



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

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Rapport du jury**

**Concours : CAPLP interne et CAER**

**Section : métiers de l'alimentation**

**Option : boulangerie-pâtisserie**

**Session : 2022**

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 d'Anne-Marie Giacometti 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

<b>I. Bilan du concours session 2022</b>	<b>Page 3</b>
1.1. Textes officiels	Page 3
1.2. Statistiques générales et résultats de la session 2022	Page 3
1.3. Lieux des épreuves	Page 4
<b>II. Épreuve écrite d'admissibilité</b>	<b>Page 4</b>
2.1. Bilan de la phase admissibilité 2022	Page 4
2.2. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité	Page 6
2.3. Référentiels des diplômes associés à l'épreuve d'admissibilité	Page 6
2.4. Supports de l'épreuve, la composition du sujet d'admissibilité	Page 6
2.5. Remarques du jury sur les corrections de l'épreuve d'admissibilité	Page 7
2.6. Conseils aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité	Page 8
2.7. Critères d'évaluation de l'admissibilité	Page 9
<b>III. Épreuve d'admission</b>	<b>Page 10</b>
3.1. Bilan de la phase admission 2022	Page 10
3.2. Présentation de l'épreuve d'admission	Page 12
3.3. Remarques du jury sur les épreuves d'admission	Page 13
3.3.1. La phase pédagogique orale	Page 13
3.3.1.1. Dossier	Page 13
3.3.1.2. Présentation orale et entretien	Page 14
3.3.1.3. Conseils aux candidats sur l'épreuve pédagogique	Page 15
3.3.1.4. Critères d'évaluation sur l'épreuve pédagogique	Page 16
3.3.2. La phase pratique de conception et transformation	Page 17
3.3.2.1. Remarques du jury	Page 17
3.3.2.2. Conseils du jury sur l'épreuve (pratique)	Page 17
<b>IV. Conclusion</b>	<b>Page 18</b>
<b>V. Annexes</b>	<b>Page 19</b>
<b>Annexe A : référentiel métiers du professorat</b>	<b>Page 20</b>
<b>Annexe B : sujet d'admissibilité</b>	<b>Page 21</b>
<b>Annexe C : matériel candidats admission (boulangerie/pâtisserie)</b>	<b>Page 36</b>
<b>Annexe D : sujet d'admission boulangerie</b>	<b>Page 37</b>
<b>Annexe E : sujet d'admission pâtisserie</b>	<b>Page 43</b>

## I. Bilan du concours session 2022

### 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 2022,
- Définition de l'épreuve publiée sur l'[Arrêté du 25 janvier 2021](#) 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](http://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 résultats de la session 2022

#### *Statistiques générales*

	2021		2022	
	CAPLP (public)	CAER (privé)	CAPLP (public)	CAER (privé)
<b>Postes offerts</b>	5	5	5	2
<b>Candidats inscrits</b>	91	27	77	22
Candidats présents	77	21	66	21
Ruptures d'anonymat (écartés)	1	1	-	-
Copies corrigées	76	20	66	21
<b>Candidats admissibles</b>	14	7	12	6
Moyenne de la phase admissibilité	8,47	8,50	8,94	8,47
<b>Moyenne des candidats admissibles</b>	14,75	13,79	15,21	15,30
<b>Barre d'admissibilité</b>	13,50	10,50	13,00	13,50
Moyenne des épreuves d'admission	10,57	12,04	11,00	10,38
<b>Candidats admis</b>	5	3	5	2
<b>Inscrits sur liste complémentaire</b>	-	-	2	-
<b>Moyenne des candidats admis</b>	14,20	14,67	14,03	12,60
<b>Barre d'admission</b>	13,83	14,33	13,27	12,57
<b>Barre de la liste complémentaire</b>	-	-	12,17	-

### 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 **au Lycée Camille Claudel LYON du 4 au 6 avril 2022**. Les membres du directoire du concours remercient, Madame la proviseure et Madame la directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques pour leur accueil et mise à disposition des salles adéquates.

#### Admission

L'épreuve pratique et orale et le jury d'admission se sont déroulés au **Lycée François Rabelais Dardilly (Académie de Lyon) du 20 au 22 juin 2022**. Le directoire du concours remercie, Monsieur le proviseur pour son accueil et Madame la directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques pour l'organisation des différentes phases. L'équipe des professeurs ressources et des appariteurs 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.

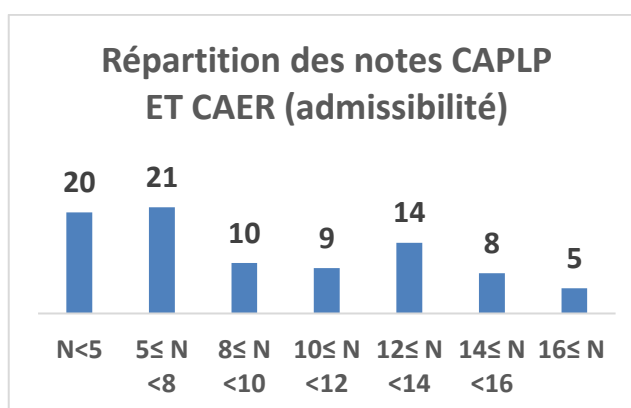
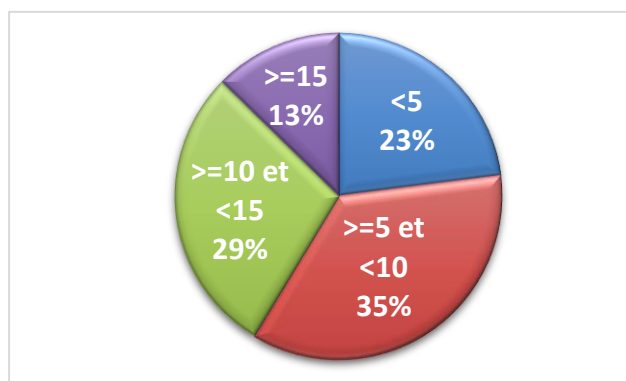
## II. Épreuve écrite d'admissibilité

### 2.1. Bilan de la phase admissibilité 2022

#### *Phase 1 admissibilité (épreuve écrite)*

	CAPLP	CAER
<b>Nombre de postes</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
Candidats présents et copies corrigées	66	21
<b>Candidats admissibles</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
<b>Barre d'admissibilité</b>	<b>13,00</b>	<b>13,50</b>
Moyenne de la phase admissibilité	8,94	8,47
Note la plus haute	18,50	17,60
Note la plus basse	1,10	1,25
Médiane	9,02	7,45
Écart-type	4,34	5,49

#### *Répartition des notes des copies CAPLP et CAER (Phase d'admissibilité)*



La moyenne générale des copies corrigées lors de cette session est **de 8,81** :

- pour les candidats au CAPLP interne, la moyenne est de 8,94 pour une médiane de 9,02  
→ 50% des notes se situent en-dessous de la médiane, supérieure à la moyenne.
- pour les candidats au CAER interne, la moyenne est de 8,47 pour une médiane de 7,45  
→ 50% des notes se situent en-dessous de la médiane, confirmant certains profils très faibles.

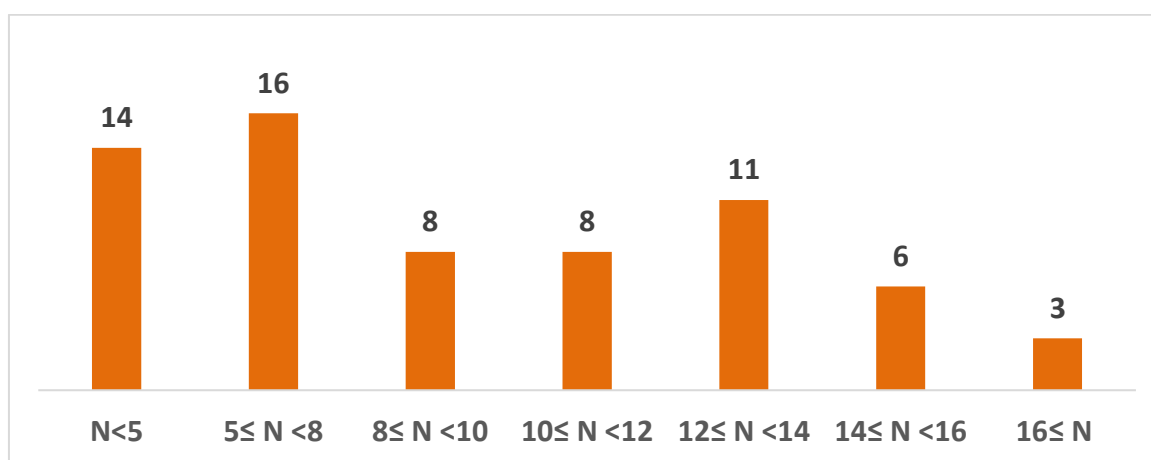
### Répartition des notes admissibilité CAPLP

Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb copies	14	16	8	8	11	6	3	66
%	21%	24%	12%	12%	17%	9%	5%	100%

Moyenne	8,94
Minimum	1,10

Ecart-type	4,34
Maximum	18,50

Médiane	9,02
---------	------



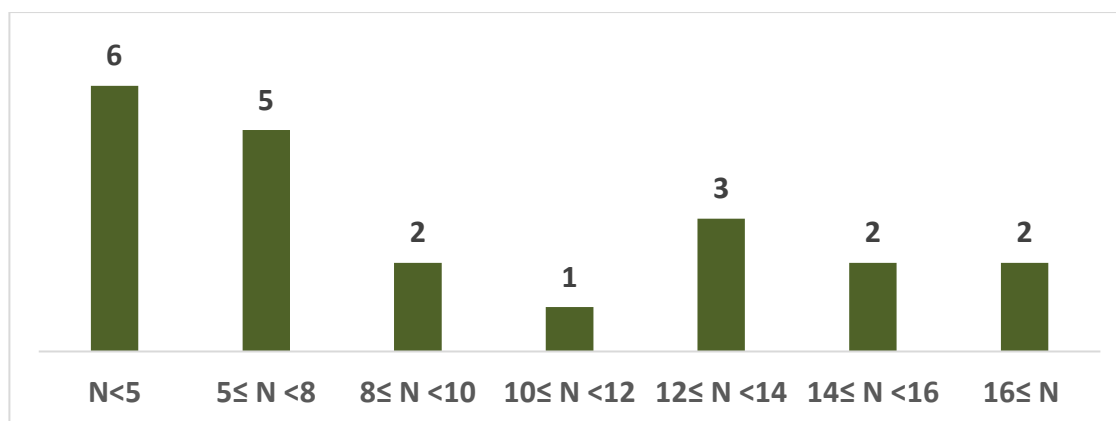
### Répartition des notes admissibilité CAER

Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb copies	6	5	2	1	3	2	2	21
%	29%	24%	10%	5%	14%	10%	10%	100%

Moyenne	8,47
Minimum	1,25

Ecart-type	5,49
Maximum	17,60

Médiane	7,45
---------	------



## **2.2. 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.

## **2.3. 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.

## **2.4. 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 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 2022**

## **2.5. 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 vocabulaire professionnel et pédagogique riche et adapté,
- Le niveau de compréhension du référentiel choisi (CAP) et la maîtrise des savoirs disciplinaires,
- La bonne intégration de la TVP dans leur enseignement (co intervention, chef d'œuvre, accompagnement renforcé) et des ateliers expérimentaux utilisés à bon escient,
- Les méthodes pédagogiques et didactiques bien maîtrisées ou la mise en œuvre de nouvelles méthodes notamment par le biais du numérique éducatif,
- Le découpage de la séquence en séances avec l'utilisation pertinente des annexes du sujet,
- Les séquences bâties avec cohérence et les liens entre chacune des séances (introduction, fil conducteur, conclusion) et la prise en compte des prérequis,
- Les évaluations diverses et variées proposées tout au long des différentes séances,
- La prise en compte des PFMP lors de la formation,
- L'importance portée dans les collaborations et partenariats multiples (intervention du chef d'entreprise, du producteur local...),
- L'intervention de partenaires extérieurs dans le cadre du contexte d'enseignement,
- L'utilisation de sites institutionnels ou plateformes éducatives...,
- La prise en compte de l'élève acteur et auteur de sa formation, tout en tenant compte de l'hétérogénéité du groupe classe,
- 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 (carte mentale, QR code, utilisation d'environnement numérique de travail, moodle...),
- Des copies remarquables utilisant les contextes professionnels et d'enseignement et annexes, maîtrisant parfaitement la transformation de la voie professionnelle et démontrant une réelle stratégie de formation.

### **→ Le jury a regretté pour certains candidats**

- Des copies peu structurées, sans introduction ou fil conducteur, énumérant des concepts ou dispositifs sans lien,
- Une expression écrite des candidats trop approximative, peu claire et sans le soin apporté à la copie (des ratures) et des fautes d'orthographe relevées sur des copies,
- Une présentation de fiches pédagogiques des séances sans aucun lien entre elles et des activités ou supports inadaptés au niveau du diplôme visé, descriptions superficielles de séances sans justification des choix pédagogiques,
- Une démarche pédagogique parfois trop axée ou cloisonnée sur une seule discipline (TP ou technologie ou chef-d'œuvre ou atelier expérimental) avec des documents pédagogiques produits peu ou mal maîtrisés,
- L'absence d'objectifs pédagogiques visés ou parfois difficiles à cerner, peu de lien entre les activités d'apprentissage et les évaluations proposées et les séances entre elles,
- Des présentations de séance de type « magistrale » sans placer l'élève au centre de sa formation et de ses apprentissages et des stratégies de formation peu identifiées,
- La non prise en compte des contextes professionnel ou d'enseignement du sujet,

- Une narration souvent inutile à la compréhension et au déroulement de la séance, des informations fournies sur des concepts généraux de la « Pédagogie » sans aucune exploitation ou articulation avec l'activité pédagogique proposée ou la mise en situation,
- Les connaissances et savoirs associés toujours présents, mais les annexes fournies dans le sujet (partenaires, emploi du temps, informations sur les produits locaux, filière bio ...) sous-utilisées pour engager la stratégie pédagogique,
- La présentation de partenariats souvent prétexte à l'ébauche de la copie sans contribution vraiment 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 d'orientation et d'insertion professionnelle,
- 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...),
- Les évaluations trop axées sur les savoirs ou les productions finales, sans tenir compte de l'acquisition des compétences.

## **2.6. Conseils aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité**

Nous pouvons noter une nette évolution par rapport à la précédente session avec la prise en compte des conseils formulés sur le rapport de jury de 2021.

Les correcteurs ont pu noter une réelle prise en compte des évolutions relatives à la transformation de la voie professionnelle tels que la co-intervention, la réalisation du chef d'œuvre, l'accompagnement renforcé... toutefois il est nécessaire de bien maîtriser ces dispositifs et de les exploiter suffisamment et avec pertinence lors de l'épreuve d'exploitation pédagogique.

De même les référentiels des métiers de l'alimentation doivent être maîtrisés et les orientations pédagogiques tels 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,
- Ne pas compléter les annexes fournies qui sont des informations à disposition des candidats,
- Bien présenter, structurer et construire les documents pédagogiques avec le soin nécessaire (sans ratures, utilisation de la règle, des stylos de couleur, d'un correcteur, ...), veiller à la rédaction et à l'orthographe,
- Utiliser un vocabulaire pédagogique adapté et une terminologie professionnelle avec justesse,
- Prendre en compte le profil de l'élève (avec ses éventuelles difficultés) afin de le rendre acteur de sa formation,



- Prévoir les dispositifs de la transformation de la voie professionnelle et toutes les disciplines et organisation pédagogique adéquates (TP, technologie, atelier expérimental et intégration de ces éléments),
- Avoir une réelle stratégie de formation et démontrer ses démarches pédagogiques adaptées à la situation,
- Dégager un ou des objectif(s) clairement identifié(s) permettant l'élaboration d'une séquence positionnée dans le temps et articulée en séances avec un lien entre les séances,
- 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.

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

## **2.7. 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) et les critères d'évaluation suivants :

Maîtrise du contenu enseigné

Exactitude, valeur culturelle des apports et leur exploitation pédagogique et didactique

Qualité des documents proposés - Qualité rédactionnelle

Formulation, utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel

Rappel et prise en compte des prérequis

Richesse des méthodes pédagogiques utilisées et cohérence avec les objectifs

Support de formation : variété, cohérence

Organisation et gestion du temps des élèves

Méthode d'évaluation

Mise en place d'un temps d'explicitation et de remédiation

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. Bilan de la phase admission 2022

*Phase 2 admission (épreuve pédagogique et conception/transformation)*

	CAPLP			CAER		
	Partie pédagogique (pondérée 1)	Partie transformation (pondérée 2)	Phase 2 admission	Pédagogique (pondérée 1)	Partie transformation (pondérée 2)	Phase 2 admission
<b>Candidats présents</b>	12			6		
<b>Moyennes des phases d'admission</b>	12,25	10,38	11,00	12,58	8,17	11,83
<b>Note la plus haute</b>	18,00	16,00	16,67	16,00	10,50	12,17
<b>Note la plus basse</b>	6,00	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00
<b>Médiane</b>	12,00	10,75	11,17	13,25	7,50	9,83
<b>Ecart-type</b>	3,17	4,09	3,25	3,63	1,91	2,21

*Synthèse des admis (phase 1 coef 1 et phase 2 coef 2)*

	CAPLP	CAER
<b>Nombre de postes</b>	5	2
Candidats présents	12	6
<b>Candidats admis</b>	5	2
<b>Inscrits sur liste complémentaire</b>	2	-
<b>Barre d'admission</b>	13,27 *	12,57
Moyenne de la phase admission	14,03	12,60
Note la plus haute	16,33	12,63
Note la plus basse	12,17	12,57
Médiane	13,80	12,25
Ecart-type	1,47	0,04

\* La barre de la liste complémentaire est à 12,17.

Répartition des notes admission CAPLP (épreuves pratique et pédagogique)

REPARTITION DES NOTES PHASE 2 ADMISSION PRATIQUE CAPLP

Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
<b>Nb notes pratique</b>	0	4	1	2	1	3	1	12
<b>%</b>	0%	33%	8%	17%	8%	25%	8%	100%

<b>Moyenne</b>	10,38	<b>Ecart-type</b>	4,09	<b>Médiane</b>	10,75
<b>Minimum</b>	5,00	<b>Maximum</b>	16,00		

REPARTITION DES NOTES PHASE 2 ADMISSION PEDAGOGIQUE CAPLP

Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
<b>Nb notes pédago</b>	0	1	1	1	6	1	2	12
<b>%</b>	0%	8%	8%	8%	50%	8%	17%	100%

<b>Moyenne</b>	12,25	<b>Ecart-type</b>	3,17	<b>Médiane</b>	12,00
<b>Minimum</b>	6,00	<b>Maximum</b>	18,00		

Répartition des notes admission CAER (épreuves pratique et pédagogique)

REPARTITION DES NOTES PHASE 2 ADMISSION PRATIQUE CAER

Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
<b>Nb notes pratique</b>	0	3	1	2	0	0	0	6
<b>%</b>	0%	50%	17%	33%	0%	0%	0%	100%

<b>Moyenne</b>	8,17	<b>Ecart-type</b>	1,91	<b>Médiane</b>	7,50
<b>Minimum</b>	6,00	<b>Maximum</b>	10,50		

REPARTITION DES NOTES PHASE 2 ADMISSION PEDAGOGIQUE CAER

Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
<b>Nb notes pédago</b>	0	1	0	1	2	1	1	6
<b>%</b>	0%	17%	0%	17%	33%	17%	17%	100%

<b>Moyenne</b>	12,58	<b>Ecart-type</b>	3,63	<b>Médiane</b>	13,25
<b>Minimum</b>	6,00	<b>Maximum</b>	16,00		

### **3.2. 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.

##### **3.2.1. Phase 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.

##### **3.2.2. Phase 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 (pour la session 2022, avant le 18 avril).

→ **Annexe C : matériel candidats**

→ **Annexe D : sujet d'admission boulangerie**

→ **Annexe E : sujet d'admission pâtisserie**

##### **3.2.3. Phase 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.

###### **3.2.3.1. 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).

### **3.2.3.2. 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 envoyé.

Le dossier devait être adressé au jury préalablement à l'épreuve par voie postale, à la date fixée par la DGRH (14 juin 2022).

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 2022.

## **3.3. Remarques du jury sur les épreuves d'admission**

### **3.3.1. La phase pédagogique orale**

#### **3.3.1.1. 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, précision des objectifs et chronologie du projet),
- Un dossier bien présenté à l'aide de l'outil informatique (page de garde, sommaire, introduction, contexte, illustrations, annexes pédagogiques pertinentes et résultats des élèves), paginé et relié,
- 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,
- Une réalisation qui prend en compte la diversité du public : élèves à besoins éducatifs particuliers, allophones, apprentis, ...,
- L'approche globale de la formation dispensée valorisée : présentation et articulation cohérentes des espaces pédagogiques de la TVP 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,
- Le numérique au service des apprentissages,
- La présence d'annexes pertinentes 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,
- Le manque d'apport d'éléments pédagogiques voire de façon très minimaliste ou peu exploitable, restant sur du prescrit et non sur du réalisé,
- Une énumération des parcours de formation possibles pour un apprenant, complété d'un catalogue des différents dispositifs de la TVP, sans lien ou exploitation,
- Une maîtrise insuffisante du vocabulaire relatif aux métiers de l'éducation,
- Des annexes parfois trop nombreuses dans le dossier et peu pertinentes,
- Une réalisation peu aboutie du dossier avec une prise de recul insuffisante.

#### 3.3.1.2. 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 l'exercice : présentation dans un temps contraint et structuration des propos, prenant de la distance avec le dossier,
- Une communication adaptée et claire, maîtrise de la langue et argumentation convaincante : étayage et pertinence des propos, langage professionnel approprié,
- Une action inscrite dans les valeurs éducatives de l'école,
- Une bonne réflexion sur l'évaluation par compétences,
- Un suivi réel du projet professionnel de l'élève et une réflexion entamée sur la prise en charge des publics hétérogènes,
- Une veille professionnelle permanente,
- Une bonne projection dans l'exercice du métier d'enseignant, démontrant de l'autorité naturelle essentielle pour l'exercice de la fonction,
- 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 justifiées,
- La prise en compte par les candidats du parcours global de formation de l'élève dans ses dimensions pédagogique et éducative,
- La connaissance des modalités de la transformation de la voie professionnelle et des référentiels diplômes de la filière.

### → Le jury a regretté pour certaines prestations orales

- Un exposé seulement de 4 minutes compte tenu de l'absence de toute expérience d'enseignement en boulangerie-pâtisserie et d'une expérience professionnelle très limitée dans ce secteur d'activité,
- Une méconnaissance de la TVP et des parcours au sein de la voie professionnelle de par son parcours professionnel,
- Le manque d'aisance et de dynamisme lors de la prestation orale qui interroge sur la qualité des animations avec les élèves,
- Un registre de langue très limite, une prise de parole inadaptée ne respectant pas toujours ses interlocuteurs et peu d'argumentation,
- Un manque de pertinence avec de longs propos hors sujet et un manque de confiance lorsque certaines questions,

- La posture du candidat ne correspondant pas aux attentes d'un enseignant,
- Une présentation orale identique au contenu du dossier (même déroulé), manquant de préparation, pas suffisamment structurée, candidat ne se détachant pas de son dossier lors de la présentation et un débit de parole parfois trop rapide,
- Un manque de prise de hauteur pour analyser la situation présentée et vocabulaire professionnel relatif aux métiers de l'éducation pauvre,
- La non réponse aux questions posées ou réponse superficielle, difficulté de compréhension, manque de prise de hauteur, peu de connaissance du système éducatif ou de la famille de métier de l'alimentation et la TVP,
- Des connaissances générales juste suffisantes pour un enseignant,
- L'intention de départ d'un candidat visant à illustrer l'approche didactique et la stratégie pédagogique, diluée dans une description trop exhaustive des séances d'apprentissage,
- Une connaissance incomplète du CAP Pâtissier rénové compte tenu de son enseignement en CAP Glacier-fabricant,
- Un contenu pauvre axé sur la spécialité du candidat (chocolaterie), les situations d'apprentissages présentées non adaptées au public visé.

### **3.3.1.3. Conseils aux candidats sur l'épreuve pédagogique**

Le jury a constaté pour certains candidats, un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration du dossier et de l'épreuve 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. Une saisie informatique est conseillée en police Arial 11, interligne simple, avec une page de garde du candidat, un sommaire et une pagination du dossier y compris pour les annexes. Il est conseillé de privilégier une reliure avec spirale pour faciliter la lecture et l'exploitation du document.

La clarté, la structuration du propos, la qualité de l'expression, la maîtrise de la langue, de l'orthographe et de la syntaxe sont des prérequis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement de professeurs.

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 : chef d'œuvre, co-intervention, ....

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

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 et les rénovations des diplômes de la filière des métiers de l'alimentation ainsi que sur les modalités de la transformation de la voie professionnelle.

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 constituer une source documentaire.

Les savoirs disciplinaires sont acquis en général en adéquation avec les référentiels des diplômes de l'alimentation (CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Bac pro Boulanger pâtissier) mais parfois limités à un seul diplôme (ex : CAP Glacier-fabricant) ; 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 pédagogiques constituent un minimum de prérequis. Il n'est pas demandé de maîtriser les diplômes de la filière hôtellerie restauration telle que la MC Cuisinier dessert en restaurant.

Le fonctionnement d'un EPLE (Établissement Public Local d'Enseignement) 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 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 et une attitude professionnels 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 de 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.

Lors de la présentation orale il est judicieux que le candidat présente son parcours rapidement.

#### **3.3.1.4. Critères d'évaluation sur l'épreuve 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



### 3.3.2. La phase pratique de conception et transformation

#### 3.3.2.1. Remarques du jury

##### → Le jury a apprécié pour certains candidats

- Une bonne appréciation du sujet de la part des candidats,
- Le respect de 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,
- Un travail global et comportement professionnel satisfaisants,
- Une diversité de fabrication de pains, des pains party et des pâtes levées garnies,
- Une hygiène rigoureuse tout au long de l'épreuve,
- La qualité de la phase d'organisation à l'écrit avec justesse de l'ordonnancement des tâches,
- La réflexion, la préparation des pochoirs, gabarits et la créativité du snacking,
- Le respect des planifications, des organigrammes, des contraintes d'organisation,
- La conformité du carnet de recettes aux attentes fixées (voir consignes),
- 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,
- L'imprécision de l'organigramme et de la fiche technique, 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 (cassage des œufs, dressage crème pâtissière),
- La non-utilisation de gants en latex pour la préparation des produits traiteurs,
- Le manque de méthode pour certains surtout en snacking,
- Le déséquilibre des saveurs de certains produits,
- La non maîtrise de certaines gestes professionnels (température du glaçage, réalisation de la mousse au chocolat, fonçage de la quiche grossier, décors chocolat mal maîtrisés, fabrication des macarons globalement non maîtrisée...),
- Une mauvaise conduite des cuissons pour certains,
- La commande non achevée (macarons et de l'entremets).

#### 3.3.2.2. Conseils du jury sur l'épreuve de pratique

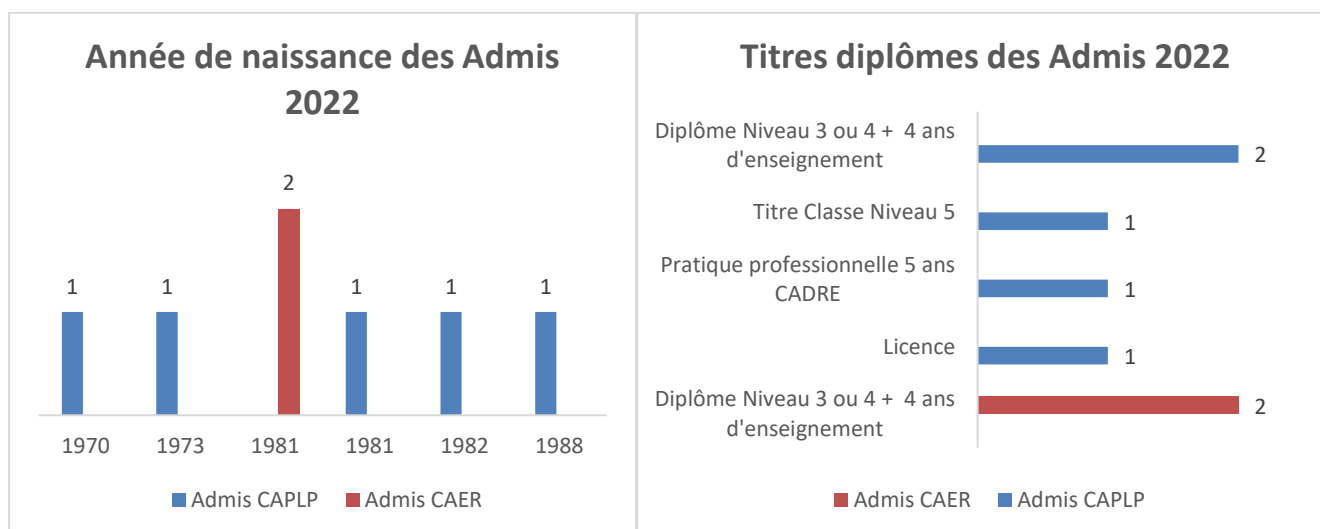
Pour la partie conception, une appréhension du sujet par les candidats est attendue avec une bonne qualité rédactionnelle et de présentation de l'ordonnancement des étapes et de la fiche technique.

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 imparti 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 (MOF par exemple) ; les objectifs ainsi que les attentes diffèrent totalement.

## IV. Conclusion

Quelques statistiques des candidats admis

	Nbre de postes	Barre d'admission	Admission		Genre	
			Valence choisie Pâtissier	Valence choisie	Féminin	Masculin
CAPLP	5	13,27	2	3	1	4
	2 en liste complémentaire	12,17		2		2
CAER	2	12,57	2			2



Le CAPLP Interne et 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).

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 : exploitation pédagogique (écrit), pédagogique (dossier oral) et pratique (conception et transformation).

# Annexes au rapport du jury

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

[Annexe B](#) : Sujet d'admissibilité 2022

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

[Annexe D](#) : Sujet d'admission option boulangerie 2022

[Annexe E](#) : Sujet d'admission option pâtisserie 2022

## **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 2022

**Durée : 3 heures - coefficient 1**

Argelès Gazost se situe à 20 km de Lourdes, au cœur des montagnes des Hautes-Pyrénées. Cette petite commune dynamique de 2 900 habitants présente un fort potentiel de développement économique et touristique.



L'entreprise « **Douceurs des Pyrénées** » est implantée au confluent de plusieurs vallées menant à de nombreux sites d'activités de plein air (parc

animalier, accrobranche, parc aquatique et stations de ski). Elle touche une clientèle locale et touristique qualifiée de sportive, mais aussi familiale. Elle travaille avec des restaurants locaux, ce qui lui permet d'avoir des commandes journalières importantes et croissantes.

**Vous situez systématiquement votre enseignement dans un contexte professionnel.** Cette année vous avez choisi « **Douceurs des Pyrénées** », boulangerie-pâtisserie dirigée par Sophie et Alain Camdebat. Sophie, pâtissière, et Alain, boulanger, forment chaque année aux CAP Pâtissier et CAP Boulanger. Ils souhaitent valoriser l'authenticité du terroir pyrénéen à travers une production locale de qualité.



### **Boulangerie-pâtisserie « Douceurs des Pyrénées »**

Siège social : Avenue des Pyrénées

65400 ARGELÈS-GAZOST

Mel : [douceursdespyrenees@gmail.com](mailto:douceursdespyrenees@gmail.com)

SARL au capital de 75 000 €

Propriétaires : Sophie et Alain CAMDEBAT, artisans

*« Nous sommes une boulangerie-pâtisserie locavore et BIO par conviction pour le goût, la santé et respect de la nature ».*

Une gamme de pains, de pâtisseries et de produits divers riches en saveurs, est proposée à la clientèle. Une fermentation longue au levain naturel favorisant le goût et les bienfaits sur la santé est privilégiée. Les fabrications sont réalisées à partir de produits de base authentiques et sans additif pour une recherche permanente d'authenticité et de respect de l'environnement. Le travail en filière courte avec les producteurs locaux est privilégié. Les farines employées sont issues de la mouture de variétés de céréales anciennes, cultivées en moyenne montagne (culture biologique), et sélectionnées pour leurs qualités nutritives en partenariat avec un paysan et un meunier local (exemples : petit épeautre, Rouge de Bordeaux, seigle).

La myrtille, fruit de prédilection, est mise en avant dans les productions sous forme de purée et de fruits frais ou surgelés.

Vous souhaitez proposer à vos élèves de développer :

- le pôle snacking : ils doivent travailler sur la création d'une gamme de sandwiches et tartines à partir de matières premières locales. Celles-ci feront l'objet d'une identification et de l'élaboration d'un cahier des charges pour la composition des sandwiches.
- le développement d'un salon de goûter et la commercialisation de douceurs sucrées : ils doivent créer deux desserts à base de myrtille : un entremets et un petit gâteau.

Contexte d'enseignement

Vous enseignez dans un Lycée professionnel labellisé « Lycée des métiers de l'alimentation, des saveurs et du tourisme », adhérent au Campus des Métiers et des Qualifications de l'Excellence.

L'établissement est neuf, il a été créé en 2018 par la région Occitanie, avec de nombreux espaces professionnels de travail dont des laboratoires de boulangerie et de pâtisserie, un petit amphithéâtre de démonstration en alimentation et pratiques culinaires.

Les salles de cours et laboratoires sont équipées de vidéoprojecteurs interactifs, d'un ordinateur et de bornes wifi.

Les productions réalisées quotidiennement par les élèves sont distribuées au self et au restaurant d'application ou vendues dans la boutique pédagogique ouverte aux clients externes (pains, viennoiseries, gâteaux de voyages, entremets, petits gâteaux et productions salées).

Votre emploi du temps vous permet d'enseigner à des élèves de terminale CAP et de première baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier.

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

- **soit une classe de terminale CAP boulanger,**
- **soit une classe de terminale CAP pâtissier.**

Vous assurez l'enseignement technologique et pratique.

Vous aborderez la création d'un produit soit en pâtisserie avec la réalisation d'un entremets et d'un éclair avec une garniture à base de myrtilles ; soit en boulangerie avec la conception d'une gamme de sandwiches et tartines, sa réalisation et la participation à la vente en boutique.

Un atelier expérimental permettra de déterminer quelle forme de commercialisation de la myrtille est la plus adaptée à la garniture de l'éclair.

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

- la co-intervention,
- la réalisation du chef d'œuvre.

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.

La séquence sera organisée en séances mettant en œuvre les activités des élèves. Vous penserez à prévoir tous les éléments permettant de construire une séquence pédagogique y compris l'évaluation : prise en compte des profils des élèves, des différents espaces pédagogiques, des collaborations ou partenariats multiples et des ressources du contexte professionnel à votre disposition.

**Annexes :**

- Annexe 1 : votre emploi du temps
- Annexe 2 : démarche d'atelier expérimental
- Annexe 3 : fiche d'analyse sensorielle
- Annexe 4 : présentation de la myrtille
- Annexe 5 : fiche de calcul de coût de revient
- Annexe 6 : les variétés anciennes des céréales
- Annexe 7 : les signes officiels de qualité des Hautes-Pyrénées
- Annexe 8 : extrait du référentiel CAP Boulanger
- Annexe 9 : extrait du référentiel CAP Pâtissier
- Annexe 10 : extrait de l'arrêté sur la production biologique

## Annexe 1

Votre emploi du temps année scolaire 2020/2021  
19 h 00

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



## Annexe 2

### Démarche d'atelier expérimental

#### Garniture à base de myrtilles pour petits gâteaux

<b>ORGANISER</b>		<b>DÉCOUVRIR, RÉALISER, OBSERVER</b>	
<b>Thème, matériel, matière d'œuvre, précautions</b>		<b>Expérience(s) (mode opératoire, procédures...) « ce que je découvre, ce que je réalise, ce que j'observe...»</b>	
<b>Thème</b>	<b>Niveau de classe</b>		
<b>Compétences à aborder</b>			
<b>Matériel spécifique</b>	<b>Matière d'œuvre</b>		
<b>Point(s) critique(s) et précaution(s)</b>			
<b>ANALYSER, COMPRENDRE</b>			<b>DÉDUIRE, APPRENDRE</b>
<b>Analyse « ce que je comprends »</b>			<b>Règles à tirer de l'expérience « Ce que je déduis, ce que je retiens de l'expérience »</b>
<b>TRANSFÉRER, APPLIQUER</b>			
<b>Applications culinaires et transferts pédagogiques possibles</b>			






## Annexe 3

### Fiche d'analyse sensorielle

Nom Prénom :

Date :

### Produit : La myrtille

Observations	À base de purée de fruit	À base de fruits frais	À base de fruits surgelés
<b>Aspect (Vue)</b> 			
<b>Odeur (Nez)</b> 			
<b>Saveur (Goût)</b> 			
<b>Texture (Toucher)</b> 			
<b>Bruit (Ouille)</b> 			

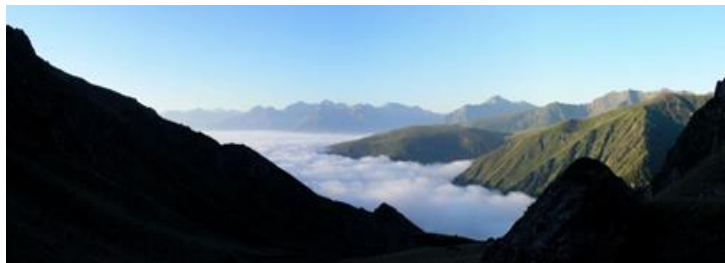
Synthèse :

## Annexe 4

### Présentation de la myrtille

#### Les Myrtilles en vallée d'Aure

Issue d'une plante vivace arbustive de 30 à 50 cm originaire du nord de l'Europe et de l'Amérique qui préfère les sols acides et bien drainés. Ses feuilles sont d'un vert vif et denté. Son nom botanique est *Vaccinium myrtillus* de la famille des Ericaceae. Son nom anglais est Blueberry. Le Myrtillier est une plante caractéristique des landes subalpines des Pyrénées, on le trouve à environ 1500m jusqu'à 2800m.



Les feuilles peuvent être séchées pour être utilisées en tisanes et les fleurs arrivent d'avril à juin en grêlots de couleur rose verdâtre et ont des sépales persistants. Les baies sont petites, de couleur bleu-violacée à chair colorée et surtout tachante. Riches en saveurs, fibres, substances minérales, oligoéléments et vitamines, elles sont cueillies de fin juillet à début septembre soit à la main, soit au peigne. Sa cueillette est réglementée en France notamment dans les réserves naturelles du Parc National où il est interdit de cueillir ou de prélever les plantes, minéraux ou animaux.

Ses propriétés antioxydantes protègent des maladies cardiovasculaires, du vieillissement, de certains cancers et maladies dégénératives.



## Annexe 5

### Fiche de calcul de coût de revient

Dessert de pâtisserie : .....					
Ingrédients	Unité	Prix en €	Recette pour 8 personnes	Méthodes de fabrication	Coût matière
Farine de petit épeautre	Kg	5,45			=C3*D3
Farine de seigle	Kg	1,25			
Farine de blé label rouge T65	Kg	1,05			
Farine de blé T55	Kg	0,9			
Fécule de pomme de terre	Kg	5			
Sucre	Kg	0,98			
Fondant	Kg	3,05			
Sucre glace	Kg	2,43			
Beurre	Kg	5,9			
Beurre de tourage	Kg	8			
Crème 35%	Litre	3,09			
Crème fraîche épaisse	Litre	3,5			
Lait	Litre	0,68			
Œufs	Pièce	0,25			
Sel de Guérande	Kg	11			
Gélatine feuille (0,002 kg)	Kg	30,44			
Agar agar	Kg	29,9			
Vanille gousse	Pièce	2,9			
Couverture noire 64%	Kg	7,28			
Couverture lactée	Kg	8,06			
Cacao en poudre	Kg	8,96			
Poudre d'amande	Kg	11,98			
Poudre de noisettes	Kg	10,3			
Myrtille sauvage surgelée	Kg	4,54			
Purée de myrtille	Kg	9,1			
<b>Total de la masse</b>				<b>Coût de revient</b>	

## Annexe 6

### Les variétés anciennes des céréales

Le blé moderne bénéficie surtout aux céréaliers, moins aux consommateurs. Il va reculer au profit des espèces anciennes.

Avec la vogue pour les produits bio, naturels, et celle du sans gluten, le moment est propice à la réapparition de variétés anciennes de blé selon des chercheurs qui signent un article récent dans *Trends in Plant Science*. Cela est particulièrement vrai aux États-Unis et en Europe, où les conservateurs recherchent de la diversité et ont les moyens de la payer un peu plus cher.

Aujourd'hui, la plupart des agriculteurs cultivent une seule sous-espèce de blé panifiable - *Triticum aestivum* – dont l'ancêtre est apparu il y a plus de 10000 ans au Moyen-Orient. Mais certains humains avaient commencé à consommer d'autres variétés bien plus tôt. On pense que l'**engrain ou petit épeautre** (*Triticum monococcum*) est apparu sur Terre il y a 5 à 7 millions d'années. Une autre espèce, l'**amidonnier ou moyen épeautre** (*Triticum turgidum*), a émergé il y a environ 400000 ans, également dans le Croissant Fertile. Ces blés sont certes consommés régulièrement par un petit nombre d'amateurs mais on ne les rencontre encore que marginalement dans les pains du commerce.

Contrairement aux blés anciens, l'enveloppe du blé panifiable moderne est aisément éliminée, ce qui facilite sa transformation en farine. En plus, la « révolution verte » du milieu du 20ème siècle a conduit, par des sélections génétiques à des variétés de blé plus courtes et plus rigides, au rendement important, qui se prêtent mieux aux récoltes et résistent aux maladies. Le rendement du blé moderne est 3 fois plus élevé que celui des variétés anciennes. Bien pour les producteurs, moins bien pour les consommateurs : ce blé "modifié" serait moins bien toléré, voire à l'origine de problèmes de santé, comme le souligne Julien Venesson dans "*Gluten, comment le blé moderne nous intoxique.*"

Les espèces anciennes vont connaître une forte progression. Il y a plusieurs raisons à cela. D'abord les saveurs, plus subtiles : par exemple, l'engrain a un léger goût de noisette. Et engrain et amidonnier contiennent des taux bien plus élevés de nutriments intéressants comme les caroténoïdes. Certaines espèces pourraient aussi avoir des avantages chez les personnes sensibles au gluten. L'amidonnier contient moins de gluten que le blé moderne, et l'engrain encore moins. Ces variétés anciennes sont aussi plus résistantes aux maladies, nécessitant peu ou pas de traitement antifongique.

L'épeautre est réapparu d'abord dans les milieux sensibles au bio, avant de gagner la population générale. Aujourd'hui, il représente en Allemagne un marché de 1 milliard d'euros annuels, avec une croissance de 5%. *Source : lanutrition.fr*

Contrairement aux gros céréaliers, Jean-Jacques Mathieu ne mise pas sur les pesticides et les engrais pour faire pousser du blé, mais sur le riche potentiel génétique de ses deux cents variétés.

Pour les adapter à un environnement particulier, les paysans comme Jean-Jacques Mathieu misent sur l'importante diversité génétique des variétés anciennes, dites « *populations* ».

Avec des amis, il a monté une marque, une sorte de label qui réunit « *sept meuniers, dont deux paysans boulangers, une quarantaine de boulangers et une quinzaine de paysans bio qui multiplient les variétés* ». Avec le blé dur, ils ont monté une coopérative et se partagent la meunerie. « *L'idée est de recréer un atelier collectif de valorisation, avec la machine à*

*pâtes, le séchoir ...* ». Il veut aussi prouver que la course à la productivité n'est pas la solution. Faute d'aides de la PAC, « *30 % des petites et moyennes fermes ont disparu en France en dix ans* ». Lui est satisfait de pouvoir sortir deux salaires sur vingt hectares.



*Source : reporterre.net*

## Annexe 7

### Les signes officiels de qualité des Hautes-Pyrénées

Les signes officiels de qualité et d'origine permettent aux producteurs qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. Le sérieux de ces signes repose sur des cahiers des charges stricts dont le respect est régulièrement contrôlé par des organismes agréés par les Pouvoirs Publics.

L'A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) née en 1919 dans le secteur des vins, puis a été étendue aux produits laitiers est en 1990 à l'ensemble des autres produits agricoles et alimentaires.

C'est la dénomination géographique d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement et essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains.

Les produits sous AOC de Mon País Gourmand :

- Les Vins de Madiran et de Pacherenc
- Le Mouton Barèges-Gavarnie
- Porc Noir de Bigorre (jambon et viande), démarche en cours



L'A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) a été créée par un règlement européen de 1992.

Les produits sous AOP de Mon País Gourmand :

- Le Mouton Barèges-Gavarnie

#### Le Label Rouge

Le Label Rouge a été créé en 1960, atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire, non transformé possède un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité supérieure le distinguant des produits similaires.

Les produits sous Label Rouge de Mon País Gourmand :

- Le Haricot Tarbais



#### L'Agriculture Biologique

Le logo « AB » garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être des animaux.

Les producteurs bio du département proposent une large gamme de produits :

- viandes : bovins, agneaux, porcs gascons, poulets,
- fruits et légumes : oignon de Trébons, Haricot Tarbais, Haricots blancs sur maïs, myrtilles, salades, lentilles vertes,
- fromages et produits frais : fromage de vache, brebis et chèvre frais ou affinés, et autres produits laitiers,
- céréales et dérivés : maïs, blé, triticales, petit épeautre, farines, pains, pains spéciaux, ...,
- autres : vin AOC Madiran, de Béarn et de Pays Bigorre, truites, produits de la ruche



#### L'I.G.P. (Indication Géographique Protégée)

##### Signe européen

L'Indication Géographique Protégée (I.G.P.) a été créée par un règlement européen de 1992, elle protège le nom d'un produit originaire d'une aire géographique délimitée, dont le lien à l'origine est garanti par une réputation, une qualité ou une caractéristique spécifique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration du produit ont lieu dans cette même aire géographique.

Les produits sous IGP de Mon País Gourmand : le Haricot Tarbais  
la Tomme des Pyrénées

## Annexe 8 (1/2)

Extrait du référentiel CAP boulanger - Compétences

<b>Capacités C1 →</b>		<b>Organiser</b>
<b>Compétences terminales</b>		
<b>C1.1</b>	Organiser le rangement des produits réceptionnés	
<b>C1.2</b>	Organiser son travail	
<b>C1.3</b>	Effectuer les calculs nécessaires à la production	

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

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

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

## Annexe 8 (2/2)

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



## Annexe 9 (1/2)

Extrait du référentiel CAP pâtissier – Compétences

Pôle 2 - Entremets et petits gâteaux	
<b>C4a</b> Organiser la production	<p><b>C4.1</b> - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle</p> <p><b>C4.2</b> - Gérer le poste de travail</p>
<b>C4b</b> Préparer des éléments de garniture	<p><b>C4.3</b> - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache</p> <p><b>C4.4</b> - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe</p> <p><b>C4.5</b> - Préparer des mousses et des bavaroises à base de : - fruits - lait</p> <p><b>C4.6</b> - Élaborer un croustillant à base de matières premières</p> <p><b>C4.7</b> - Réaliser la garniture à base de : - fruits frais - produits élaborés ou semi-élaborés</p>
<b>C5a</b> Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux	<p><b>C5.1</b> - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux</p> <p><b>C5.2</b> - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin</p> <p><b>C5.3</b> - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable</p>
<b>C6a</b> Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	<p><b>C6.1</b> - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules</p> <p><b>C6.2</b> - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche</p> <p><b>C6.3</b> - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande</p> <p><b>C6.4</b> - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé</p> <p><b>C6.5</b> - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement</p>
<b>C6b</b> Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	<p><b>C6.6</b> - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor</p> <p><b>C6.7</b> - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors</p> <p><b>C6.8</b> - Réaliser des décors à base de nougatine</p> <p><b>C6.9</b> - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)</p> <p><b>C6.10</b> - Fabriquer et utiliser un cornet</p> <p><b>C6.11</b> - Disposer les éléments de décor</p>

## Annexe 9 (2/2)

### Extrait du référentiel CAP pâtissier – Savoirs associés

Les lieux de stockage	Les procédures de la démarche qualité
Le respect de la chaîne du froid	La gestion des déchets
Les stocks minimum et d'alerte	La crème lactière
Les différentes catégories de produits (secs, réfrigérés congelés)	Les autres crèmes
Le schéma d'ordonnement des tâches	Les arômes naturels
La fiche technique	Les additifs alimentaires
Le carnet de recettes	Les éléments croustillants
Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Les techniques de réalisation et de conservation d'un croustillant
Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie	Les qualités d'un croustillant
Les œufs	Les différentes formes de commercialisation des fruits
Les ovoproduits	Le travail du fruit frais
Le lait	La conservation du fruit frais et/ou transformé
Les substituts d'origine végétale du lait	Les différentes garnitures à base de fruits
Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	Le procédé de fabrication : - d'une pâte à choux, - d'une génoise, - d'un biscuit cuillère, Joconde, meringué
La farine de blé	Les autres produits amylacés
Le sel	Les étapes de montage d'un entremets/petit gâteau
Les gâteaux de voyage	Le matériel spécifique au montage
Les différents mélanges dont le crémage	La personnalisation d'un gâteau
Les poudres à lever (levantes)	Les différents types de glaçage
L'eau	Le cacao et ses dérivés
Le beurre et les autres matières grasses	Les différents chocolats
Le sucre et autres produits sucrants	Le travail du chocolat
Les différentes garnitures	La pâte d'amandes
Les finitions : avant cuisson : dorer, rayer, sucrer..., après cuisson : napper, glacer, décorer...	Les fruits frais, secs et transformés utilisés en garniture de tarte
Le tourage	La nougatine
Les fours	La calligraphie
Le processus de cuisson	Les éléments de décor
L'analyse sensorielle	Les tendances en matière de décoration
L'évaluation de sa production	Les descripteurs de qualité
Les défauts d'un produit	Les défauts possibles de fabrication
La communication interne	Le coût de revient
La composition d'un produit fini	Les pertes à la cuisson et la découpe
Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente	Le coût de production
Les impôts et taxes	La marge
	La fixation du prix de vente

## Annexe 10

Extrait de l'arrêté sur la production biologique

Arrêté du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de CAP, BEP et MC relevant de la CPC de l'alimentation

### Annexe 2 - Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe 1

#### Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe 1

##### S 0 - La production biologique

Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.1 - La filière biologique</b>	
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique Savoir où trouver l'information
Les chiffres clés de la filière biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques
Les acteurs de la filière biologique	Citer les acteurs de la filière : l'agence bio, l'Institut national de l'origine et de la qualité, le ministère chargé de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles...
<b>S 0.2 - La production biologique et le développement durable</b>	
Les notions de développement durable	Citer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local
<b>S 0.3 - La réglementation</b>	
Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen)
Les organismes certificateurs	Connaître le rôle des organismes certificateurs

### Annexe 3 - Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

##### S 0 - La production biologique

Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie pâtisserie</b>	
Les céréales biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées
Les farines biologiques	Connaître les particularités de la farine biologique
Les levures biologiques	Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique
Les autres produits biologiques	Citer d'autres produits biologiques utilisés en boulangerie pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits
<b>S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques</b>	
Réceptionner et stocker des matières premières biologiques	Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques
Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
Panifier de la farine biologique	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
<b>S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie</b>	
Disposer au magasin des produits biologiques de boulangerie pâtisserie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie
Transmettre un argumentaire commercial	Être capable de valoriser les produits biologiques auprès du personnel de vente

## Annexe C : Matériels candidats pour l'admission

MATÉRIEL CANDIDAT Boulangerie	MATÉRIEL CANDIDAT Pâtisserie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (sans signe distinctif), calot, tablier, chaussures de sécurité et torchon.</li> <li>• Une petite balance électronique (minimum 5 kg, pesage au gramme)</li> <li>• Assortiment de douilles inox</li> <li>• Boite d'emporte-pièces divers (cannelés et /ou unis)</li> <li>• Pochoirs, gabarits, ...</li> <li>• Un ou plusieurs minuteurs</li> <li>• Un décapeur thermique</li> <li>• Poches jetables</li> <li>• Une calculatrice</li> <li>• Surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail</li> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Moules ou inserts pour la réalisation des viennoiseries.</li> <li>• Petite passoire ou tamis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Peigne à chocolat</li> </ul>
<p><b><u>Ne sont pas autorisés</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières premières et/ou des pré-fabrications,</li> <li>- Les outils numériques ou téléphones portables connectés : ceux-ci seront remis aux organisateurs à l'arrivée et rendus à la fin de l'épreuve</li> </ul>	

# CAPLP CAER

## Métiers de l'alimentation

### Boulangier et Pâtissier

Sujet d'admission 2022

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 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. Le sujet complet sera remis au jury en fin d'épreuve.

### Annexes à votre disposition

- Annexe 1 - Liste de produits de base et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - Recette de pain de tradition sur levain liquide (à titre indicatif)
- Annexe 3 - Recette de la pâte levée (à titre indicatif)
- Votre carnet 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), 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 de la pièce en pâte à pain party (**document 2**).

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**

Vous devez préparer des pains de tradition, des pains de méteil, des produits en pâte levée, une pièce en pâte à pain party et une création snacking à partir de la liste de produits de base et pré-élaborés (**annexe 1**).

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquette à votre disposition) sur toutes vos productions et les documents fournis. La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve.

### **Pain de tradition en pointage retardé sur levain liquide** (pâte fournie, voir recette **annexe 2**)

---

- 16 petits pains pesés à 80 g, façonnés en 4 formes différentes
- 12 baguettes pesées à 350 g (non farinées)
- 6 supports snacking pesés à 180 g, façonnage libre en fonction de votre créativité
- 4 pièces pesées à 550 g en 4 formes au choix du candidat

### **Pain de méteil**

---

Technique de fermentation libre.

- 8 pains pesés à 450 g en 2 formes au choix du candidat

### **Pâte levée : pain au lait**

---

À partir de 500 g de farine (voir recette **annexe 3**).

Réaliser :

- 6 tresses à une branche, pesées à 70 g
- 8 pièces pesées à 70 g, forme libre, garniture incluse avant ou après cuisson.

### **Création en pâte à pain party**

---

À partir de votre fiche technique (1,5 kg de farine maximum), vous devez réaliser une pièce en pâte à pain party sur le thème choisi pour mettre en valeur votre buffet.

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

- 0,600 kg de pâte fermentée
- 0,600 kg de levain liquide

### **Produit snacking**

---

À partir de vos supports préparés à base de pain de tradition, réaliser votre production salée.

La forme, le goût et la finition sont laissés au libre choix du candidat en tenant compte des produits disponibles au panier. Les façonnages sont réalisés manuellement.

### **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		
Beurre	kg	0.200
Beurre de tourage	kg	0.100
Bûche de chèvre	kg	0.200
Crème épaisse	kg	0.250
Crème UHT 35%	kg	0.200
Emmental râpé	kg	0.200
Levure biologique	kg	0.120
Lait UHT demi-écrémé	L	0.350
Mayonnaise	kg	0.100
Œufs coquilles	p	6
Produits chocolat		
Pépites chocolat (drops)	kg	0.100
Poudre de cacao	kg	0.050
Produits carnés		
Chorizo	kg	0.200
Filet de poulet	kg	0.250
Jambon blanc (tranche)	p	9
Jambon sec (tranche)	p	9
Fruits et légumes		
Abricots au sirop	kg	0.200
Concombre	p	1
Fraises	kg	0.100
Framboises	kg	0.100
Groseilles	kg	0.100
Oignons jaunes	kg	0.150
Poivron jaune	kg	0.100
Pommes	kg	0.150
Purée de fruit framboise	kg	0.200
Salade feuille de chêne	p	1/3
Tomate	kg	0.200
Fruits secs, séchés et graines		
Amandes hachées	kg	0.100
Noisettes entières blanches	kg	0.100
Poudre d'amande blanche	kg	0.100
Pistaches émondées vertes	kg	0.040

Graines et céréales		
Flocons d'avoine	kg	0.100
Sons d'avoine	kg	0.150
Graines de courge	kg	0.100
Graines de pavot	kg	0.200
Graines de sésame	kg	0.200
Mélange de graines	kg	0.100
Épicerie		
Arôme vanille	kg	0.025
Colorants liquides hydrosolubles	cl	QS
Cornichons	kg	0.050
Extrait de café	kg	0.025
Farine complète T 150	kg	0.700
Farine de force ou de gruau	kg	0.750
Farine de meule T 80	kg	0.500
Farine de seigle T 130	kg	2
Farine de seigle T 85	kg	1
Farine de tradition T 65	kg	3
Farine ordinaire	kg	1
Fondant blanc	kg	0.100
Gélatine feuille	kg	0.008
Huile de tournesol	kg	0.100
Huile d'olive	kg	0.100
Moutarde	kg	0.100
Nappage blond	kg	0.100
Olives noires dénoyautées	kg	0.100
Poivre gris moulu	kg	QS
Poudre de lait	kg	0.050
Pulco citron	kg	0.050
Sel fin	kg	0.100
Sucre glace	kg	0.050
Sucre semoule	kg	0.100
Tomates confites	kg	0.100

### Préparations pré-élaborées

- Crème pâtissière 250 g
- Crème d'amandes 250 g
- Levain liquide 600 g
- Pâte fermentée 600 g
- Pâte de tradition sur levain liquide 8,760 kg

## Annexe 2 - Recette (à titre indicatif)

<b>Pain de tradition sur levain liquide TH 78% pétrissage amélioré</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité</b>
Farine type 65	4 320 g
Eau	3 025 g
Levure	43 g
Sel	78 g
Levain liquide	1 080 g
Eau de bassinage	216 g
Fermentation	18 h à +4°C

## Annexe 3 - Recette (à titre indicatif)

<b>Pâte levée (pain au lait)</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité</b>
Farine type 45	500 g
Lait	200 g
Œufs	100 g
Sucre	50 g
Sel	10 g
Levure	20 g
Pâte fermentée	75 g
Beurre	125 g
TOTAL	1 005 g



Candidat n° : \_\_\_\_\_

Poste de travail n° : \_\_\_\_\_

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

<b>Produit</b>	Conception Organisation																	

**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° : \_\_\_\_\_

Poste de travail n° : \_\_\_\_\_

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Production : Création pièce décorée en pâte à pain party**

**Thème choisi : « ..... »**

<b>Recette</b>		<b>Progression</b>
<b>Denrées</b>	<b>Quantité</b>	

**Croquis :**

# CAPLP CAER

## Métiers de l'alimentation

### Boulangier et Pâtissier

Sujet d'admission 2022

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.

#### **Annexes à disposition**

- Annexe 1 - liste de produits de base et de produits prés 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 et de feuilletage**

Vous réaliserez 8 Saint-Honoré individuels composés de :

- Pâte feuilletée (*fournie en PAI*)
- Pâte à choux
- Crème diplomate (*crème pâtissière fournie*)
- Crème chantilly

### **Création entremets**

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

- Un biscuit ou un appareil meringué (à base de fruits secs)
- Un insert crémeux vanille (*fourni*)
- Une mousse chocolat
- Un glaçage intégral (*fourni*)
- Un décor : thème libre à base de chocolat de couverture,
- Une inscription au cornet.

### **Fabrication traiteur**

Vous réaliserez une quiche lorraine de 6 personnes (cercle inox de 4,5 cm de hauteur) composée de :

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

### **Fabrication de petits fours moelleux**

Vous réaliserez 30 macarons garnis à la framboise (*garniture fournie*)

### **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		
Lait UHT entier	L	0,5
Crème liquide 35%	L	2
Mascarpone	kg	0,200
Crème épaisse	kg	0,400
Beurre	kg	0,250
Œufs entier (ovoproduits)	kg	0,500
Blancs d'œufs (ovoproduits)	kg	0,500
Jaunes d'œufs (ovoproduits)	kg	0,200
Emmental râpé	kg	0,150
Poudre de blancs d'œufs	kg	0,02
Produits chocolat		
Chocolat de couverture noire (pistoles)	kg	1
Chocolat blanc (pistoles)	kg	0,300
Beurre de cacao	kg	0,100
Cacao poudre	kg	0,050
Colorant rouge liposoluble		QS
Colorant jaune liposoluble		QS
Colorant rouge hydrosoluble		QS
Grué de cacao	kg	0,100
Fruits secs		
Amandes hachées	kg	0,200
Noisettes blanchies	kg	0,050

Épicerie		
Extrait de vanille	kg	0,003
Farine T55	kg	0,300
Fécule	kg	0,030
Gélatine feuille (200 bloom)	kg	0,010
Gélatine poudre (200 bloom)	kg	0,01
Glucose	kg	0,300
Gousse de vanille	P	1
Noix de muscade poudre		QS
Poivre moulu		QS
Poudre d'amandes	kg	0,500
Poudre de noisettes	kg	0,100
Graines de pavot	kg	0,020
Sel fin		QS
Sucre semoule	kg	1
Sucre glace	kg	0,500
Viande		
Lardons fumés	kg	0,500
Alcool		
Rhum ambré	L	0,030
Grand-Marnier	L	0,030

### Préparations pré-élaborées fournies par le centre d'examen

- 500 g de crème pâtissière vanille
- Une demi-plaque de feuilletage P.A.I (40 cm x 30 cm)
- 400 g de glaçage chocolat brillant noir
- Un insert crémeux vanille surgelé
- 340 g de pâte brisée salée
- 400 g de garniture framboise

## Annexe 2 – Fiches recettes (à titre indicatif)

Dacquoise		Macarons (meringue française)	
Poudre d'amandes	45 g	Sucre glace	140 g
Sucre glace	50 g	Poudre d'amande fine	125 g
Fécule	15 g	Blancs d'œufs	100 g
Blancs d'œufs	80 g	Sucre semoule	100 g
Sucre semoule	25 g		

## 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 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 pâtisserie, 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 rendre au jury

Document 1

Candidat n° \_\_\_\_\_

Poste de travail n° \_\_\_\_\_

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

30 min		Entremets	Saint-Honoré	Quiche	Macarons
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**

<p><b>Entremets</b></p> <p><i>Base :</i> 1 cercle de 18 cm de diamètre, Hauteur de 4,5 cm</p>	<p><b>Nom de l'entremets :</b></p> <p><i>Partie à compléter</i></p> <p>.....</p>		
<p><b>Recettes</b></p>	<p><b>Techniques</b></p>	<p><b>Ingrédients</b></p>	<p><b>Quantités</b></p>
<p>Biscuit</p>	<p><i>Technique laissée à l'appréciation du candidat</i></p>		<p><i>Ingrédients et quantités laissés à l'appréciation du candidat</i></p>
<p>Insert crémeux vanille</p>	<p><i>Fourni par le centre d'examen</i></p>		
<p>Mousse chocolat</p>	<p><i>Partie à compléter</i></p>	<p><i>Partie à compléter</i></p>	<p><i>Partie à compléter</i></p>
<p>Glaçage chocolat</p>	<p><i>Fourni par le centre d'examen</i></p>		
<p><i>Montage / croquis :</i></p>			