury, travaux d'élèves...

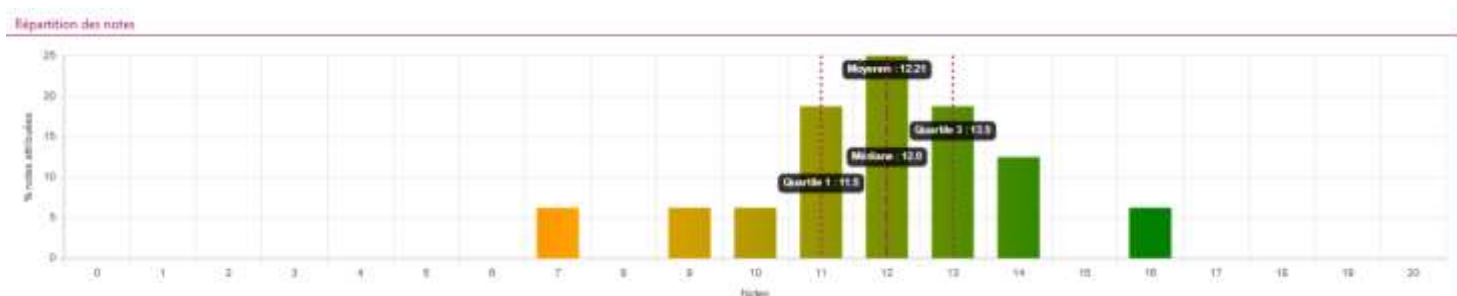
Le candidat est autorisé à se présenter avec un exemplaire du dossier. Cet exemplaire doit être la copie conforme du dossier déposé.

Le dossier devait être déposé sur l'application Cyclades à la date fixée par la DGRH (31 mai 2024).

Une note avec des consignes est adressée aux candidats par la DGRH précisant les conditions de déroulement de l'épreuve d'admission et le matériel nécessaire pour la session 2024.

3.2 Bilan de l'admission 2024

	CAPLP	CAER
Candidats présents	11	5
Moyennes de l'épreuve d'admission	11,59	13,57
Note la plus haute	14,83	16,50
Note la plus basse	7,5	11,50
Médiane	11,67	13,33
Ecart-type	2,11	



La moyenne générale de l'épreuve d'admission lors de cette session est **de 12,21** :

- pour les candidats au CAPLP interne, la moyenne est de 11,59 pour une médiane de 11,67 → 50% des notes se situent en dessous de la médiane (supérieure à la moyenne). La note maximale est de 14,83.
- pour les candidats au CAER interne, la moyenne est de 13,57 pour une médiane de 13,33 → 50% des notes se situent en dessous de la médiane (inférieure à la moyenne). La note maximale de l'épreuve d'admission est de 16,50.

3.3 Remarques du jury sur l'épreuve d'admission

3.3.1.Phase 1 conception et phase 2 transformation (pratique)

3.3.1.1 Remarques du jury sur les phases 1 et 2

→ Le jury a apprécié pour certains candidats :

- Une bonne appréciation du sujet de la part des candidats,
- La proposition de documents clairs, précis et cohérents,
- La qualité de la phase d'organisation à l'écrit avec justesse de l'ordonnancement des tâches,
- Le respect des planifications, des organigrammes, des contraintes d'organisation,
- Les réalisations conformes à la commande (en boulangerie ou en pâtisserie),
- Une bonne organisation du poste de travail, des techniques et de la conduite du travail pour la majorité des candidats,
- Une proposition de créations originales, visuelles et gustatives,
- Un bon état d'esprit de la part des candidats,
- Une diversité de fabrication de pains,
- Une hygiène rigoureuse tout au long de l'épreuve,
- Une attitude professionnelle et dynamique,
- Un savoir-être et un professionnalisme jusqu'à la fin de l'épreuve (y compris dans le nettoyage du laboratoire),
- La réflexion, la préparation des pochoirs, gabarits et la créativité du produit traiteur,
- La conformité du carnet de recettes aux attentes fixées (voir consignes envoyées aux candidats),
- La bonne qualité gustative des fabrications.

→ Le jury a regretté pour certains candidats :

- Le manque de soin de l'organigramme de travail ou de la fiche technique,
- Les fiches techniques incomplètes, les croquis inachevés,
- L'imprécision ou le manque de cohérence de l'organigramme, le vocabulaire technique professionnel inadapté ou sous-utilisé, les consignes phases passives/actives non respectées, le manque de cohérence dans l'ordonnancement des étapes,
- Les quantités trop importantes dans les fiches techniques,
- La mauvaise organisation du poste de travail,
- La mauvaise gestion des matières d'œuvre, des quantités à réaliser (gaspillage de matières premières),
- Le manque de rigueur ou le non-respect des règles d'hygiène faisant pourtant partie des priorités, certaines règles non appliquées durant le travail (chaîne du froid, lavage fréquent des mains, ...),
- La difficulté à adopter une tenue professionnelle conforme à la déontologie du métier tout au long de l'épreuve,
- Les connaissances insuffisantes de certaines fabrications, et les techniques de base de la pâtisserie fragiles et peu maîtrisées,
- Le manque de dextérité et de finesse en pâtisserie,
- Une mauvaise conduite des cuissons pour certains ou un non-respect des fermentations, des temps et températures de cuisson,
- Une exploitation insuffisante du thème en pâtisserie,
- Le manque de créativité, de régularité pour certaines productions,
- Un manque de dynamisme en début et en cours d'épreuve pour obtenir la totalité de la commande (commande inachevée).

3.3.1.2. Conseils du jury aux candidats sur la partie pratique

Pour la partie conception, une appréhension du sujet par les candidats est attendue avec une bonne qualité rédactionnelle et de présentation de l'ordonnancement des étapes et de la fiche technique.

Pour la partie transformation, sont attendues **une approche et gestuelle technique irréprochable en respectant les règles d'hygiène et de sécurité au sein d'un laboratoire et une capacité à réaliser une prestation de qualité dans le temps de l'épreuve.**

Le sujet et le temps imparti à sa réalisation demandent une mise en action rapide dès le début de l'épreuve. Cette épreuve doit permettre d'allier efficacité dans le travail, le beau dans la présentation et le bon à la dégustation.

Il est essentiel de démontrer les compétences de futurs enseignants et non des compétences d'excellence professionnelle en lien avec des concours de haut niveau (par ex : un des meilleurs ouvriers de France) ; les objectifs ainsi que les attentes diffèrent totalement.

3.3.1.3 Critères d'évaluation (pratique)

Phase conception et d'organisation :

Écrit	Rigueur de la planification du travail demandé
	Créativité
	Qualité de la rédaction de la fiche technique

Phase de transformation réalisation :

Transformation et réalisation de produits de boulangerie ou de pâtisserie (selon la valence choisie)	Respect des règles d'hygiène et de sécurité
	Contrôle et appréciation des denrées
	Contrôle des rendements
	Organisation du travail
	Conduite du travail
	Maîtrise des techniques
Présentation des produits	Présentation
Dégustation	Contrôle de la qualité gustative

3.3.2. Phase 2 pédagogique (orale)

3.3.2.1. Remarques du jury sur le dossier

→ Le jury a apprécié pour certains candidats :

- Le respect du cahier des charges et les consignes pour la majorité des candidats (5 pages plus annexes adaptées ou pertinentes, précision des objectifs et chronologie du projet),
- Un dossier bien présenté à l'aide de l'outil informatique (page de garde, sommaire, paginé, introduction, contexte, illustrations, annexes pédagogiques pertinentes et résultats des élèves),
- La présentation d'une réalisation pédagogique concrète à partir de laquelle le candidat peut analyser sa démarche et justifier ses choix pédagogiques,
- Une problématique clairement posée,
- Un dossier qui s'appuie sur un projet original et créatif,
- L'approche globale de la formation dispensée valorisée : présentation et articulation cohérentes des espaces pédagogiques de la transformation de la voie professionnelle et des trois espaces d'apprentissages spécifiques aux métiers de l'alimentation,
- Les situations d'enseignement proposées pertinentes, les documents pédagogiques clairs,
- Le travail en équipe valorisé qui donne du sens à la mise en œuvre de la réalisation pédagogique présentée,
- L'utilisation variée et pertinente du numérique au service des apprentissages,
- La présence d'annexes pertinentes variées (tableaux, photos, images, ...), sans excès, en lien avec les activités présentées dans le dossier, complétées par les travaux d'élèves (fiches, évaluations...).

→ Le jury a regretté pour certains candidats :

- La thématique choisie ne permettant pas d'apprécier l'approche didactique, ni la stratégie pédagogique du candidat,
- La proposition de stratégies pédagogiques qui manquent de simplicité et de cohérence et qui ne permettent pas d'identifier l'articulation des séances dans un projet plus global,
- Des séances illustrées par des productions d'élèves visiblement corrigées,
- Le manque d'apport d'éléments pédagogiques voire de façon très minimaliste ou peu exploitable, restant sur du prescrit et non sur du réalisé,
- La présentation d'un catalogue d'actions sans lien entre elles,
- Une énumération des parcours de formation possibles pour un apprenant, complétée d'une énumération des différents dispositifs de la transformation de la voie professionnelle, sans lien ou sans exploitation,
- Une maîtrise insuffisante du vocabulaire relatif aux métiers de l'éducation,
- La prise en compte des élèves à besoins éducatifs particuliers sous l'angle de l'aide extérieure de l'AESH et non celui de l'accompagnement pédagogique,
- Des annexes parfois trop nombreuses dans le dossier et peu pertinentes au regard de la thématique annoncée,
- Une réalisation peu aboutie du dossier avec une prise de recul insuffisante.

3.3.2.2. Remarques du jury sur la présentation orale et entretien

→ Le jury a apprécié pour certaines prestations orales :

- Respect du temps de présentation de 15 minutes maximum pour la plupart des candidats,
- Préparation de la phase orale : présentation dans un temps contraint et structuration des propos, prenant de la distance avec le dossier ou avec ses notes (un fil conducteur est une proposition pertinente pour guider l'exposé),
- Une communication adaptée et claire, une maîtrise de la langue et une argumentation convaincante : étayage et pertinence des propos, un langage professionnel approprié,
- Un suivi réel du projet professionnel de l'élève et une réflexion sur la prise en charge des publics hétérogènes et des élèves à besoins particuliers,
- Une veille professionnelle permanente,
- Une bonne projection dans l'exercice du métier d'enseignant, démontrant l'autorité naturelle essentielle pour l'exercice de la fonction,
- Une bonne connaissance du fonctionnement de l'EPL (Établissement Public Local d'Enseignement),
- Une référence aux supports et sites institutionnels pour une actualisation de la veille pédagogique,
- Un travail en équipe valorisé donnant du sens à la mise en œuvre de la réalisation pédagogique présentée,
- Des échanges constructifs avec le jury avec parfois une très bonne analyse ou un retour réflexif sur son action pédagogique avec des réponses très bien justifiées,
- La prise en compte par les candidats du parcours global de formation de l'élève dans ses dimensions pédagogique et éducative,
- Des échanges constructifs avec le jury témoignant d'une prise de recul et d'une réflexion pédagogique,
- La connaissance des modalités de la transformation de la voie professionnelle et des référentiels des diplômes de la filière.

→ Le jury a regretté pour certaines prestations orales :

- Une présentation orale identique au contenu du dossier (même déroulé), manquant de préparation, insuffisamment structurée, candidat ne se détachant pas de son dossier ou de ses notes lors de la présentation et un débit de parole parfois trop rapide,
- Le manque d'aisance et de dynamisme lors de la prestation orale qui interroge sur la qualité des animations avec les élèves,
- Un manque de pertinence avec de longs propos hors sujet, des réponses « stéréotypées » et un manque de confiance lors de certaines questions,
- Une méconnaissance des enjeux et objectifs de la transformation de la voie professionnelle et de la réforme de la voie professionnelle,
- Parfois une intégration de toutes les innovations de la transformation de la voie professionnelle dans une même séquence/séance/activité, résultant un manque de cohérence ou une non-maîtrise à l'oral,
- Un manque de prise de hauteur pour analyser la situation présentée et un vocabulaire professionnel, relatif aux métiers de l'éducation, pauvre,
- Peu de justification ou de précision sur les modalités pédagogiques mises en œuvre,
- La non réponse aux questions posées ou réponse superficielle, difficulté de compréhension, manque de prise de hauteur, peu de connaissance du système éducatif et des réformes en cours,
- Des difficultés à se remettre en question,
- Des connaissances générales juste suffisantes pour un enseignant.

3.3.2.3. Conseils du jury aux candidats sur la partie pédagogique

Le jury a constaté pour certains candidats, un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité (épreuve écrite) et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration du dossier de la phase 3 pédagogique.

Le dossier pédagogique doit être structuré dans la forme et sur le fond. Les fonctionnalités de l'outil informatique doivent permettre de mettre en valeur le dossier. Par ailleurs, les règles doivent être respectées quant à la présentation de 5 pages environ et des annexes éclairantes. Une saisie informatique est exigée en police Arial 11, interligne simple, marges (2,5 cms), avec une page de garde du candidat, un sommaire et une pagination du dossier y compris des annexes.

La clarté, la structuration du propos, la qualité de l'expression, un vocabulaire professionnel et pédagogique, la maîtrise de la langue, de l'orthographe et de la syntaxe sont des prérequis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement d'enseignants. Au-delà de la présentation, il est attendu une réelle réflexion pédagogique et didactique des éléments et documents présentés en faisant le choix d'annexes pertinentes. L'étayage du contenu du dossier doit prendre en compte les réformes du lycée professionnel avec une approche qui englobe l'ensemble des possibilités que cette transformation propose par exemple le chef d'œuvre, la co-intervention, La réforme de la voie professionnelle est également un préalable incontournable pour chaque candidat.

La présentation introductive durant les 15 minutes doit être complémentaire de celle de son dossier, le candidat doit se détacher de la lecture de ses notes ou de son dossier. Lors de la présentation orale, il est judicieux que le candidat présente son parcours rapidement.

Les questions du jury ont pour objectif d'approfondir les propositions pédagogiques du candidat ou d'entraîner une analyse réflexive ou un prolongement lors de l'entretien.

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes réglementaires, notamment celui concernant le référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (**Annexe A**) et de s'informer sur l'évolution, les rénovations des diplômes de la filière des métiers de l'alimentation ainsi que sur les modalités de la transformation de la voie professionnelle et de façon générale sur la réforme du lycée professionnel.

Les candidats proposent des situations d'enseignement pertinentes et adaptées, mais la prise en compte des acquis et des besoins de tous les apprenants n'est parfois pas suffisante.

Le jury conseille aux candidats d'effectuer une veille professionnelle et d'éducation régulière et de constituer un ensemble documentaire dans ce sens. Il est également conseillé aux candidats de proposer des situations pédagogiques davantage ancrées dans la réalité de la classe plutôt que des propositions standardisées trop théoriques.

Les savoirs disciplinaires sont acquis en général en adéquation avec les référentiels des diplômes de l'alimentation (CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Baccalauréat professionnel Boulanger pâtissier) mais parfois limités à un seul diplôme ; dans ce cas de figure, il est nécessaire d'élargir ses connaissances à l'ensemble de la filière.

La connaissance des référentiels CAP Boulanger, CAP pâtissier et Baccalauréat professionnel Boulanger pâtissier ainsi que la lecture des guides d'accompagnement pédagogique constituent un minimum de prérequis. Le fonctionnement d'un EPLE et des différents intervenants de la communauté éducative doivent être connus.

La connaissance des modalités de la transformation de la voie professionnelle et des référentiels des diplômes de la filière et du métier d'enseignant est maîtrisée pour la plupart d'entre eux.

Les candidats doivent se montrer convaincants, dynamiques, capables d'argumenter et de justifier leur choix, en adoptant un comportement professionnel et une attitude exemplaire lors de l'écoute et de la réponse aux questions posées par les membres du jury.

De façon globale, le jury a constaté une très bonne préparation orale pour la majorité des candidats tant sur la connaissance du fonctionnement d'un EPLE que sur la construction de séances pédagogiques structurées et en lien avec les référentiels et la transformation de la voie professionnelle. Le jury recherche ce que le candidat a fait et non ce qu'il pense projeter de faire.

3.3.2.4. Critères d'évaluation sur la partie pédagogique

Les critères d'évaluation de la phase pédagogique s'appuient sur les compétences du métier de l'enseignant :

Expliciter ses expériences dans un contexte pédagogique

- Proposer des situations d'enseignement pertinentes et adaptées
- Prendre en compte les acquis et les besoins de tous les élèves
- Proposer des activités favorisant l'apprentissage des élèves
- Produire des documents clairs, pertinents et adaptés
- Maîtriser les savoirs disciplinaires et techniques en adéquation avec les référentiels des diplômes de l'alimentation

Inscrire son action dans l'exercice du métier d'enseignant

- Inscrire son action dans le cadre des principes fondamentaux du système éducatif et dans le cadre réglementaire de l'École
- Agir en éducateur responsable et selon des principes éthiques. Faire partager les valeurs de la République
- Coopérer au sein d'une équipe avec les parents d'élèves et/ou les partenaires de l'école
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaires à l'exercice de son métier
- Assurer une veille professionnelle

Communiquer

- Présenter un exposé clair, rigoureux, structuré mettant en valeur les travaux et/ou les recherches
- Maîtriser la langue française à des fins de communication et utiliser un langage professionnel approprié
- Adopter un comportement et une attitude professionnels
- S'adapter à ses interlocuteurs
- Argumenter, justifier ses choix

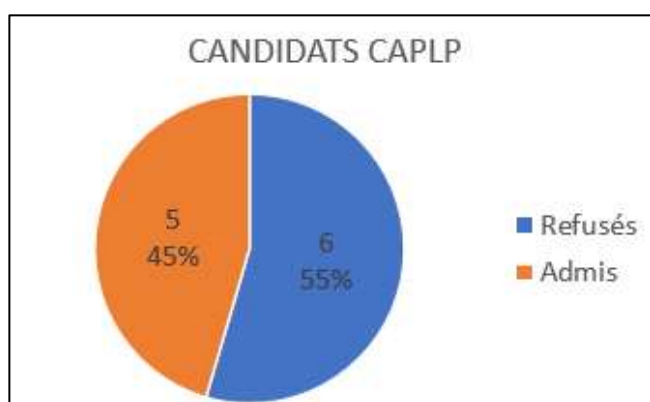
IV. Conclusion

<u>Synthèse des admis</u>	CAPLP	CAER
Nombre de postes	5	2
Candidats présents	11	5
Moyenne des admissibles	15,22	14,57
Moyenne des admis épreuve d'admissibilité	16,06	14,63
Moyenne des admis épreuve d'admission	13,07	15
Moyenne générale des admis	14,06	14,88
Barre d'admission	13,26	14
Note la plus haute des admis	15,02	15,75
Note la plus basse des admis	13,26	14
Médiane des admis	13,95	14,88
Ecart-type des admis	1,72	2,63
Candidats admis	5	2

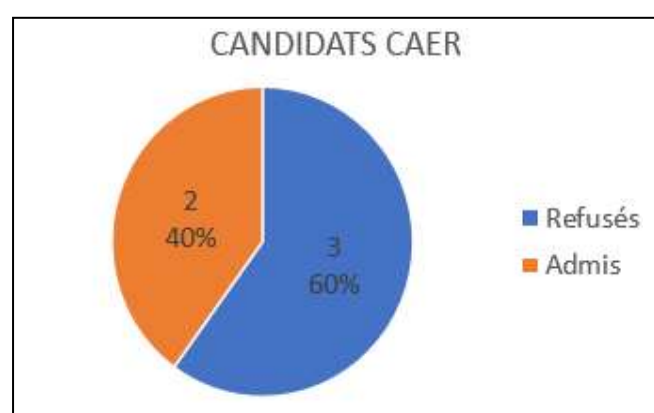
Quelques statistiques des candidats admis

	Nombre de postes	Barre d'admission	Admission		Genre	
			Pâtissier	Boulangier	Féminin	Masculin
CAPLP	5	13,26	2	3	-	5
CAER	2	14	-	2	1	1

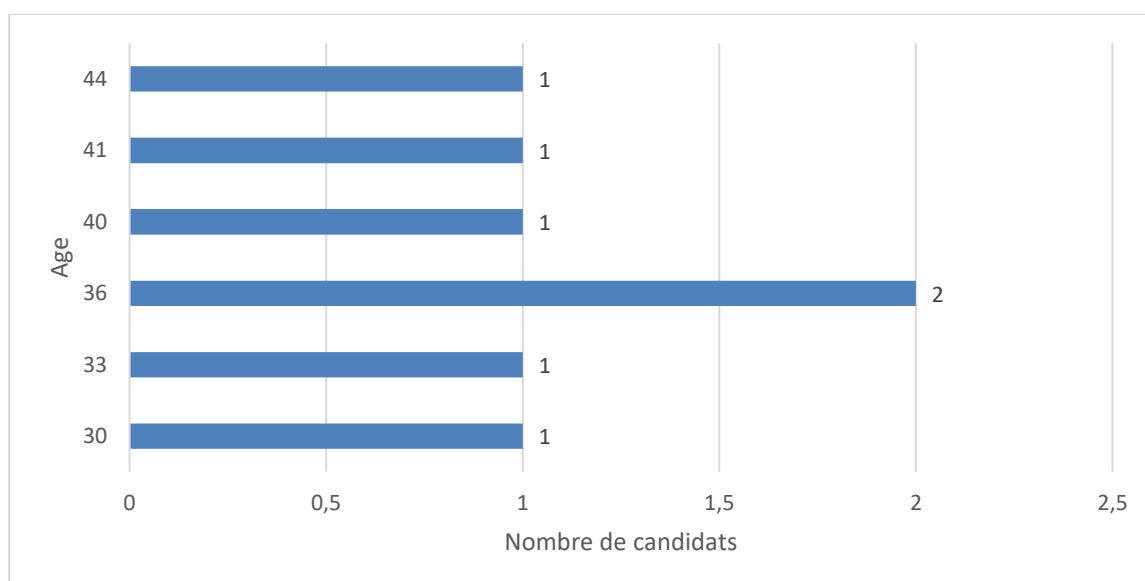
CAPLP 2024



CAER 2024



Age des candidats admis



Titres ou diplômes des admis

CAPLP interne - Métiers de l'alimentation : option boulangerie pâtisserie (EF18514J)

Titre ou diplôme requis	Nb. admissibles	Nb. présents	Nb. admis
269 - Contractuel/Anc.Contractuel DEF. Ens Priv	1	1	0
372 - Diplôme PostSecondaire 2 ans	1	1	0
714 - Titre classe niveau 5	1	1	0
715 - Diplôme niveau 3 ou 4 + 4 ans enseignement	6	6	4
716 - Diplôme niveau 3 ou 4 + 4 ans service public	2	2	1

Accès échelle rémunération CAPLP (privé) - Métiers de l'alimentation : option boulangerie pâtisserie (EFH8514J)

Titre ou diplôme requis	Nb. admissibles	Nb. présents	Nb. admis
269 - Contractuel/Anc.Contractuel DEF. Ens Priv	2	2	1
715 - Diplôme niveau 3 ou 4 + 4 ans enseignement	3	3	1

Le CAPLP Interne et le CAER Métiers de l'alimentation option boulangerie pâtisserie visent à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier, CAP Boulanger et CAP Pâtissier de lycée professionnel ; il est indispensable de s'informer et de se familiariser sur les spécificités de la voie professionnelle (public, contenu et démarches pédagogiques à mettre en œuvre, rénovations et réforme).

Cela exige de la part des candidats qu'ils justifient les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces programmes et référentiels reposent.

Le jury attend donc des candidats que leur analyse témoigne :

- d'une bonne maîtrise des différents champs disciplinaires de la boulangerie pâtisserie, de leur complémentarité et transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions,
- d'une bonne connaissance des pratiques professionnelles en entreprise en relation avec les référentiels,
- d'une réflexion didactique et pédagogique compatible avec l'enseignement en lycée professionnel.

Enfin le jury préconise aux candidats de s'interroger sur les différentes démarches et méthodes pédagogiques, sur leur adéquation à l'objectif fixé tout en valorisant leur culture professionnelle.

En conclusion, ce concours nécessite une réelle préparation des candidats sur l'ensemble des phases, que ce soit l'exploitation pédagogique (admissibilité à l'écrit), la conception et la transformation (pratique en laboratoire) ainsi que pour le dossier pédagogique (à l'oral).

Annexes au rapport du jury

[Annexe A](#) : Référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation

[Annexe B](#) : Sujet d'admissibilité 2024

[Annexe C](#) : Matériels candidats pour l'admission

[Annexe D](#) : Sujet d'admission option boulangerie 2024

[Annexe E](#) : Sujet d'admission option pâtisserie 2024

Annexe A : Référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (extrait)

NOR : MENE1315928A arrêté du 1-7-2013 - J.O. du 18-7-2013 MEN - DGESCO A3-3 Annexe publié au (voir le référentiel complet sur le [BOEN n°30 du 25 juillet 2013](#))

Compétences communes à tous les professeurs et personnels d'éducation, acteurs du service public d'éducation

- Faire partager les valeurs de la République
- Inscrire son action dans le cadre des principes fondamentaux du système éducatif et dans le cadre réglementaire de l'école

Compétences communes à tous les professeurs et les personnels d'éducation, pédagogues et éducateurs au service de la réussite de tous les élèves

- Connaître les élèves et les processus d'apprentissage
- Prendre en compte la diversité des élèves
- Accompagner les élèves dans leur parcours de formation
- Agir en éducateur responsable et selon des principes éthiques
- Maîtriser la langue française à des fins de communication
- Utiliser une langue vivante étrangère dans les situations exigées par son métier
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaires à l'exercice de son métier

Compétences communes à tous les professeurs et les personnels d'éducation, acteurs de la communauté éducative

- Coopérer au sein d'une équipe
- Contribuer à l'action de la communauté éducative
- Coopérer avec les parents d'élèves
- Coopérer avec les partenaires de l'école
- S'engager dans une démarche individuelle et collective de développement professionnel

Compétences communes à tous les professeurs porteurs de savoirs et d'une culture commune

- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique
- Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement

Compétences communes de tous les professeurs, praticiens experts des apprentissages

- Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves
- Organiser et assurer un mode de fonctionnement du groupe favorisant l'apprentissage et la socialisation des élèves
- Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves.

Annexe B : Sujet d'admissibilité 2024

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, 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 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	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			10h00						10h30	Accompagnement renforcé Terminale CAP (1h30)				
9h30			10h30						11h00					
10h00			11h00								12h00			
10h30			11h30											
11h00			12h00								12h00			
11h30			Pause déjeuner											
12h00	12h30	Atelier Terminale CAP (2h00)			13h00	Atelier Première BAC PRO (3h00)	13h00	Co-intervention Terminale CAP mathématiques (1h30)						
12h30					14h00		14h30							
13h00					14h30									
13h30					15h00									
14h00			14h00	Technologie Terminale CAP (2h00)										
14h30			15h00								16h00			
15h00			15h30								16h00			
15h30			16h30											
16h00			17h00											
16h30			17h30											
17h00			17h30											
17h30			18h00											
18h00														

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 : - 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 : - 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
C6b Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande
	C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé
	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
	C6.11 - Disposer les éléments de décor
	C7a Valoriser la pâtisserie élaborée
C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente	
C7b Mesurer le coût des produits fabriqués	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'ordonnement 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 actuel « 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)
 <ul style="list-style-type: none"> État Forme Disposition Aspect Couleur 		
 <ul style="list-style-type: none"> Olfaction Rétro olfaction 		
 <ul style="list-style-type: none"> Température Texture Son Saveurs 		
 <ul style="list-style-type: none"> 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.

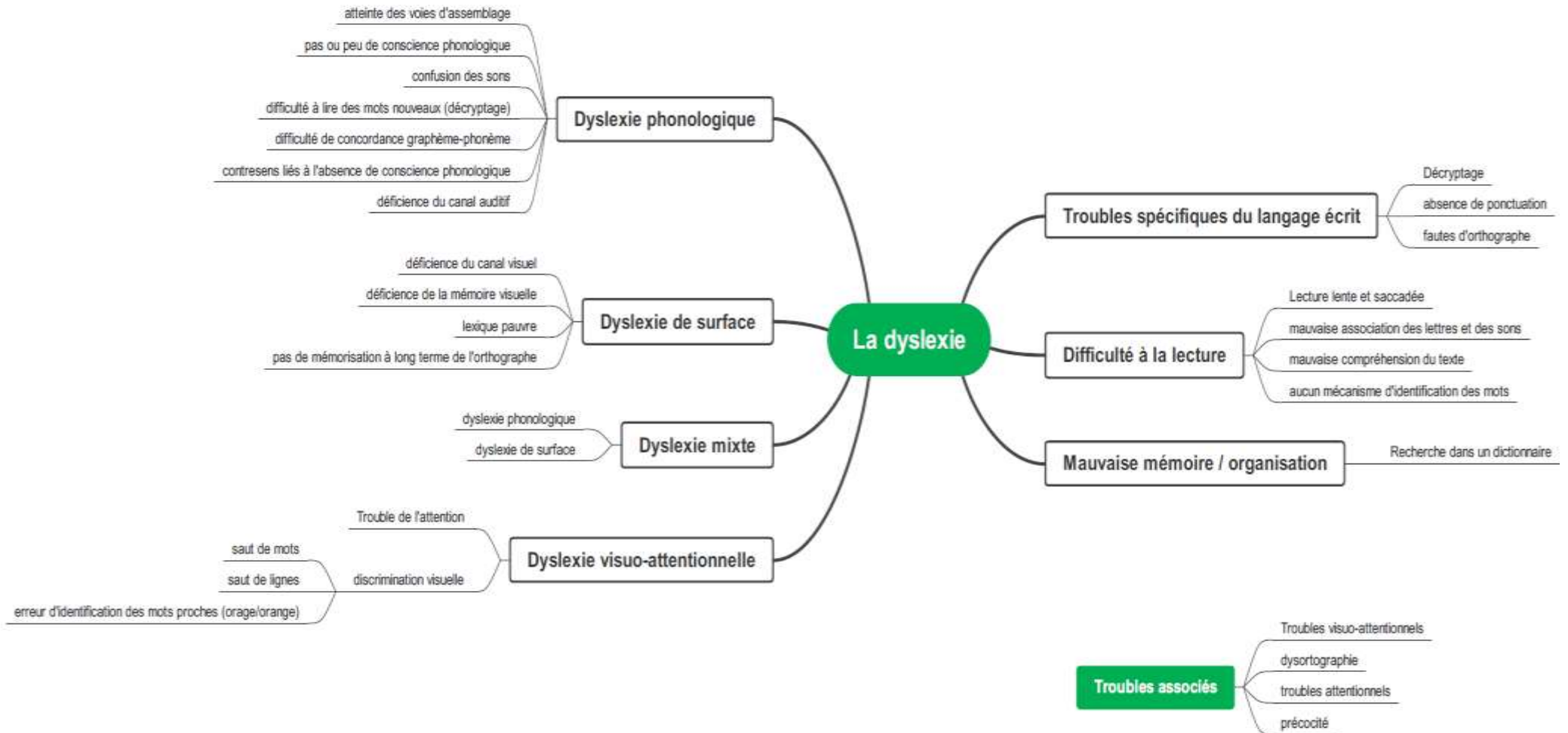
Il est vrai qu'on « naît dyslexique et qu'on meurt dyslexique » mais ce n'est pas une fatalité. [On peut très bien vivre](#) avec et accomplir les mêmes choses qu'une personne non dyslexique et **même plus** !

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 compensées 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](#)



Annexe C : Matériels candidats pour l'admission

MATÉRIEL CANDIDAT Boulangerie	MATÉRIEL CANDIDAT Pâtisserie
<ul style="list-style-type: none">• Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (sans signe distinctif), calot, tablier, chaussures de sécurité et torchon.• Une petite balance électronique (minimum 5 kg, pesage au gramme)• Assortiment de douilles inox• Boîte d'emporte-pièces divers (cannelés et /ou unis)• Pochoirs, gabarits, ...• Un ou plusieurs minuteurs• Un décapeur thermique• Poches jetables• Une calculatrice• Surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail• Un carnet de recettes personnelles, sur support papier, comportant uniquement les informations (ingrédients et quantités), est autorisé pendant toute la durée des épreuves. Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication.	
<ul style="list-style-type: none">• Une mallette d'outillage type élève : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, scarificateur, ciseaux, rouleaux (petit et gros modèle), cornes, spatule, pinceaux, etc.• Moules ou inserts pour la réalisation des viennoiseries.• Petite passoire ou tamis	<ul style="list-style-type: none">• Une mallette d'outillage type élève : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, ciseaux, rouleau à pâtisserie, cornes, maryse, palettes inox, spatules, pinceaux, etc.• Peigne à chocolat
<p><u>Ne sont pas autorisés</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Les matières premières et/ou des pré-fabrications,- Les outils numériques ou téléphones portables connectés : ceux-ci seront remis aux organisateurs à l'arrivée et rendus à la fin de l'épreuve.	

CAPLP CAER

Métiers de l'alimentation

Boulangier et Pâtissier

Sujet d'admission 2024

Épreuve pratique portant sur les référentiels de lycée professionnel

Sujet en boulangerie

Durée de l'épreuve : 4 heures

Phase écrite de conception et d'organisation - 30 minutes

Phase pratique de transformation et de réalisation - 3 heures 30 minutes

Phase de conception et d'organisation

L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

Phase de transformation et de réalisation

L'évaluation porte sur :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- le contrôle et l'appréciation des denrées,
- la maîtrise des techniques,
- le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
- l'organisation et la conduite du travail.

Vous disposez de 4 heures pour la conception, l'organisation et la réalisation des productions d'une séance en **baccalauréat professionnel boulangier pâtissier** et la remise en état du poste de travail. Le sujet complet sera remis au jury en fin d'épreuve.

« *Thème libre : au choix du candidat* »

Annexes à votre disposition

- Annexe 1 - Liste de produits de base et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - Recettes (à titre indicatif)
- Annexe 3 - Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire

Votre carnet personnel de recettes (ingrédients et quantités) sans procédés de fabrication.

Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : Organigramme de travail
- Document 2 : Fiche technique

Phase de conception et d'organisation : 30 minutes

Vous avez 30 minutes pour compléter le document 1 (organigramme de travail) et le document 2 (fiche technique) à votre disposition et les remettre au jury.

Vous choisirez un thème pour rendre la séance plus créative et vous l'utiliserez pour réaliser la fiche technique (document 2).

Phase de transformation et de réalisation : 3 heures 30

Vous devez préparer des pains de tradition, des pains de mie, des viennoiseries en pâte levée feuilletée, des viennoiseries en pâte levée, une création snacking et une pièce de buffet.

Une photocopie des documents 1 et 2 complétés vous sera remise pour la phase de transformation et de réalisation.

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquette à votre disposition) sur toutes vos productions.

La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve.

Pain de tradition sur pâte fermentée (pâte fournie)

- 10 petits pains pesés à 80 g façonnés en 4 formes différentes
- 8 baguettes pesées à 350 g (non farinées)
- 3 supports snacking pesés à 180 g, façonnage libre en fonction de votre créativité
- 4 pièces pesées à 350 g en 4 formes au choix du candidat
- 1 pièce pesée à 800 g à la forme de votre choix

Pain de mie

Technique de fermentation « direct ».

- 5 pains pesés à 650 g en 2 formes au choix du candidat
- 3 supports snacking pesés à 100 g environ

Pâte levée feuilletée (détrempe fournie)

À partir d'une détrempe de 500 g, réaliser :

- 10 croissants courbés.

Pâte levée (pâte fournie)

À partir de 750 g de pâte, réaliser :

- 8 brioches garnies avant cuisson pesées à 55 g
- Avec le reste de la pâte, réaliser une couronne taillée et sucrée

Pièce de buffet

À partir de pâte à pain party (1,5 kg de farine maximum) **et** de pâte morte (300 g fournis), réaliser une pièce sur le thème de votre choix, écriture au cornet obligatoire.

Pré-fermentation à disposition pour l'ensemble de votre production :

- 500 g de pâte fermentée viennoise

Créations snacking

À partir des supports préparés à base de pain de tradition et de pain de mie, réaliser deux gammes de production salée.

Précisions : une production obligatoirement végétarienne (sans viande) et une autre composée **entre autres et obligatoirement** de blanc de volaille.

À la fin de l'épreuve :

- Vous exposerez vos productions sur une nappe fournie par le centre, dans le laboratoire prévu à cet effet, un espace numéroté vous est attribué.
- Vous remettrez aux membres du jury tous les documents avec le sujet.
- Vous participerez à la remise en état du laboratoire.

Annexe 1 - Liste de produits à disposition

Produits frais, laitiers, œufs			Fruits et légumes		
Beurre doux	Kg	0.500	Écorces d'oranges confites	kg	0.050
Beurre de tour	Kg	0.200	Écorces de citrons confits	kg	0.050
Crème épaisse	Kg	0.200	Oignons doux	kg	0.150
Emmental râpé	Kg	0.200	Poivron jaune	kg	0.200
Bûchette de chèvre	kg	0.150	Poivron rouge	kg	0.200
Jaunes d'œufs	l	0.200	Pommes	kg	0.250
Levure biologique	kg	0.200	Pomme de terre à chair ferme	kg	0.250
Lait UHT demi-écrémé	l	1	Purées de fruit framboise	kg	200
Mayonnaise	kg	0.100	Purées de fruit passion	kg	0.200
Œufs coquilles	p	6	Salade feuille de chêne blond	p	1/3
Œufs entiers (ovoproduit)	l	0.100	Concombre	kg	0.100
Mozzarella	kg	0.250	Citron	p	2
Reblochon	kg	0.250			
Produits chocolat			Épicerie		
Pépites chocolat (drops)	kg	0.100	Colorants		QS
			Cornichons	kg	0.050
			Curry poudre	kg	0.250
Poudre de cacao	kg	0.050	Extrait de café	kg	0.025
Produits carnés			Farine de force ou de gruau	kg	2
Lardons fumés	kg	0.250	Farine de tradition T 65	kg	2
Chorizo	kg	0.150	Farine ordinaire T 65	kg	2
Filet de poulet cru	kg	0.250	Farine de seigle T130	kg	0.300
Graines et fruits secs			Huile de tournesol	kg	0.100
Amandes hachées	kg	0.100	Huile d'olive	kg	0.100
Flocons d'avoine	kg	0.100	Herbes de Provence	kg	0.200
			Moutarde fine	kg	0.100
Graines de courges	kg	0.100	Nappage blond	kg	0.100
Graines de pavot	kg	0.300	Olives noires dénoyautées	kg	0.100
Graines de sésame	kg	0.300	Olives vertes dénoyautées	kg	0.100
Noisettes entières blanches	kg	0.100	Paprika	kg	0.250
			Poivre gris moulu	kg	QS
Noix de coco râpée	kg	0.100	Poudre à crème	kg	0.100
Poudre d'amande blanche	kg	0.100	Encre de sèche	kg	0.050
Pistaches émondées vertes	kg	0.080	Pulco citron	kg	0.100
			Pâte de pistache	kg	0.050
Fruits et légumes			Sel fin	kg	0.200
Abricots au sirop	kg	0.200	Sucre glace	kg	0.050
Ananas au sirop	kg	0.200	Sucre semoule	kg	0.200
Griottes au sirop	kg	0.200	Sucre grain	kg	0.200
			Son de blé fin	kg	0.500

Préparations pré-élaborées	
➤	Pâte à pain de tradition française : 6350 g
➤	Détrempe à croissant : 500 g
➤	Pâte à brioche : 750 g
➤	Pâte morte : 300 g
➤	Pâte fermentée viennoise : 500 g

Annexe 2 - Recettes (à titre indicatif)

	Pâte à pain de tradition française fournie	Pâte levée feuilletée fournie	Pâte à brioche fournie
Ingrédients	Quantités pour 6350 g de pâte	Quantités pour 500 g de pâte	Quantités pour 750 g de pâte
Farine Tradition T65	3500 g	140 g	
Farine de gruau		140 g	350 g
Sel	63 g	5,6 g	7 g
Sucre		34 g	35 g
Levure	35 g	11,2 g	18 g
Poudre de lait		5,6 g	20 g
Eau	2432 g	100 g	87 g
Œuf		50 g	125 g
Pâte fermentée	525 g	15 g	
Beurre de tourage		140 g	
Beurre d'incorporation			125 g
	TOTAL : 6555 g	TOTAL : 641,4 g	TOTAL : 767 g

Annexe 3 – Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire de boulangerie

- **Poste de travail individuel, à remettre en place comme vous l'avez trouvé à votre arrivée (durant le temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer et désinfecter la balance
2. Vérifier qu'aucun produit n'est entreposé dans les timbres et armoires de stockage
3. Nettoyer la plaque à induction
4. Nettoyer le batteur-mélangeur
5. Rassembler, gratter, essuyer, plaques de cuisson, grilles inox et plaques inox
6. Nettoyer le petit matériel mis à votre disposition et le stocker sur votre poste de travail
7. Nettoyer les postes de travail, surfaces inox

- **Laboratoire de boulangerie, à remettre en état et en place tous ensemble (hors du temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer les cellules de refroidissement et armoires positives et négatives (intérieur et extérieur)
2. Nettoyer les échelles roulantes, meubles échelles et placard matériel inox
3. Nettoyer les fours
4. Nettoyer plonge automatique de lavage et son local (rayons, bac à plonge, murs, sol, grille d'évacuation)
5. Nettoyer et désinfecter les postes de lavage des mains
6. Nettoyer, brosser et racler le sol – les siphons et les grilles d'évacuation
7. Évacuer et remplacer les sacs poubelles

Document à remettre au jury
à la fin de la phase écrite de conception et d'organisation

Document 1

Candidat n° : _____

Compléter l'organisation du travail (en respectant la légende que vous aurez déterminée)

		0h00	1h00	2h00	3h00	3h30
Productions	Conception Organisation					
Pain de tradition						
Pain de mie						
Croissants						
Brioche						
Garniture viennoiserie						
Garniture snacking						
Pain party						
Pâte morte						

Légende : 1 carreau = 15 minutes

- Indiquer la signification des lettres suivantes que vous avez choisies pour représenter les différentes étapes sur le planning.

Candidat n° : _____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Production : création snacking		
Fabrication choisie entre les deux : "....."		
Recette		Progression
Denrées	Quantités	

Croquis :

CAPLP CAER

Métiers de l'alimentation

Boulangier et Pâtissier

Sujet d'admission 2024

Épreuve pratique portant sur les référentiels de lycée professionnel

Sujet en pâtisserie

Durée de l'épreuve : 4 heures

Phase écrite de conception et d'organisation - 30 minutes

Phase pratique de transformation et de réalisation - 3 h 30

Phase de conception et d'organisation

L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

Phase de transformation et de réalisation

L'évaluation porte sur :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
 - le contrôle et l'appréciation des denrées,
 - la maîtrise des techniques,
 - le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
 - l'organisation et la conduite du travail.
-

Vous disposez de 4 heures pour la conception, l'organisation et la réalisation des productions d'une séance en baccalauréat professionnel boulangier pâtissier et la remise en état du poste de travail. Une liste de produits et de préparations pré-élaborées est à votre disposition.

« Thème libre : au choix du candidat »

Annexes à disposition

- Annexe 1 - Liste de produits de base et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - Fiches recettes (à titre indicatif)
- Annexe 3 - Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire

Votre carnet personnel de recettes (ingrédients et quantités) sans procédés de fabrication.

Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : Organigramme de travail
- Document 2 : Fiche technique

Phase de conception et d'organisation : 30 minutes

Vous avez 30 minutes pour compléter le **document 1** (*organigramme de travail*) et le **document 2** (*fiche technique*) à votre disposition et les remettre au jury.

Une photocopie des **documents 1 et 2** complétés vous sera remise pour la phase de transformation et de réalisation.

Phase de transformation réalisation : 3 h 30

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquette à votre disposition) sur toutes vos productions et sur tous les documents fournis.

Vous devez préparer la commande ci-dessous en tenant compte des consignes données.

La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve (**annexe 3**).

Fabrication à base de pâte à choux

Vous réaliserez **12 éclairs** composés de :

- Pâte à choux
- Crème pâtissière (fournie)
- Compotée de framboises (utilisée pour l'entremets et les petits fours secs)
- Finition glacé fondant

Création entremets

Vous réaliserez un **entremets chocolat de 8 personnes** et **2 individuels** composés de :

- Mousse chocolat sur pâte à bombe
- Biscuit ou appareil meringué (à base de poudre d'amande)
- Compotée de framboises
- Framboises fraîches en décor
- Glaçage partiel (*fourni*)
- Un décor : **thème libre** à base de chocolat de couverture
- Une inscription au cornet

Fabrication traiteur

Vous réaliserez une **tarte aux fromages de 6 personnes** (cercle inox de 4,5 cm de hauteur) composée de :

- Pâte brisée (*fournie*)
- Garniture : fromage
- Appareil à crème prise

Fabrication de petits fours moelleux

Vous réaliserez **des éponges** à partir de 120 g de blancs d'œufs garnies avec la compotée de framboise.

À la fin de l'épreuve :

- Vous exposerez vos productions sur une nappe fournie par le centre, dans le laboratoire prévu à cet effet, un espace numéroté vous est attribué.
- Vous remettrez aux membres du jury tous les documents avec le sujet.
- Vous participerez à la remise en état du laboratoire.

Annexe 1 - Liste de produits à disposition

Produits laitiers et Œufs		
Blancs d'œufs (ovoproduits)	Kg	0,300
Beaufort	Kg	0,100
Beurre	Kg	0,150
Comté	Kg	0,100
Crème liquide 35%	L	0,400
Crème épaisse	Kg	0,150
Emmental	Kg	0,100
Jaunes d'œufs (ovoproduits)	Kg	0,200
Œufs entiers (ovoproduits)	Kg	0,750
Œufs entiers	Pièce	6
Poudre de blancs d'œufs	Kg	0,010
Lait UHT entier	L	0,400
Produits chocolat		
Beurre de cacao	kg	0,050
Chocolat de couverture noire (pistoles)	kg	0,750
Chocolat de couverture blanc (pistoles)	kg	0,300
Colorant rouge liposoluble		Q.S.
Colorant jaune liposoluble		Q.S.

Épicerie		
Amandes hachées	kg	0,150
Colorant rouge	kg	Q.S.
Extrait de vanille	kg	0,010
Farine T55	kg	0,200
Fondant	kg	0,400
Gélatine feuille (200 bloom)	kg	0,016
Gélatine poudre (200 bloom)	kg	
Noix de muscade poudre	kg	0,005
Pectine NH	kg	0,010
Poivre moulu	kg	0,004
Poudre d'amande	kg	0,300
Sel fin	kg	0,010
Sirop de glucose	kg	0,050
Sucre semoule	kg	0,600
Sucre glace	kg	0,300
Sucre inverti	kg	0,050
Fruits		
Citron (jus)	kg	0,050
Framboises	kg	0,060
Framboises surgelées	Kg	0,175
Purée de framboises	kg	0,500

Préparations pré-élaborées fournies par le centre d'examen

- Crème pâtissière vanille 0,800 kg
- Glaçage chocolat 0,200 kg
- Pâte brisée 0,330 kg

Annexe 2 – Fiche recette (à titre indicatif)

Éponges	
Blancs d'œufs	0,120 kg
Sucre semoule	0,060 kg
Poudre d'amande	0,124 kg
Sucre glace	0,060 kg
Farine	0,024 kg
Amandes hachées	0,150 kg

Annexe 3 – Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire de pâtisserie

- **Poste de travail individuel, à remettre en place comme vous l'avez trouvé à votrearivée (durant le temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer et désinfecter la balance
2. Vérifier qu'aucun produit n'est entreposé dans les timbres et armoires de stockage
3. Nettoyer la plaque à induction
4. Nettoyer le batteur-mélangeur
5. Rassembler, gratter, essuyer, plaques de cuisson, grilles inox et plaques inox
6. Nettoyer le petit matériel mis à votre disposition et le stocker sur votre poste de travail
7. Nettoyer les postes de travail, surfaces inox

- **Laboratoire de pâtisserie, à remettre en état et en place tous ensemble (hors dutemps de l'épreuve)**

1. Nettoyer les cellules de refroidissement et armoires positives et négatives (intérieur et extérieur)
2. Nettoyer les échelles roulantes, meubles échelles et placard matériel inox
3. Nettoyer les fours
4. Nettoyer plonge automatique de lavage et son local (rayons, bac à plonge, murs, sol, grille d'évacuation)
5. Nettoyer et désinfecter les postes de lavage des mains
6. Nettoyer, brosser et racler le sol – les siphons et les grilles d'évacuation
7. Évacuer et remplacer les sacs poubelles

Candidat n° _____

Poste de travail n° _____

Élaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive)

30 min		Entremets	Éclairs	Tarte aux fromages	Éponges
1 heure	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
2 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
3 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
30 min	15 min				
	15 min				

Candidat n° : _____

Poste de travail n° _____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom de l'entremets :

Partie à compléter

.....

Recettes		Progression
Denrées	Quantité	
<i>Montage / croquis :</i>		