

Sommaire

	Pages
D éfinition, contexte professionnel, types d'entreprises où se situent ces emplois et environnement technique de l'emploi	2
T ableaux de détails des activités :	
Fonction 1 : Approvisionnement	3
Fonction 2 : Gestion de la production	4
Fonction 3 : Démarche qualité et de progrès	5
Fonction 4 : Commercialisation et communication	6
Fonction 5 : Gestion d'unité et/ou d'entreprise de Boulangerie	
5.1 : Gestion des ressources humaines	7
5.2 : Gestion économique et financière	8
M ise en relation du R éférentiel des A ctivités P rofessionnelles et du référentiel de certification	9
R éférentiel de certification	12
L es Savoir Faire :	
Capacité C1 : Organiser	14
Capacité C2 : Réaliser	16
Capacité C3 : Contrôler	22
Capacité C4 : Communiquer – Commercialiser	23
M ise en relation des Compétences et des Savoirs Associés	25
L es Savoirs Associés :	
S1 : La culture Professionnelle	27
S2 : Les Matières Premières	30
S3 : Les Techniques Professionnelles	35
S4 : Les Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	38
S5 : L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise	46
D éfinition des épreuves	
R èglement d'examen	57
E1 : Fabrication d'une commande	58
E2 : Technologie professionnelle	63
E3 : Les Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	65
E4 : Gestion appliquée :	
E4.1 : Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	67
E4.2 : Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	68
E5 : Expression française et ouverture sur le monde	
E6 : Epreuve de langue vivante	
<i>Epreuve facultative de langue vivante étrangère</i>	

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Définition :

Le titulaire du **Brevet Professionnel Boulanger** est un professionnel très qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration Boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) :

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Entreprises boulangères (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agro alimentaires
- Centres de formation
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »
- Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification

Environnement technique de l'emploi (Le champ professionnel du titulaire du BP Boulanger est caractérisé par) :

- La parfaite connaissance du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant l'optimisation de la production
- La prise en compte des contraintes économiques et réglementaires et des exigences en termes de sécurité alimentaire, de qualité et de productivité de l'entreprise.
- La capacité à animer, manager l'équipe de production et participer à la commercialisation des produits
- La prise en compte des préoccupations des acteurs de l'entreprise (clients, salariés, fournisseurs, ...) dans le cadre d'une démarche de développement durable
- L'adaptation à l'évolution des comportements de consommation impulsés notamment par les professionnels de la santé et par les consommateurs

Fonction 1 →

Approvisionnement

Gestion des matières premières, des produits intermédiaires et consommables

Tâches :

A l'interne :

- Réceptionner les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables
- Contrôler et stocker les matières premières livrées, les produits intermédiaires et les consommables
- Calculer la production en fonction des commandes journalières
- Approvisionner les postes de travail

A l'externe :

- Participer à la politique d'approvisionnement dans le cadre d'une démarche éco responsable
- Gérer les mouvements de stocks
- Élaborer les commandes fournisseurs

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage
- Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières
- Bon de commande, stock minimum
- État des ventes, cadencier, historique
- État de commande journalier
- Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP
- Cahier des charges produits de boulangerie
- Fiches techniques de fabrication
- Mercuriale, catalogues fournisseurs, sites et salons professionnels

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie

Résultats attendus

- Adéquation des achats en fonction des besoins (nature, quantité, qualité, commande)
- Tendre vers des achats au meilleur rapport qualité/prix et éco-responsable (achat de produits locaux)
- Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage
- Conformité de l'approvisionnement des postes de travail en fonction des commandes journalières

Organisation et réalisation de la production

Tâches :

Dans une démarche d'optimisation de la production, du rendement, de l'utilisation des matériels et des matières premières et de respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail :

- Choisir les différentes méthodes de fabrication applicable dans l'entreprise et répondant aux attentes des consommateurs
- Implanter de manière rationnelle le matériel de production
- Organiser son travail et celui de l'équipe de production
- Réaliser la production
- Vérifier l'application des process de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène conformément à la sécurité alimentaire
- Concevoir des produits innovants

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation)
- Logistique
- Locaux, matériels, équipements et matières d'œuvre
- Cahier des charges des produits transformés, diagrammes de production, fiches techniques, commandes
- Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

Résultats attendus

- Conformité des produits finis aux exigences de la commande (caractère commercialisable : qualité, quantité, temps,...)
- Optimisation des moyens : matériel, source d'énergie
- Optimisation de la production
- Respect de la réglementation
- Conformité de l'application des procédures
- Pertinence de la conduite du ou des commis

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Fonction 3 →

Démarche qualité et de progrès

Cette fonction, transversale aux 4 autres fonctions, est caractérisée par 2 démarches :

- **La démarche qualité** composée de protocoles, consignes et formulaires d'enregistrement, afin de respecter la réglementation et d'optimiser les performances de l'entreprise
- **La démarche de progrès** dans le cadre du développement durable consiste à réaliser un diagnostic sur les trois piliers « social, économique et environnemental ».

Tâches (détaillées page 10) :

- Participer à la mise en œuvre de la démarche qualité et en assurer le suivi
- Participer à la mise en œuvre de la démarche développement durable et en assurer le suivi

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, code du Travail, convention collective, code de l'environnement ...)
- Documentation technique professionnelle (notice d'emploi, fiches de données de sécurité)
- Outils et méthodes d'analyse des risques (Plan de Maîtrise Sanitaire, Guide de Bonne Pratique et d'Hygiène, Document Unique ...)
- Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection)
- Autocontrôles internes et contrôles externes (microbiologiques, physico-chimiques, nutritionnels, sensoriels, organoleptique...)
- Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité
- Outils et méthodes d'analyse pour la mise en place et le suivi des démarches

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des démarches qualités et de développement durable appliquées dans l'entreprise, sous la responsabilité de la hiérarchie

Résultats attendus

- Conformité sanitaire des matières et des produits
- Respect des démarches de qualité et de développement durable définies par l'entreprise
- Conformité à la réglementation en vigueur, au guide des bonnes pratiques au plan du programme de prévention qui résulte de l'évaluation des risques
- Pertinence des solutions apportées, des rapports et comptes rendus remis à la hiérarchie sur les risques

Fonction 4 →

Commercialisation et communication

Tâches :

- Approvisionner le ou les points de vente
- Présenter les produits
- Valoriser la commercialisation des produits
- Communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication...
- Communiquer en externe envers les clients, les fournisseurs
- Identifier et solliciter les établissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles)

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Produits réalisés
- Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente
- Matériels de présentation, supports d'informations (médiats, publicité sur le lieu de vente)
- Consommables (boîtages)
- Organigramme de l'entreprise
- Outils de communication (écrit/oral)
- Réglementations en vigueur (affichage, traçabilité,...)
- Labels, enseignes et sigles

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie.

Résultats attendus

- Utilisation rationnelle des outils de communication
- Pertinence de la communication écrite et orale
- Pertinence de l'argumentation sur les principales caractéristiques des produits
- Respect des réglementations (affichages...)
- Satisfaction du client et fidélisation
- Contribution à la progression des ventes et des résultats de l'entreprise

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Fonction 5 →	Gestion d'unité et/ou d'entreprise de Boulangerie
Sous-fonction 5.1 : Gestion des ressources humaines	

Tâches :

- Animer une équipe
- Participer au recrutement et à l'évaluation des membres de l'équipe

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Organigramme de l'entreprise
- Fiches techniques (recettes)
- Notices (locaux, matériels, fluides...)
- Techniques de base de management d'équipe
- Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...)
- Diagramme de production

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie.

Résultats attendus

- Niveau de performance de l'équipe et de sa contribution à l'optimisation de la qualité de la production
- Qualité de l'ambiance de travail
- Respect des spécificités du métier par les membres de l'équipes (horaires, sécurité au travail, hygiène...)

Fonction 5 →**Gestion d'unité et/ou d'entreprise de
Boulangerie****Sous-fonction 5.2 : Gestion économique et financière****Tâches :**

- Calculer les rendements de production
- Calculer le coût de revient et déterminer le prix de vente
- Analyser et exploiter les documents comptables
- Participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Soldes intermédiaires de gestion du secteur
- Documents de synthèse comptables de l'entreprise
- Choix d'investissement
- Fiches techniques
- Catalogues et tarifs fournisseurs
- Catalogues et tarifs de l'entreprise

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie.

Résultats attendus

- Pertinence des calculs et analyses des rendements, des coûts et prix de revient
- Pertinence des calculs et analyses des marges et des prix de vente
- Pertinence de l'analyse de solutions proposées en matière d'investissement

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Mise en relation du **Référentiel des Activités Professionnelles**
et du **Référentiel de Certification**

Fonction 1 →		Approvisionnement	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
A l'interne	Réceptionner les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables	C2	C2.1 → Réceptionner et stocker
	Contrôler et stocker les matières premières livrées, les produits intermédiaires et les consommables	C3	C3.1 → Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
	Calculer la production en fonction des commandes journalières	C1	C1.3 → Définir les besoins liés à la production journalière
	Approvisionner les postes de travail	C4	C4.1 → Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail
A l'externe	Participer à la politique d'approvisionnement dans le cadre d'une démarche éco responsable	C1	C1.2 → Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
	Gérer les mouvements de stocks	C1	C1.1 → Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
	Élaborer les commandes fournisseurs	C1	

Fonction 2 ➔		Gestion de la Production	
Tâches principales	capacités	Compétences terminales	
Choisir les différentes méthodes de fabrication applicables dans l'entreprise et répondant aux attentes des consommateurs	C1	C1.4 ➔	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
Implanter de manière rationnelle le matériel de production	C1	C1.5 ➔	Optimiser l'implantation du matériel de production
Organiser son travail et celui de l'équipe de production	C1	C1.6 ➔	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
		C1.7 ➔	Organiser les postes de travail
Réaliser la production	C2	C2.2 ➔	Préparer, fabriquer
Vérifier l'application des process de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène conformément à la sécurité alimentaire	C2	C2.4 ➔	Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
Concevoir des produits innovants	C2	C2.3 ➔	Créer, innover

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Mise en relation du **Référentiel des Activités Professionnelles**
et du **Référentiel de Certification**

Fonction 3 →		Démarche qualité et de progrès	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
Participer à la mise en œuvre de la démarche qualité et en assurer le suivi	Identifier les risques sanitaires et les hiérarchiser	C3	C3.2 → Mesurer l'échelle des risques sanitaires
	Réagir aux aléas et mener des actions correctives	C2	C2.5 → Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
	Identifier et mettre en place des règles de traçabilité alimentaire	C2	C2.7 → Appliquer les procédures de la démarche qualité
	Réaliser des plans de maintenance matériels	C3	C3.5 → Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	Réaliser des fiches techniques de fabrication, prenant en compte les qualités nutritionnelles et des tests organoleptiques	C3	C3.3 → Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
Participer à la mise en œuvre de la démarche développement durable et en assurer le suivi	Identifier les acteurs (fournisseurs, collaborateurs, consommateurs, institutions)	C4	C4.6 → Communiquer avec les différents acteurs de la filière
	Identifier les marges de progrès	C2	C2.5 → Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
	Appliquer et faire appliquer la réglementation en vigueur (locaux, matériels, personnels et autres personnes extérieures, matières premières et produits finis)	C2	C2.7 → Appliquer les procédures de la démarche qualité
	Respecter le Document Unique	C2	C2.8 → Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
	Respecter le guide des bonnes pratiques	C2	C2.9 → Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
	Faire appliquer la démarche environnementale de l'entreprise	C4	C4.2 → Communiquer les directives
	Faire respecter le « document unique » et le guide des bonnes pratiques	C4	C4.3 → Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Mise en relation du **Référentiel des Activités Professionnelles**
et du **Référentiel de Certification**

Fonction 4 →		Commercialisation et Communication	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
Approvisionner le ou les points de vente		C1	C1.10 → Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
Présenter les produits		C2	C2.6 → Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
Valoriser la commercialisation des produits		C4	C4.7 → Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
Communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication...		C4	C4.8 → Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
Communiquer en externe envers les clients, les fournisseurs, les chambres consulaires et les différents services de l'administration		C4	C4.9 → Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
Identifier et solliciter les établissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles)		C4	C4.10 → Utiliser les différents services des établissements institutionnels

Fonction 5 →		Gestion d'unité et / ou d'entreprise de Boulangerie	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
5.1 → Ressources humaines	Animer une équipe	C4	C4.2 → Communiquer les directives C4.5 → Encadrer l'équipe de production : motiver conseiller, former, les membres de l'équipe
	Participer au recrutement et à l'évaluation des membres de l'équipe	C1	C1.9 → Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
5.2 → Economique et financière	Calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente	C1	C1.8 → Optimiser les marges de l'entreprise
	Analyser et exploiter les documents comptables	C3	C3.4 → Analyser les résultats de l'entreprise
	Participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production	C4	C4.4 → Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Référentiel de Certification

Capacités C1 →		Organiser
Compétences terminales		
C1.1	Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander	
C1.2	Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie	
C1.3	Définir les besoins liés à la production journalière	
C1.4	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère	
C1.5	Optimiser l'implantation du matériel de production	
C1.6	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	
C1.7	Organiser les postes de travail	
C1.8	Optimiser les marges de l'entreprise	
C1.9	Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie	
C1.10	Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	

Capacités C2 →		Réaliser
Compétences terminales		
C2.1	Réceptionner et stocker	
C2.2	Préparer, fabriquer	
C2.3	Créer, innover	
C2.4	Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication	
C2.5	Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution	
C2.6	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	
C2.7	Appliquer les procédures de la démarche qualité	
C2.8	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
C2.9	Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Référentiel de Certification

Capacités C3 →		Contrôler
Compétences terminales		
C3.1	Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)	
C3.2	Mesurer l'échelle des risques sanitaires	
C3.3	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation	
C3.4	Analyser les résultats de l'entreprise	
C3.5	Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	

Capacités C4 →		Communiquer - Commercialiser
Compétences terminales		
C4.1	Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail	
C4.2	Communiquer les directives	
C4.3	Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers	
C4.4	Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement	
C4.5	Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe	
C4.6	Communiquer avec les différents acteurs de la filière	
C4.7	Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	
C4.8	Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit	
C4.9	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	
C4.10	Utiliser les différents services des établissements institutionnels	

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire

Capacités C1 →

Organiser

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C1.1 : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander	• Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières • Bon de commande, stock minimum • État des ventes, cadencier, historique • État de commande journalier • Fiches techniques de fabrication	Rigueur de l'analyse Mode de calcul approprié Réponse adaptée au(x) besoin(s) en termes de quantités et de qualités
C1.2 : Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie	• Mercuriale, catalogues fournisseurs, sites et salons professionnels	Pertinence et cohérence de la proposition faite à sa hiérarchie
C1.3 : Définir les besoins liés à la production journalière	• Fiches techniques de fabrication • Locaux, matériels et équipements • Bon d'économat • État des ventes, cadencier, historique • État de commande journalier	Pertinence de l'utilisation des fiches techniques Exactitude des calculs professionnels
C1.4 : Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère	• Temps imparti • Diagramme de production • Fiches techniques et impératifs commerciaux • Matériels de fabrication • Agencement du ou des laboratoire(s)	Pertinence du choix et argumentation de la méthode appliquée Optimisation des rendements de production
C1.5 : Optimiser l'implantation optimale du matériel de production	• Les contraintes d'implantation des locaux • Process de production • Spécificité du matériel et des équipements • Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)	Conformité réglementaire et ergonomique de l'implantation Utilisation rationnelle du matériel Valorisation de l'outil de travail auprès des consommateurs

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C1 →		Organiser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C1.6 : Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	• Méthodes de production • Logistique • Locaux, matériels, équipements et matières d'œuvre • Cahier des charges des produits transformés, diagrammes de production, fiches techniques, commandes • Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)	Ordonnancement logique de la production Clarté des documents proposés
C1.7 : Organiser les postes de travail	• Consignes et protocoles • Diagramme de production • Fiches techniques • Ergonomie du poste de travail • Commande journalière • Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)	Conformité de la préparation des postes (matériel, matières premières) dans un souci d'application d'une démarche de progrès
C1.8 : Optimiser les marges de l'entreprise	• Soldes intermédiaires de gestion du secteur • Documents de synthèse comptables de l'entreprise • Fiches techniques • Catalogues et tarifs fournisseurs • Catalogues et tarifs de l'entreprise	Exactitude des calculs Cohérence des ratios et coefficients appliqués
C1.9 : Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie	• Organigramme de l'entreprise • Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...) • Méthodes de production	Conformité du recrutement (compétences, niveaux de qualification, effectif) par rapport aux besoins
C1.10 :	• Produits réalisés	Cohérence entre

Référentiel **Brevet Professionnel Boulanger**

Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	• Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente • Consommables (boîtages) • Impératifs commerciaux • Réglementations en vigueur (étiquetage, traçabilité, suivi des températures, paquet hygiène ...) • Outils de conditionnement	l'approvisionnement et la commande
--	--	------------------------------------

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C2.1 : Réceptionner et stocker	• Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage • Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières • Bon de commande et bon de livraison • Document de traçabilité • Fiches de stocks manuelles et/ou informatisées • Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP	Respect de la traçabilité et de la conformité des produits Identification précise des produits et stockage par nature et par date Respect des règles de recyclage des emballages
C2.2. : Préparer, fabriquer	• Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation) • Locaux, matériels, équipements, logistique et matières d'œuvre • Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise) • Commandes • Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)	Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace Respect des fiches techniques et des consignes Respect de la commande (conformité des poids, des quantités et du temps imparti) Régularité des fabrications Produits commercialisables Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		
C2.2 1 :		
Préparer, fabriquer : Les Pains	Pains de Tradition Française	Les pétrissages : Pétrissage Amélioré Pétrissage Vitesse Lente Autolyse Les préfermentations : Pâte fermentée Poolish Levain liquide Méthodes : Pousse lente Pointage retardé au froid Pâtons boulés bloqués (*) Pré poussé bloqué (*) Pain précuit frais Méthode au choix (certification)
	Autres Pains	Pain au levain (levain dur) Pain de Seigle Pain biologiques Pain viennois Pain à l'épeautre
	⁽¹⁾ Pains Nutrition	Pain aux germes Pain au son d'avoine Pain Nutrition « Type 80 » (farine de meule) Pain bis « Type 110 » Pain Nutrition (B1) Pain Nutrition (graines)
	^(*) Pain de régime	Pain sans sel
	^(*) Pains Régionaux	Tourte de seigle (Auvergne) Pain de Beaucaire Pain de Lodève Pain Brié
	⁽²⁾ Pains Aromatiques	5 pains aromatiques innovants
	^(*) Pains Européens	Ciabatta Panini Pain Polaire Bun's

(*) → Ne sera pas évalué à l'examen

(1) → 1 seul de ces pains sera évalué à l'examen

(2) → Création d'un pain aromatique innovant pour l'examen

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C2.2 2 :		
Préparer, fabriquer : les Viennoiseries <i>(Les viennoiseries garnies doivent être garnies avant cuisson, sauf finition (qui doit rester comestible))</i>	Pâtes Levées Feuilletées	Croissants Pains au chocolat 5 viennoiseries garnies différentes ^(*) Croissants crus surgelés ^(*) Croissants poussés surgelés
	Pâte à brioche	Petites pièces : Navettes Têtes 3 viennoiseries garnies différentes Grosses pièces : Tresses (+ de 3 branches) Brioche feuilletée
	^(*) Produits vendus pré emballés (Pâte Levée et Gâteaux de voyage)	Brioche tressée Couronne des rois Brioche tranchée Cakes et/ou 4/4 Brownies Pain d'épices Sablés
	^(*) Pâte feuilletée	Palmiers Galettes des Rois
	Crèmes et garnitures	Crème pâtissière Crème d'amande Crèmes aromatisées Crème à base de purée de fruit ^(*) Crème Mousseline

(*) → Ne sera pas évalué à l'examen

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser	
SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		↓	↓
C2.2 3 :			
Préparer, fabriquer : Les Produits de restauration rapide Boulangère	Supports	- Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation) - Locaux, matériels, équipements, logistique - et matières d'œuvre - Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise) - Commandes - Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)	Pain de Mie Pain Viennois Focaccia (*) Pâte brisée (*) Pâte à pizzas
	Garnitures		Béchamel (*) Appareil à quiche (*) Appareil à pizzas
	Produits de restauration Boulangère		Sandwichs (froid et chaud) Mini-sandwichs Fougasses garnies Tartines (*) Pizzas (*) Quiches (*) Cakes salés (*) Pains surprises (formes animaux) (*) Croissants garnis (*) Brioches garnies (*) Pâte à choux (Gougères)
C2.2 4 :			
Préparer, fabriquer	Décors		Pièces de présentation de buffet (pâte morte et pâte levée) à partir d'un thème Ecriture au cornet

(*) → Ne sera pas évalué à l'examen

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C2.3 : Créer, innover	• Documentations • Evénements calendaires • Matières premières • Matériels et équipements	Propositions créatives et innovantes adaptées au marché Qualité et cohérence de la fiche technique et du produit élaboré
C2.4 : Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication	• Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise) • Commandes	Conformité des produits
C2.5 : Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution	• Documentations professionnelles, techniques et technologiques • Informations sur les matières premières • Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail,...) • Outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique,...) • Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection) • Autocontrôles • Plan de nettoyage-désinfection • Équipements de protection individuelle • Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité • Documents d'analyse sensorielle, fiches techniques • Outils et méthodes d'analyse pour la mise en place et le suivi du développement durable	Identification des différents acteurs Identification des marges de progrès de l'entreprise Proposition de solutions : les appliquer et en suivre l'amélioration Application de la réglementation en vigueur Assurer le suivi qualité
C2.6 : Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	• Réglementation en matière d'affichage et d'étiquetage	Application et respect des réglementations en vigueur

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C2.7 : Appliquer les procédures de la démarche qualité	• Organigramme de l'entreprise • Fiches techniques (recettes) • Notices (locaux, matériels, fluides...) • Techniques de base de management d'équipe • Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...) • Diagramme de production	Identification des risques et les hiérarchiser Proposition de solutions et application Identification et mise en place des règles de traçabilité alimentaire Réalisation des plans de maintenance matériel Réalisation des fiches techniques de fabrication
C2.8 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	• Le document unique • Supports de prévention des risques professionnels • Documentations techniques du matériel • Protocole de nettoyage	Conformité à la réglementation en vigueur Pertinence des solutions à apporter
C2.9 : Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	• Le guide de bonnes pratiques • Rapports des analyses bactériologiques • Documents de traçabilité	

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C3 →		Contrôler
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C3.1 : Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)	• Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières • Bon de commande, stock minimum • État de commande journalier • Guide des bonnes pratiques	Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage Conformité de l'approvisionnement des postes de travail en fonction des commandes journalières
C3.2 : Mesurer l'échelle de risques sanitaires	• Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail,...) • Documentation technique professionnelle • Outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique,...) • Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection) • Autocontrôles • Plan de nettoyage-désinfection • Équipements de protection individuelle • Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité • Documents d'analyse sensorielle, fiches techniques • Outils et méthodes d'analyse pour la mise en place et le suivi du développement durable	Réalisation et actualisation du document unique
C3.3 : Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation		Réalisation de fiches techniques et d'analyses sensorielles
C3.4 : Analyser les résultats de l'entreprise	• Eléments comptables • Rapports de gestion (tableau des soldes intermédiaires de gestion)	Pertinence des calculs et analyses des rendements, des coûts et prix de revient Pertinence des calculs et analyses des marges et des prix de vente
C3.5 :	• Documentations techniques du matériel	Respect des consignes

Référentiel **Brevet Professionnel Boulanger**

Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	• Document unique	techniques d'utilisation du matériel
--	---	--------------------------------------

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C4 →

Communiquer - Commercialiser

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C4.1 : Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail	Documents internes relatifs à l'approvisionnement et à la production (fiches techniques et diagramme de production)	Conformité de l'approvisionnement par rapport aux consignes données
C4.2 : Communiquer les directives	- Organigramme de l'entreprise - Fiches techniques - Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...) - Diagramme de production - Protocole d'entretien et de nettoyage (matériel, équipements, locaux)	Niveau de performance de l'équipe et de sa contribution à l'optimisation de la qualité de la production
C4.3 : Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers	- Contexte professionnel (salon, conférence, etc...) - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...) - Outils de communication - Numéros d'urgence - Situation(s) de communication professionnelle	Expression claire, précise, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité) Utilisation appropriée des outils de communication Argumentaire commercial pertinent à destination du personnel de vente et/ou de la clientèle (composition, utilisation / consommation, conservation)
C4.4 : Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement	- Soldes intermédiaires de gestion du secteur - Documents de synthèse comptables de l'entreprise - Fiches techniques - Catalogues et tarifs fournisseurs (support papier et/ou informatique)	Pertinence de l'analyse de solutions proposées en matière d'investissement
C4.5 :	Organigramme de l'entreprise	Attitudes professionnelles

Référentiel **Brevet Professionnel Boulanger**

Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe	• Outils de communication • Contexte professionnel	adaptées (hiérarchie, esprit d'équipe, motivation, capacité à fédérer, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, capacité d'adaptation, capacité à gérer les conflits)
--	--	--

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Les Savoirs Faire (suite)

Capacités C4 ➔

Communiquer - Commercialiser

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
C4.6 : Communiquer avec les différents acteurs de la filière	• Communication écrite et/ou orale (note de service, etc...) • Législation du travail • Document unique	Respect des procédures mises en place par la hiérarchie
C4.7 : Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	• Instructions et consignes • Outils et supports de communication (affiche, panneau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...) • Emballages • Matériels de présentation • Consommables (boîtages) • P.L.V.	Pertinence du questionnement et réponse(s) adaptée(s) aux besoins Argumentation précise, complète Utilisation adaptée des outils et supports de communication Dynamique de vente (promotions, vente additionnelle, ...) Proposition d'éléments de fidélisation (carte de fidélité, ...)
C4.8 : Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit	• Enquêtes (orale et/ou écrite) de satisfaction clients • Fiches techniques (composition et argumentaire produit) • Test de dégustation (personnel) • Compte rendu d'activité (oral ou écrit) du personnel de vente	Capacité à synthétiser les retours d'information
C4.9 : Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	• Contexte professionnel • Consigne • Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution • Technologies de l'information et de la communication (téléphone, ordinateur, vidéo, caisse enregistreuse, cadre photo numérique, flash code, etc...)	Renseignement et suivi régulier des documents Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication Choix et disposition adaptés des supports de communication
C4.10 : Utiliser les différents services des établissements institutionnels	• Etablissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles) • Administrations d'état • Collectivités territoriales	Connaissance du fonctionnement et des services proposés par les différentes institutions Utilisation des services en fonction des besoins

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Mise en relation des Compétences et des Savoirs Associés				SAVOIRS				
				La culture Professionnelle	Les Matières Premières	Les Techniques et le Matériel Professionnelles	Les Sciences Appliquées	L'environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
				S1	S2	S3	S4	S5
C1	ORGANISER	C1.1	Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander		x	x	x	x
		C1.2	Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie		x	x		x
		C1.3	Définir les besoins liés à la production journalière			x	x	x
		C1.4	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère			x		
		C1.5	Optimiser l'implantation du matériel de production			x		x
		C1.6	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	x		x		x
		C1.7	Organiser les postes de travail	x		x	x	x
		C1.8	Optimiser les marges de l'entreprise	x	x			x
		C1.9	Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie			x	x	x
		C1.10	Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	x			x	
C2	REALISER	C2.1	Réceptionner et stocker		x		x	x
		C2.2	Préparer, fabriquer			x	x	
		C2.3	Créer, innover			x	x	
		C2.4	Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication			x	x	
		C2.5	Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution			x	x	
		C2.6	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente					
		C2.7	Appliquer les procédures de la démarche qualité	x	x		x	x
		C2.8	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	x	x	x	x	x
		C2.9	Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	x	x	x	x	x
C3	CONTROLLER	C3.1	Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)		x			
		C3.2	Mesurer l'échelle des risques sanitaires			x	x	
		C3.3	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation			x	x	
		C3.4	Analyser les résultats de l'entreprise				x	x
		C3.5	Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité			x	x	
C4	COMMUNIQUER COMMERCIALISER	C4.1	Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail			x		
		C4.2	Communiquer les directives		x	x	x	
		C4.3	Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers			x		x
		C4.4	Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement			x		x
		C4.5	Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe			x	x	x
		C4.6	Communiquer avec les différents acteurs de la filière	x		x		
		C4.7	Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	x			x	x
		C4.8	Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit					x
		C4.9	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication					x

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

		C4.10	Utiliser les différents services des établissements institutionnels				x	x
--	--	--------------	---	--	--	--	----------	----------

S1 – S2 – S3 →

La Technologie Professionnelle

S1 →

La culture professionnelle

- **S1.1 →** L'évolution du métier de Boulanger
- **S1.2 →** Le pain dans l'alimentation
- **S1.3 →** Les activités de la filière
- **S1.4 →** L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons
- **S1.5 →** Les équipements, outillages et installations électriques
- **S1.6 →** L'organisation et les contrôles
- **S1.7 →** La démarche qualité

S2 →

Les Matières Premières

- **S2.1 →** Le blé
- **S2.2 →** La farine de blé
- **S2.3 →** Les autres farines et graines
- **S2.4 →** Les autres matières premières de base utilisées en Boulangerie
- **S2.5 →** Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
- **S2.6 →** Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
- **S2.7 →** Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes

S3 →

Les Techniques et le Matériel Professionnel

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

S4 →

Les Sciences appliquées

- **S4.1 –** Les sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2 –** Les sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3 –** Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux
- **S4.4 –** Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

S5 →

L'environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

- **S5.1 –** L'entreprise et son environnement
- **S5.2 –** La gestion des approvisionnements
- **S5.3 –** La gestion de la production
- **S5.4 –** L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise
- **S5.5 –** La gestion des ressources humaines
- **S5.6 –** L'entreprise, créatrice de richesses
- **S5.7 –** Les mutations de l'entreprise

Chaque « **Savoir associé** » sera détaillé comme ci-dessous :

S . →

Savoir associé

Référentiel **Brevet Professionnel Boulanger**

S... →	Thème principal	
S... :		
Titres	Les différents points devant être étudiés	Limites de connaissances

S1 – S2 – S3 →

La Technologie Professionnelle

S1 →

La culture professionnelle

S1.1 →

L'évolution du métier de Boulanger

S1.1.1 : Le Pain et la Boulangerie : d'hier, d'aujourd'hui et de demain	• La boulangerie Française depuis la seconde guerre mondiale • Les évolutions du métier de Boulanger • Les pains dans le monde	Situer dans le temps les grandes évolutions du métier de Boulanger
--	--	---

S1.2 →

Le pain dans l'alimentation

S1.2.1 : Les Pains à caractère nutritionnel	• Le pain aux germes • Le pain au son d'avoine • Le pain Nutrition « Type 80 » (farine de meule) • Le pain Nutrition (B1) • Le pain Nutrition (graines)	Argumenter l'intérêt de proposer ce type de pain
S1.2.2 : Les Pains de régime	• Le Pain sans gluten • Le Pain sans sel • Le Pain au Gluten	

S1.3 →

Les activités de la filière

S1.3.1 : Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et les produits commercialisés	• Le rôle des organismes stockeurs • La meunerie Française aujourd'hui (groupements et marques) • Le rôle des organisations professionnelles • Les différentes formes d'entreprises : artisanale sédentaires ou non (marchés, tournées, livraisons), points chaud, chaînes franchisées, groupes, GMS.	Citer les différents secteurs d'activité de la Boulangerie Citer les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et leurs rôles respectifs Expliquer le rôle de chaque acteur de la filière Nommer les différents organismes professionnels et définir leur rôle
--	--	--

S1.4 →

L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons

S1.4.1 : Organisation de la production	• L'aménagement de l'espace et des postes de travail • Les circuits d'organisation de la production	Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales Citer les règles d'implantation d'un laboratoire (marche en avant), d'un poste de travail et d'un espace de vente
S1.4.2 :	• Les équipements de transport pour :	Citer des équipements de transport ;

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Organisation des livraisons	livraisons, tournées, approvisionnement de points de vente, marchés. • La législations liées aux transports des denrées périssables	justifier le choix d'un équipement de transport en fonction d'une fabrication et/ou d'une livraison
------------------------------------	---	---

S1.5 → Les équipements, outillages et installations électriques		
S1.5.1 :		
Le matériels	• Comparatif des caractéristiques techniques (rapport qualité/prix) • Calculs des capacités du matériel (pétrins, fours, chambre de fermentation, etc...) • Implantation et choix en rapport avec la production • Plan de maintenance et contrôles réglementaires • Sécurité et ergonomie	Citer les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production Calculer les capacités du matériel en fonction des données constructeur Citer les principales règles d'entretien, de sécurité et les contrôles réglementaires des matériels, outillages et installations électriques Citer les règles d'ergonomie et de sécurité des zones de production

S1.6 → L'organisation et les contrôles		
S1.6.1 :		
Les supports écrits et numériques (mono et multi sites)	• Les documents d'organisation • Les documents de fabrication • Les documents de traçabilité et de contrôles des matières premières • Les documents de commande et de suivi des produits finis (livraisons, durée de vie des produits)	Réaliser un diagramme de production Concevoir une fiche technique Compléter les documents de suivi, de contrôle et de traçabilité

S1.7 → La démarche qualité		
S1.7.1 :		
Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la réglementation	• Label rouge • AB (Agriculture Biologique) • AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) • AOP (Appellation d'Origine Protégée) • IGP (Identification Géographique Protégée) • CRC (Culture et Ressource Contrôlée) • Autres labels...	Citer et caractériser les signes et sigles officiels de qualité. Associer à chacun un ou deux produits

S1.7 →		La démarche qualité (suite)
S1.7.2 : Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages	• Pain maison • Pain courant Français • Pain de Tradition Française • Pain au levain • Pain de seigle • Pain de méteil • Pain bis • Pain au seigle • Pain complet • Pain biologique • Pain de campagne • Pain cuit au feu de bois (chauffage direct) • Pains avec mentions nutritionnelles • Produits avec appellation « pur beurre » • Pains ayant subis une congélation (cru, précuit et cuit)	Citer les différentes appellations réglementaires Citer et préciser les différentes caractéristiques de chaque appellation réglementaire
S1.7.3 : Réglementation sur les produits emballés	• Etiquetage : liste des ingrédients, mentions obligatoires, prix, allergènes majeurs, etc...	
S1.7.4 : La démarche HACCP	• Guides de bonnes pratiques et d'application de la méthode HACCP, Document unique	Identifier les différentes étapes de la démarche HACCP*
S1.7.5 : Le développement durable	• Economique • Social • Environnemental	Définir la notion de développement durable Citer des exemples appliqués à la profession

S2 →

Les matières premières

S2.1 →		Le Blé
S2.1.1 :		
Historique	• L'origine et l'évolution	
S2.1.2 :		
Productions et exportations	• La production de blé dans le monde • Les exportations mondiales de blé • La production Française de blé • Les causes des fluctuations du cours du blé • Les diverses utilisations du blé tendre en France • L'évolution des rendements • Les avancées technologiques dans les méthodes de culture (recherche variétale, satellite, OGM, etc...) • Les chartes de production : traçabilité, CRC, biologique, ARVALIS IRTAC • Le stockage et la conservation du blé • Le classement national (VRM) et international des blés • Les variétés de blé les plus cultivées depuis 10 ans • Les contaminants	Définir les zones de production (Monde et France) Situer la production Française (évolution des rendements) par rapport à la production mondiale Citer deux critères de classement des blés panifiables Citer 3 variétés de blé utilisées en panification Préciser les risques présentés sur les divers contaminants potentiels
S2.1.3 :		
Transformation du grain	• La structure et la composition du grain de blé • La mouture sur meules de pierre • Le stockage, le conditionnement et la livraison (réglementation) de la farine	Définir les qualités nutritionnelles des composants du grain de blé

S2.2 →		La farine de blé
S2.2.1 :		
Caractéristiques	• La définition légale • La composition • Les types • Les cahiers des charges • Les Rôles des composants en panification • Les propriétés technologiques • Les principales certifications farines : Biologique, CRC, Label Rouge • La farine écrasée à la meule de pierre • Notion de coût matières premières	Nommer les principales certifications « farine » Citer les avantages technologiques et nutritionnels de la farine de meule

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S2.2 →		La farine de blé (suite)
S2.2.2 :	- Réglementation mycotoxines et contaminants Farines panifiables pour les Boulangeries artisanales : - Taux de cendres (Types) - Taux d'humidité - Taux de protéines - Temps de chute d'Hagberg - Les essais de panification (méthode BIPEA) Farines (panifiables et autres) pour les fabrications industrielles : - L'alvéo consistographe (alvéoLink) de Chopin - Le farinographe de Brabender - Le réofermentomètre de Chopin	Commenter un résultat d'essai de panification à partir d'une grille de notation BIPEA
S2.2.3 :	- Pour pain de Tradition Française - Pour pain courant - Pour viennoiseries (levées et levées feuilletées) - Pour pâtes feuilletées et biscuits - Notion de coût matières premières - Les causes des variations du prix de vente du blé et donc de la farine	Choisir une farine et en décrire ses particularités en fonction de son utilisation
Tests et analyses		
Utilisation en Boulangerie		

S2.3 →		Les autres farines et graines
S2.3.1 :		
La farine de seigle	- Composition, types, utilisations, réglementation, variétés - Notion de coût matières premières	Indiquer les particularités de la farine de seigle et ses utilisations
S2.3.2 :		
Autres farines	- Epeautre, Kamut, maïs, sarrasin, avoine, orge, châtaigne, lentilles ... - Notion de coût matières premières	Citer différentes farines et graines utilisables en panification.
Graines	- Pavot, sésame, lin, tournesol, millet, quinoa, amarante - Notion de coût matières premières	
P.A.I.	- Farines composées - Notion de coût matières premières	Citer les avantages et les inconvénients des farines composées

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S2.4 →		Les autres matières premières de base utilisées en Boulangerie	
S2.4.1 :			
	L'eau	• Rôles en panification (formation de la pâte, taux d'hydratation, températures) • Traitement de purification de l'eau • Notion de coût matières premières	Définir l'importance de l'eau en panification Citer les différentes méthodes de traitement de l'eau
S2.4.2 :			
	Le sel	• Origines et présentations • Rôles en panification • Dosages, recommandations sanitaires et évolutions des méthodes de travail • Calcul de la quantité de sel dans le pain commercialisé • Substituts du sel • Notion de coût matières premières	Présenter l'adaptation des méthodes de travail suite à une diminution de la dose de sel Citer les risques pour la santé d'une consommation excessive de sel
S2.4.3 :			
	La levure	• Composition • Fabrication • Dosages • Formes commerciales : Pressée (normale, rapide) liquide (crème), cryorésistante, osmotolérante, sèche • Levure biologique (AB) • Notion de coût matières premières	Citer les différentes formes commerciales de la levure
S2.4.4 :			
Les produits d'addition	Additifs	• Acide ascorbique (E300) • Lécithine de soja (E322) • Mono et diglycéride d'acides gras (E 471, anti cloque) • Esters d'acides gras (E 472 ...) • Propionate de calcium et l'acide propionique	Indiquer la classification et la réglementation des produits correcteurs. Citer le rôle et les éventuels effets secondaires de chaque correcteur
	Auxiliaires technologique	• Amylases • Hémicellulases • Glucoses oxydases	
	Adjuvants	• La farine de fève • Le gluten • La farine de soja • Les produits maltés • La levure désactivée	

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S2.5 ➔		Les autres matières annexes utilisées en panification et viennoiserie	
Les produits frais	S2.5.1 : Le lait	- Définition, formes commerciales, utilisation en boulangerie - Notion de coût matières premières	Préciser, pour l'ensemble des produits d'origine animale, les conditions de conservation et de stockage Citer les principales formes de commercialisation du beurre (composition, fonctionnalité) en donnant leurs caractéristiques Citer les principaux rôles des ovoproduits Justifier l'utilisation des ovo-produits dans une fabrication
	S2.5.2 : La crème	- Définition, formes commerciales, utilisations en boulangerie - Notion de coût matières premières	
	S2.5.3 : Le beurre	- Définition, formes commerciales, dosages en boulangerie, influences sur les pâtes - Notion de coût matières premières	
	S2.5.4 : les ovo produits	- Définitions, formes commerciales (cru et cuit), utilisations en boulangerie, influences sur les pâtes - Comparaison entre les ovo produits et œufs coquilles - Notion de coût matières premières	
	• Stockage et conservation des produits d'origine animale		
	S2.5.5 : Les huiles et margarines		
	S2.5.6 : Le sucre et les édulcorants		
Les fruits secs et fruits à coques	S2.5.7 : Les raisins secs, abricots secs, pruneaux, figues	- Provenances, utilisations en boulangerie - Notion de coût matières premières	
	S2.5.8 : Amandes, Noix, Noisettes, Pistaches, Pâtes aromatiques	- Provenances, présentations, utilisations en boulangerie - Notion de coût matières premières - Risques allergènes	
S2.5.9 : Le chocolat		- Compositions, utilisations en boulangerie - Notion de coût matières premières	Associer l'utilisation de ces produits à une fabrication
S2.5.10 : La poudre à lever		- Composition, actions dans les pâtes, dosages - Notion de coût matières premières	
S2.5.11 : Nappage		- Utilisation à chaud, à froid. Conservation après ouverture - Notion de coût matières premières	
S2.5.12 : Pâte à glacer		- Composition, utilisation - Notion de coût matières premières	
S2.5.13 : 		Composition, utilisation	

Référentiel **Brevet Professionnel Boulanger**

Fondant	• Notion de coût matières premières	
----------------	--	--

S2.6 → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées		
S2.6.1 : Produits frais d'origine animale	• Conditions d'utilisation et de conservation des produits employés dans la réalisation des préparations salées / sucrées	Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser
S2.6.1 : Produits surgelés		Citer les règles de conservation des produits d'origine animale
S2.6.1 : Produits sous vide		Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation
S2.6.1 : Produits en conserves		Associer un type de pain avec une ou plusieurs garnitures
S2.6.1 : Epices, aromates, sauces et condiments		

S2.7 → Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes		
S2.7.1 : Les produits sans gluten	• Les gommes de xanthane et de guar • Les féculés : pomme de terre, amidon de maïs • Préparation prête à l'emploi sans gluten • Notion de coût matières premières	Composition d'un pain sans gluten
S2.7.2 : Les produits de substitution des œufs	• Farine, amidon	Composition d'une crème pâtissière sans allergènes
S2.7.3 : Les produits de substitution du lait	• Le lait de soja	

S3 →

Les Techniques et le Matériel Professionnel

S3.1 ➔

Les étapes de la panification

S3.1.1 :	• L'historique des méthodes de pétrissage, de l'après-guerre à nos jours • Les pétrins (comparatif des différents pétrins) • Les étapes du pétrissage (frasage, étirage, soufflage) • Les différentes méthodes de pétrissages et les températures de base (PVL et P.A.) • Le matériel complémentaire : ✓ Les silos à farine ✓ Les refroidisseurs d'eau ✓ Les pétrins industriels (carrousel, continue) ✓ Batteurs • Les tarifs matériels • La formation de la pâte : ✓ L'autolyse (rôles, méthodes) ✓ Le rôle des composants ✓ Oxydations des pâtes (tissu glutineux, blanchiment) ✓ Les différentes pâtes obtenues • Les rendements suivant le taux d'hydratation	Expliquer les différentes étapes de la formation de la pâte Expliquer l'incidence de la méthode de pétrissage sur le produit fini
S3.1.2 :	• Les étapes du pointage (température ambiante et froide) • Les influences sur les pâtes	Préciser l'influence de la durée du pointage sur les pâtes et les pains
S3.1.3 :	• Le pesage (manuel, semi-automatique, automatique) • Les diviseuses hydrauliques • Les peseuses volumétriques • Le boulage (manuel, mécanique) • La détente des pâtons (reposes pâtons, balancelles) • Les lamineurs • Le façonnage (manuel, mécanique) • Les diviseuses formeuses • Les groupes automatisés • Les tarifs matériels	Expliquer les influences de la méthode de pesage et de façonnage sur la pâte et les pains Préciser les avantages et les inconvénients de la mécanisation du point de vue de la qualité du produit et de la rentabilité
S3.1.4 :	• Variations, méthodes (direct ou froid) et durées • Evolution interne des pâtes (fermentation et développement) • Les supports de pousse (toiles, bannetons, couches automatiques, filets)	Préciser l'influence des méthodes et de la durée de l'apprêt sur les pâtes et les pains

S3.1 → Les étapes de la panification (suite)		
S3.1.5 :	Les causes et corrections possibles :	
Les défauts des pâtes	• Excès de force • Manque de force • Pâte trop ferme • Pâte trop molle • Pâte croûtée • Pâte collante • Pâte qui relâche	Citer les défauts des pâtes et préconiser des actions correctives
S3.1.6 :	La production de chaleur :	
Gestion de la cuisson	• Les différentes énergies • La combustion, le tirage et les brûleurs • La chaleur et l'isolation • La transmission de la chaleur	Déterminer le choix d'une énergie en fonction de la nature et du volume d'une production
	Les fours à chauffage direct	Préciser l'influence des modes de transmission de la chaleur sur la qualité de cuisson
	Les fours chauffage indirect	
	Le matériel industriel : • Four tunnel, four à cuisson verticale, l'enfournement automatique, les scarificateurs	
	La mise au four : • La coupe des pâtons, la buée, l'enfournement, les températures de cuisson	
	Les étapes de la cuisson du pain : • La transformation de la pâte en pain	Décrire les étapes de la transformation de la pâte en pain Evaluer les pertes d'eau en fonction de la nature, de la taille et de la forme du pain
S3.1.7 :		
Ressuage	• Etude des phénomènes	Indiquer les incidences du choix des matières premières et les conséquences des méthodes de fabrication mises en œuvre pour améliorer la conservation
Rassissement		
S3.1.8 :		
Analyses sensorielles	• Qualités et défauts des pains	Définir les qualités ou les défauts des pains à l'aide d'un vocabulaire professionnel adapté Engager des actions correctives si besoin

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S3.2 → La fermentation		
S3.2.1 :	Les différentes fermentations (lactique, acétique, alcoolique)	Expliquer l'amylolyse
Généralités		
S3.2.2 :	- Le principe de la fermentation - Les étapes de la fermentation panaire - La dégradation des sucres - Les facteurs influençant la fermentation et leurs conséquences en panification	Citer les facteurs influençant la fermentation et leurs conséquences en panification
La fermentation panaire		
S3.2.2 :	Sans pré fermentation : ✓ Sur Direct Avec pré fermentation : ✓ Sur pâte fermentée (rôles, méthodes) ✓ Sur poolish (rôles, méthodes) ✓ Sur levain : réglementation, méthodes (dur, liquide) ✓ Avec starters ✓ Avec levains prêts à l'emploi - Les influences des différentes méthodes sur les pâtes et les pains - Les fermenteurs à levain liquide - Le coût matières premières suivant le choix de la méthode	Citer et caractériser les différentes méthodes Choisir et argumenter la méthode de fermentation en fonction du produit à réaliser
Les différentes méthodes		
S3.2.3 :	- Principe, matériels, ingrédients, organisations, avantages, inconvénients Méthodes : - La pousse contrôlée - Le pointage retardé au froid - Le boulé - bloqué - Le pré poussé bloqué - Les chambres de fermentation contrôlées - Les tarifs matériels	Choisir et argumenter une méthode en fonction d'une organisation de production
La fermentation contrôlée		

S3.3 → La fabrication de la viennoiserie		
S3.3.1 :	- Pâtes levées feuilletées - Pâtes levées - Pâtes feuilletées - Garnitures/inserts - Organisation de la production (pousse contrôlée, congélation,...) - Les tours réfrigérés - Prix de revient	Expliquer les mécanismes responsables du développement des pâtes lors de la cuisson
Techniques et organisation		

S4 →

Les Sciences Appliquées

S4 1 →

Sciences appliquées à l'alimentation

S4.1.1 →

Les aliments et ses constituants

S4.1.1.0 : Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels	• Eau • Glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) • Protides (acide aminés, polypeptides, protéines) • Lipides • Eléments minéraux • Oligoéléments • Vitamines	Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres. Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent Différencier les lipides Calculer la valeur énergétique d'un aliment
S4.1.11 : Dimension nutritionnelle de certains produits alimentaires	• Des produits de substitution : les produits allégés en sucres et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) • Des compléments alimentaires, • Des probiotiques • Des alicaments	Identifier l'intérêt nutritionnel de ces produits ou compléments alimentaires Identifier les limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé
S4.1.12 : Modifications subies par les constituants alimentaires Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelles	• Etats physiques • Changements d'états • Solubilité • Emulsion • Action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon (gélatinisation), gélification, hydrolyse) • Action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélification) • Action de la température sur les lipides (fusion) • Réaction de Maillard • Action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) • Action de l'acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse) • Action mécanique sur les protides (réseau de gluten) • Action des enzymes en boulangerie	Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les quatre principaux changements d'états de l'eau : fusion, vaporisation, solidification, sublimation Citer un exemple d'application de chacune de ces propriétés Préciser les modifications physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage et lors des différentes étapes de fabrication Décrire la réaction de Maillard Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles des modifications sur les produits fabriqués Justifier l'action des principales enzymes impliquées dans la fabrication de produits de boulangerie

S4.1.2. ➔		La nutrition
S4.1.2.1 :		Caractériser l'équilibre alimentaire Citer les groupes d'aliments et indiquer leurs principaux constituants Justifier les équivalences alimentaires Contrôler qualitativement l'équilibre des menus d'une journée en accord avec les recommandations en vigueur relatives à la nutrition et la santé Énoncer la répartition des apports énergétiques sur la journée Justifier les principales recommandations
Equilibre alimentaire	Groupes d'aliments et leur place dans une alimentation équilibrée	Identifier les conséquences d'une alimentation déséquilibrée Enoncer les principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines
	Recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS) et par le PNA (programme national de l'alimentation)	Justifier les apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs Expliquer le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et l'équilibre alimentaire

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S4.1.2 →		La nutrition (suite)
S4.1.2.2 :		Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété
Comportement alimentaire	• Faim, soif, satiété • Influence des facteurs psychosensoriels et socioculturels sur les comportements alimentaires • Évolution des comportements • Comportements et consommation (aliment santé, aliments prêt à consommer ...)	Mettre en relation les facteurs psychosensoriels, socioculturels et les comportements alimentaires Indiquer l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire Mettre en relation comportement alimentaire et consommation
S4.1.2.3 :		Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits
Intérêt nutritionnel des produits commercialisés	• Produits alimentaires traditionnels • Produits alimentaires de substitution : produits allégés en sucres et matières grasses, produits contenant des édulcorants, produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) • Pain dans l'alimentation	Dégager leur intérêt nutritionnel Identifier l'intérêt des aliments de substitution dans l'alimentation et identifier les limites de leur utilisation Justifier l'intérêt du pain dans une alimentation équilibrée
S4.1.2.4 :		Indiquer les principaux objectifs de l'analyse sensorielle (description d'un aliment, correction d'une préparation, protection ...)
Analyse sensorielle <i>(en lien avec la pratique professionnelle)</i>	• Aspect, odeurs, saveurs, consistances • Éléments constitutifs d'une fiche d'analyse sensorielle	Expliquer physiologiquement la perception des saveurs Identifier les facteurs qui influencent les qualités organoleptiques des produits de boulangerie

S4.1.3 →		La digestion des aliments
S4.1.3.1 :		Annoter un schéma de l'appareil digestif
Digestion des aliments	• Anatomie de l'appareil digestif • Phénomènes mécaniques et phénomènes chimiques • Devenir et stockage des produits absorbés	Citer les principales étapes de la digestion Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments en vue de leur absorption Préciser le devenir des protéides, des glucides et des lipides à l'issue de l'absorption Indiquer le lieu de stockage des protéides, des glucides et des lipides

S4 2 →

Sciences appliquées à l'hygiène

S4.2.1 →

La microbiologie appliquée

(A aborder à partir de situations professionnelles réalistes)

S4.2.1.1 :		
Origine de la flore microbienne des aliments	• Principaux germes recherchés en microbiologie alimentaire	Citer les germes susceptibles d'être rencontrés et les situer par rapport aux différents types d'aliments Identifier, en milieu professionnel, les conditions favorisant à la multiplication microbienne et à la sporulation dans les aliments
S4.2.1.2 :		
Rôles de la flore microbienne des aliments	• Fabrication des aliments	Identifier les microorganismes responsables de fermentations utilisées en boulangerie Indiquer les facteurs favorables aux fermentations Expliquer l'importance de la relation température/ temps et ses conséquences sur la nature des produits formés et le rendement de la fermentation Justifier les étapes de la panification et les méthodes mises en œuvre en boulangerie
	• Altération des aliments	Citer les principaux signes d'altération des aliments Analyser les conséquences (nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires) de l'altération d'une production alimentaire, de la production à la consommation Proposer et justifier des mesures correctives
S4.2.1.3 :		
Conservation des produits élaborés ou utilisés en boulangerie	• Stérilisation • Pasteurisation • Réfrigération • Congélation • Surgélation • Déshydratation • Lyophilisation • Ionisation • Conservation sous atmosphère contrôlée • Conservation sous vide	Enoncer le mode d'action des différentes techniques de conservation Justifier les principes de conservation des aliments au regard du produit à utiliser ou à élaborer Enoncer les conséquences des techniques de conservation sur les qualités microbiologiques, nutritionnelles, organoleptiques et marchandes des produits
S4.2.1.4 :	• Toxicologie extrinsèque : produits résiduels	Evaluer les risques de toxicité de

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Toxicologie alimentaire	<i>(traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses...)</i> • Toxicologie intrinsèque <i>champignons, poissons</i>, additifs alimentaires et auxiliaires de préparation	certaines contaminants alimentaires afin d'avoir une conduite appropriée dans la préparation des aliments Justifier le choix et les limites d'utilisation des additifs alimentaires et des auxiliaires de préparation et de fabrication Identifier la présence d'additifs sur l'étiquetage des produits et justifier leur utilisation
--------------------------------	---	--

S4.2.2 → Les mesures préventives		
S4.2.2.1 :		Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter Justifier les visites médicales obligatoires (réglementation)
Hygiène du personnel	• Corporelle et vestimentaire • Surveillance de l'état de santé, aptitude médicale	
S4.2.2.2 :		Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation
Hygiène des matières premières et des productions	• Contrôles à la réception • Conditions de stockage	
S4.2.2.2 :		Classer les salissures selon leur nature Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits Justifier les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection
Hygiène des locaux et du matériel	• Salissures • Familles de produits d'entretien • Protocoles de nettoyage et de désinfection	
S4.2.2.3 :		Justifier la nécessité du refroidissement rapide des préparations alimentaires Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid Justifier l'incidence de la cuisson suffisante sur la conservation des produits Indiquer le principe du conditionnement sous vide Justifier l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments Justifier l'intérêt des liaisons froides dans la conservation des aliments Justifier les points essentiels de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires Proposer des actions correctives et/ou préventives
Hygiène et mises en œuvre des protocoles de travail (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)	• Refroidissement rapide • Chaîne du froid • Action de la chaleur • Mise sous-vide • Mise sous atmosphère modifiée • Liaisons froides	

S4 3 →

Sciences appliquées aux équipements et aux locaux

S4.3.1 →

Aménagements spécifiques des locaux en boulangerie

S4.3.1.1 : Alimentation en énergie et en eau froide	• Eau froide • Energies utilisées	Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'énergie et de l'eau
S4.3.1.2 : Production de chaleur et de froid	• Appareils producteurs de chaleur utilisés en boulangerie • Appareils producteurs de froid utilisés en boulangerie	Comparer les performances et les caractéristiques des appareils utilisés en boulangerie, en vue d'un choix, par rapport à : - la consommation en énergie - les performances atteintes (t°, durée, rendement) - les quantités d'aliments traités - la maintenance - et le nettoyage
S4.3.1.3 : Ventilation et climatisation des locaux professionnels	• Principe de la ventilation • Principe de la climatisation • Réglementation	Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie des locaux professionnels en boulangerie Citer les principales caractéristiques de la réglementation relative à l'installation, à l'hygiène et à la sécurité des locaux professionnels

S4.3.2 →

Matériaux spécifiques utilisés en boulangerie

S4.3.2.1 : Matériaux de revêtement et de surface	• Métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, granit ✓ Aptitude au contact alimentaire ✓ Aptitude à l'emploi	Justifier le choix des matériaux de revêtement et de surface en fonction de leurs propriétés et de la réglementation en vigueur
S4.3.2.2 : Matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire	• Matières plastiques • Papiers et cartons	Justifier le choix des matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire en fonction de leurs propriétés et de la réglementation en vigueur

S4 4 →

Sciences appliquées à l'environnement professionnel

S4.4.1 →

Démarche qualité

S4.4.1.1 :	• Etiquetages et affichage des Matières Premières et des Produits Alimentaires Intermédiaire (P.A.I.)	Énumérer les mentions obligatoires et facultatives que doit comporter une étiquette, un affichage (aspect réglementaire) Comparer les mentions portées sur des étiquetages en vue de sélectionner ou promouvoir un produit Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / DDM (Date de Durabilité Minimale) / DCR (Date de Consommation Recommandée)
Valorisation de la qualité alimentaire		Justifier les protocoles mis en œuvre
S4.4.1.2 :	• Hygiène des méthodes • Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations • Laboratoires de contrôle indépendants	Identifier le plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes <i>(à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques à la boulangerie)</i> Identifier les organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indiquer leurs principales fonctions Repérer les documents à présenter aux différents services de contrôle : documents de traçabilité, documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires Justifier l'intérêt des autocontrôles (objectifs, nature, fréquences)
Contrôle de la sécurité alimentaire		

S4.4.2 → Santé et sécurité au travail		
S4.4.2.1 :		<i>Ce risque est à aborder en complément de ceux étudiés en PSE (Prévention Santé Environnement) modules 8, 9, 10, 11 et 12</i>
Étude du risque professionnel lié aux poussières	• Sources de poussières • Atteintes de l'appareil respiratoire • Mesures de prévention	Identifier la nature et les différentes sources de poussières dans le secteur professionnel Repérer les dangers (nature des poussières, taille, concentration) Identifier les atteintes possibles (asthme, bronchites, cancers...). Proposer et justifier des mesures d'amélioration du niveau d'empoussièrement des laboratoires Proposer et justifier des mesures de prévention individuelles et/ou collectives (supprimer, protéger, informer)
S4.4.2.2 :		Différencier allergie et intolérance
Etude des risques allergènes	• Risques allergènes alimentaires	Référencer les différents allergènes alimentaires Indiquer les conséquences des allergènes sur l'organisme Justification des « bonnes pratiques » pour la fabrication et la vente de produits sans allergène Justification de la réglementation relative à l'étiquetage des produits pré –emballés

S4.4.3 → Développement Durable		
S4.4.3.1 :		Justifier le recyclage des eaux usées
Traitement et valorisation des déchets	Évacuation des matières usées : • Eaux usées • Déchets solides • Rejets dans l'air et dans l'eau	Justifier les conditions de stockage des déchets produits Justifier l'évacuation des déchets produits en milieu professionnel Justifier l'importance du tri sélectif
S4.4.3.2 :		Justifier la maîtrise de la consommation d'énergie et de la consommation d'eau
Domaines d'application du développement durable en boulangerie	• Maîtrise de l'énergie • Réduction de la consommation et de la pollution de l'eau • Utilisation de produits biologiques et/ou équitables • Maîtrise de la sécurité	Justifier les mesures visant à l'amélioration de la qualité de l'air

S5 →

Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

S5.1 → L'entreprise et son environnement		
S5.1.1 : La diversité des entreprises	Le secteur professionnel de la boulangerie	Caractériser le secteur professionnel de la boulangerie (typologie des entreprises, place du secteur dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale, évolution ces dernières années)
	La classification des entreprises	Classer les entreprises du point de vue économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) Classer les entreprises en fonction de leurs finalités (production de biens et de services marchands ou non marchands)
S5.1.2 : La structure de l'entreprise	Les fonctions et les services de l'entreprise	Caractériser les différentes fonctions de l'entreprise Identifier les différents services et leurs attributions
	L'organigramme de structure	Analyser la structure d'une entreprise du secteur de la boulangerie Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l'entreprise
S5.1.3 : L'environnement économique	Les notions de marché, d'offre et de demande	Caractériser le marché de l'entreprise Caractériser l'offre et la demande Définir la notion d'activité économique
	Les agents économiques	Repérer les différents agents économiques et identifier leur fonction principale Montrer l'interdépendance entre les différents agents économiques en s'appuyant sur un schéma simplifié
S5.1.4 : L'environnement juridique	Les sources du droit national	Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence
	Les sources du droit européen et international	Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit Européen et international : droit communautaire, directive européenne, traités et accords internationaux
	La convention collective	Définir la convention collective et caractériser celle relative au secteur de la boulangerie (droits et obligations des employeurs et des salariés)
	La responsabilité	Définir la notion de responsabilité Différencier les différents domaines de la responsabilité : civile contractuelle, civile délictuelle, pénale

S5.1 → L'entreprise et son environnement (suite)		
S5.1.5 : L'environnement institutionnel	• Les chambres consulaires	Définir et caractériser les chambres consulaires Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux entreprises
	• Les organisations professionnelles patronales et syndicales	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise
	• L'Etat et les collectivités territoriales	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'Etat et des collectivités territoriales

S5 2 → La gestion des approvisionnements		
S5.2.1 : La politique d'approvisionnement	• Le cahier des charges	Définir et préciser le rôle d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)
	• Les circuits d'approvisionnement	Caractériser les circuits d'approvisionnement Choisir le circuit d'approvisionnement le plus approprié
	• La gestion des stocks	Définir la gestion des stocks Identifier les outils de gestion nécessaires au calcul des besoins Calculer le rythme de consommation Calculer les quantités à commander pour les différents produits
	• La décision d'achat : la commande	Identifier le processus général de passation des commandes Recenser les informations nécessaires à la rédaction du bon de commande Identifier les modes de transmission de la commande : courrier postal, télécopie, internet, téléphone
S5.2.2 : La réception et le stockage des produits	• Les documents d'approvisionnement	Identifier les documents d'approvisionnement : bon de livraison, bon de réception, facture
	• La facturation	Repérer les mentions obligatoires de la facture, la définition et le calcul des réductions commerciales (rabais, remise, ristourne, en fonction des volumes d'achat) et financière (escompte) Identifier les éléments de contrôle à la réception des produits
	• Le coût d'achat	Calculer le coût d'achat
	• Les niveaux de stocks	Définir et calculer les différents niveaux de stocks (minimum, sécurité, alerte, tampon, maximum)

S5 2 → La gestion des approvisionnements (suite)		
S5.2.2 :		Identifier les documents de mise à jour des stocks : les bons d'entrée, les bons de sortie, les fiches de stock
La réception et le stockage des produits (suite)	La mise à jour des stocks	Caractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entré, premier sorti Valoriser et actualiser les fiches techniques
	L'inventaire	Définir et préciser le rôle de l'inventaire physique Calculer les consommations réelles de produits

S5 3 → La gestion de la production		
S5.3.1 :		Définir et caractériser les facteurs humains (travail) et technique (capital) Identifier les éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production : ✓ Le facteur humain : la bonne personne au bon poste (notion de compétence) ✓ Le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'usure, notion d'inactivité)
La combinaison des facteurs de production	Les facteurs de production	
	Le profil de poste	Définir la notion de compétence, d'aptitude Analyser le profil de poste Vérifier l'adéquation du profil de poste aux besoins de l'entreprise
	La productivité	Définir et calculer la productivité du travail et la productivité du capital Identifier les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs de production : l'investissement, la formation et la qualification Préciser les conséquences des gains de productivité : rendement, coût de production, qualité, main d'œuvre
S5.3.2 :	La qualité totale : de la fabrication à la vente	Identifier les références qualité appliquées au secteur de la boulangerie
La démarche qualité	Normes, chartes qualité	Analyser les démarches qualité en vigueur dans le secteur de la boulangerie
	La démarche qualité et ses enjeux	Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les entreprises
S5.3.3 :		
L'aménagement du temps de travail	La durée du travail : légale et maximale, heures supplémentaires, repos compensateur, temps de repos légaux, congés payés et congés spéciaux	Identifier la législation et des accords conventionnels relatifs à la durée du travail Définir la notion de temps partiel choisi ou contraint
	La flexibilité du temps de travail	Caractériser les outils de flexibilité du temps de travail

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

	Le handicap dans l'entreprise	Caractériser l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés au sein de l'entreprise et les modalités de mise en œuvre
--	---	---

S5.4 → L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise		
S5.4.1 : La recherche d'emploi	Les organismes spécifiques au marché de l'emploi	Repérer les différents organismes facilitateurs (pôle emploi, agences d'intérim, syndicats professionnels...) Distinguer les différents canaux de communication (presse, radio, internet,...)
	L'offre d'emploi	Analyser une offre d'emploi Sélectionner les offres d'emploi correspondant à un profil établi
	Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Repérer les démarches de recherche d'emploi Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi
	La communication écrite et orale relative à la recherche d'emploi	Identifier les règles d'usage pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae Préparer la communication téléphonique en fonction de l'emploi postulé
S5.4.2 : L'embauche et la rémunération	L'entretien d'embauche	Identifier les principales phases de l'entretien d'embauche, les attitudes et le langage à privilégier, à éviter Identifier les formalités obligatoires à l'embauche pour le salarié et l'employeur
	Le contrat de travail	Caractériser les principaux contrats de travail en vigueur Analyser un contrat de travail et repérer les droits et les obligations des parties Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation
	La rémunération	Identifier les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche Dégager les spécificités de la rémunération du secteur de la boulangerie Vérifier la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S5 4 → L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise (suite)		
S5.4.3 :		Identifier des attitudes et des techniques facteurs d'une communication efficace avec autrui
La communication au sein de l'entreprise	La communication interne	Identifier les enjeux de la communication interne Identifier les canaux de communication : oraux, écrits, audiovisuels et numériques
	La liberté d'expression et ses limites	Repérer des exemples de délimitation de la liberté d'expression, tant pour le salarié que pour l'employeur
S5.4.4 :		Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel, identifier les principaux thèmes abordés et les objectifs
Le règlement intérieur	Le contenu et les objectifs du règlement intérieur	Repérer les droits et les obligations du salarié Hiérarchiser les différentes sanctions applicables en cas de non-respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur
	Le pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise	Caractériser le pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise : conditions d'application et limites

S5.5 → La gestion des ressources humaines		
S5.5.1 :		Identifier les objectifs de l'entretien individuel d'évaluation pour l'entreprise et pour le salarié
L'évaluation des salariés	L'entretien individuel	Recenser les supports nécessaires à l'entretien : livret de compétences, ratios objectifs
	L'analyse des performances d'une équipe	Repérer des critères et des outils de mesure de la performance Comparer les performances attendues et les performances réalisées, analyser les écarts et identifier les causes Proposer des actions correctives
S5.5.2 :		Identifier les différentes voies de formation : statut scolaire, statut de salarié
La formation	Les voies de formation : statut scolaire, statut de salarié	Caractériser le statut de maître d'apprentissage et de tuteur en entreprise Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, de professionnalisation

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S5.5 → La gestion des ressources humaines (suite)		
S5.5.2 : La formation (suite)	- La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière ✓ le droit à la formation : plan de formation, droit individuel à la formation, congé individuel de formation ✓ le bilan de compétences	Définir la formation tout au long de la vie : livret et bilan de compétences, validation des acquis de l'expérience Identifier les principaux dispositifs qui permettent aux salariés de se former sur le temps de travail
S5.5.3 : La motivation	Les moyens en enjeux de la motivation	Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés, Identifier les enjeux de la motivation pour les salariés et l'entreprise
S5.5.4 : La représentation des salariés	Les instances représentatives du personnel : les délégués du personnel, le comité d'entreprise, la représentation syndicale	Identifier les instances représentatives du personnel, leurs attributions et les modes de désignation
S5.5.5 : La gestion des conflits	Les conflits individuels et collectifs	Caractériser les principaux types de conflits
	Les modes de résolution des conflits	Identifier la juridiction compétente pour le règlement des conflits individuels du travail Repérer les différentes étapes des conflits, leur mode de résolution en s'appuyant sur la législation en vigueur
S5.5.6 : La rupture du contrat de travail	Les cas de rupture : démission, rupture conventionnelle, le licenciement pour motifs personnels et le licenciement économique	Identifier les différents cas de rupture
	Les incidences	Qualifier les différents cas de rupture, les procédures, les incidences

S5.6 → L'entreprise, créatrice de richesses		
S5.6.1 : La maîtrise des coûts	Les charges : achats de matières premières, personnels, frais généraux liés à l'activité	Identifier les principales charges d'une boulangerie Distinguer charges et immobilisations Caractériser les différentes modalités de financement des immobilisations (emprunt, crédit-bail) et les charges correspondantes
	Le calcul des coûts	Calculer le coût matières, le coût de production, le coût de revient

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S5.6 → L'entreprise, créatrice de richesses (suite)		
S5.6.1 :	La maîtrise des coûts (suite)	Identifier les éléments constitutifs du ratio matières et calculer un ou plusieurs ratios matières Comparer avec les ratios antérieurs et les ratios objectifs Dégager l'intérêt du tableau de bord de gestion Définir et calculer la marge brute, la marge sur coût principal, le résultat brut d'exploitation et le résultat courant
		• L'analyse des charges
S5.6.2 :	La communication commerciale	• L'argumentaire commercial Identifier les méthodes et les démarches dans l'élaboration d'un argumentaire commercial (du vocabulaire professionnel à l'argumentation commerciale)
		• Les supports de la communication visuelle Identifier et classer les principaux supports visuels utilisés et préciser leurs principes d'utilisation (fréquence, lieu, circonstances d'utilisation) Repérer les critères de choix des supports
		• Le merchandising : l'espace de vente Identifier les aménagements possibles à l'extérieur et à l'intérieur de l'espace de vente (enseigne, façade, vitrine, surfaces d'exposition, surfaces de circulation), les principaux supports visuels utilisés et leurs principes d'utilisation (fréquence, lieu, circonstances d'utilisation), les critères de choix
		• Les différentes formes de la communication commerciale Identifier et caractériser les différents moyens de communication commerciale (média, hors-média) Préciser les objectifs de ces moyens de communication commerciale
		• Les événements commerciaux Identifier les différents événements commerciaux Préciser les enjeux de la participation du point de vente à un événement commercial donné
		• Les technologies de l'information et de la communication Caractériser le fonctionnement du courrier électronique Identifier les règles de bon usage sur internet lors de la rédaction et de la transmission d'un message, lors de la réception d'un message Identifier les règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu Identifier les outils : bornes interactives, flash codes, applications smartphone

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S5.6 → L'entreprise, créatrice de richesses (suite)		
S5.6.3 :	Le prix de vente	Caractériser les déterminants du prix de vente : coût matière, coefficient multiplicateur, concurrence, limites des clients Identifier les facteurs de modification du prix des produits et fréquence Définir le chiffre d'affaires et identifier ses composantes (volumes et prix)
	La prévision des ventes et des autres produits d'exploitation	Dégager l'intérêt de la gestion prévisionnelle pour une entreprise
	Les encaissements : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant	Identifier les modes de règlement
	Les logiciels dédiés à la gestion de l'unité commerciale	Enumérer des principales fonctionnalités relatives aux encaissements
	Le seuil de rentabilité	Différencier charges variables et charges fixes Calculer la marge sur coût variable et le résultat courant Calculer le seuil de rentabilité et le point mort
L'activité commerciale	La démarche mercatique : la politique commerciale	Identifier et classer : ✓ les besoins, les attentes, les motivations et les freins du client dans l'acte de vente ✓ les différents types de clientèle : potentielle, temporaire, fidèle ✓ les principes et les règles de segmentation de la clientèle ✓ les éléments clés d'une étude de zone de chalandise les comportements de la clientèle (recherche, comparaison, sélection), des habitudes d'achat de la clientèle (achats décidés, achats impulsifs) et les conséquences pour le point de vente
S5.6.4 :	Le compte de résultat	Identifier les principaux postes du compte de résultat Calculer le résultat à partir des charges et des produits
L'analyse des résultats de l'entreprise	Le tableau des soldes intermédiaires de gestion	Compléter et analyser le tableau des soldes intermédiaires de gestion
	Les outils de gestion	Utiliser des outils de gestion spécifiques au secteur professionnel et/ou progiciels de gestion intégrée : fonctionnalités de base, exploitation des indicateurs de gestion fournis

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

S5.7 →		Les mutations de l'entreprise	
S5.7.1 :			Caractériser les principaux indicateurs économiques Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes Mesurer les effets sur l'activité de l'entreprise
Les mutations de l'environnement	Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance	La croissance de l'entreprise	Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marchés,...)
	La dimension sociétale et environnementale dans l'activité économique de l'entreprise		Définir l'entreprise citoyenne Identifier les méthodes de contrôle des frais généraux dans un objectif de développement durable (énergie, consommables, fluides, produits d'entretien...) Identifier des indicateurs de développement durable (sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux)
S5.7.2 :			Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur
La création et la reprise d'entreprise	L'esprit d'entreprendre		Repérer les différents types d'idées, sources de projet Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet
	Le projet de création ou de reprise		Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif Estimer le besoin de financement associé au projet Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations
	La faisabilité du projet		
	Le positionnement sur le marché		Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale
	Le choix d'une forme juridique		Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

	• Les formalités de création	Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...
--	--	---

Définition des épreuves

	Pages
Liste des diplômes permettant de s'inscrire à la dernière unité du Brevet Professionnel Boulanger	56
Règlement d'examen	57
E1 → Fabrication d'une commande	58
E2 → Technologie professionnelle	63
E3 → Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	65
E4 → Gestion appliquée :	
E4.1 : Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	67
E4.2 : Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	68
E5 → Expression française et ouverture sur le monde	
E6 → Epreuve de langue vivante	
<i>Epreuve facultative de langue vivante étrangère</i>	

Référentiel **Brevet Professionnel Boulanger**

Liste des diplômes permettant de s'inscrire à la dernière unité du **Brevet Professionnel Boulanger**

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Règlement d'examen

Brevet professionnel : BOULANGER			CFA ou sections apprentissage habilités Formation continue en établissements publics		Formation continue en établissements publics habilités		CFA non habilités Enseignement à distance Formation continue en établissements privés	
Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 : Fabrication d'une commande	U.1	12	Écrit pratique et Oral	12h	CCF		Écrit pratique et Oral	12h
E.2 : Technologie professionnelle	U.2	3	Ecrit	2 h	CCF		Ecrit	2h
E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	U.3	3	Ecrit	2h	CCF		Ecrit	2 h
E.4 : Gestion appliquée		6						
Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	U.41	3	CCF		CCF		Écrit	2 h
Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	U42	3	CCF		CCF		Oral	30mn
E.5 : Expression française et ouverture sur le monde	U.5	3	Écrit	3 h	CCF		Écrit	3 h
E.6 : langue vivante étrangère (*)	U 6	1	CCF (oral)		CCF (oral)		Orale	1h
Épreuve facultative (**): Langue vivante étrangère	UF.1		Oral	15 min + 15 mn prépa	Oral	15 min + 15 mn prépa	Oral	15 min + 15 mn prépa

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

E1	Fabrication d'une commande	coefficient : 12
-----------	-----------------------------------	-------------------------

Finalités, objectifs et contenu :

Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en centre de formation qu'en entreprise.

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités du référentiel et porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

Capacités		Compétences
Organiser la production	C1.1	Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
	C1.3	Définir les besoins liés à la production journalière
	C1.4	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
	C1.6	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
	C1.7	Organiser les postes de travail
Réaliser et présenter des fabrications	C2.1	Réceptionner et stocker
	C2.2	Préparer, fabriquer
	C2.3	Créer, innover
	C2.4	Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
	C2.5	Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
	C2.8	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
	C2.9	Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
Contrôler	C3.3	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
Communiquer et commercialiser	C4.1	Préparer et faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail
	C4.2	Communiquer les directives
	C4.5	Encadrer l'équipe de production
	C4.8	Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller le personnel sur un argumentaire produit

et sur tout ou partie des Savoirs Associés suivants :

La culture professionnelle	S1.4	Les emplacements, les locaux, annexes et livraisons
	S1.5	Les équipements, outillages et installations électriques
	S1.6	L'organisation et les contrôles
	S1.7	La démarche qualité
Les matières premières	S2.2	La farine de blé
	S2.4	Les autres matières premières en panification et viennoiserie
	S2.5	Les autres matières premières et annexes utilisées en panification et viennoiserie
	S2.6	Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
Les Techniques	S3.1	Les étapes de la panification
	S3.2	La fermentation
	S3.3	La fabrication de la viennoiserie

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Critères d'évaluation :

- La clarté des documents (organigramme et fiches recettes à mettre en œuvre)
- La pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de transformation et de fabrication.
- La conduite du commis
- La précision du vocabulaire technique utilisé avec le commis
- La nature et la cohérence des tâches confiées au commis
- Le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- La maîtrise des techniques de fabrication de boulangerie, viennoiserie et des sandwiches
- La créativité et l'originalité du pain aromatique
- Le respect de la commande
- La qualité des finitions et des présentations des fabrications
- Le respect des règles de présentation
- Les qualités gustatives des fabrications de boulangerie, de viennoiserie et sandwiches
- L'argumentation commerciale du pain nutrition

DESCRIPTIF et BAREME de notation de L'ÉPREUVE E1	
Phase d'organisation du travail	20
Calculs d'ingrédients	5
Réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail, dont une journée avec un commis	15
Phase de transformation et de fabrication	80
Comportement professionnel, conduite du commis	20
Fabrication de produits de boulangerie	60
Phase d'argumentation commerciale	20
Argumentation commerciale	20
Phase de présentation	60
Présentation des produits	60
Phase de dégustation	60
Dégustation des produits	60
TOTAL	240

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Le candidat doit produire la commande suivante :

- × **Pain de Tradition Française** (maxi 6kg de farine mis en œuvre) avec pétrissage le premier jour
 - × **Pain de Tradition Française** (maxi 6kg de farine mis en œuvre) avec pétrissage le deuxième jour
 - × **Pain au levain** (maximum 4 kg de farine) pétrissage le 2^{ème} jour → le levain (pâteux) sera rafraîchi obligatoirement le 1^{er} jour
 - × **Pain Nutrition** : 1 variété (maxi 2kg de farine) ce produit servira de support à l'argumentation commerciale. Ce pain devra être cuit au plus tard 6h00 après le début de l'épreuve du 2^{ème} jour
 - × **Pain Aromatique** : (maxi 2kg de farine) réalisation d'un pain innovant à partir d'un panier de 10 ingrédients
 - × **Pâte Levée Feuilletée** : (1,5kg de farine) réalisation de :
 - Croissants (18 pièces)
 - Pains au chocolat (18 pièces)
 - 2 formes garnies avant cuisson (9 pièces de chaque) → Les éléments de la finition sont obligatoirement comestibles.
 - × **Pâte à Brioche** : (1kg de farine) réalisation de :
 - ✓ Petites brioches à tête (10 pièces)
 - ✓ Tresses (+ de 3 branches) (2 pièces)
 - ✓ 2 formes garnies avant cuisson (9 pièces de chaque) → Les éléments de la finition sont obligatoirement comestibles.
- Les 4 viennoiseries garnies (en Pâte Levée feuilletée et Brioche) doivent être réalisées avec au moins 2 des crèmes ci-dessous :
- Crème pâtissière
 - Crème d'amande
 - Crèmes aromatisées
 - Crème à base de purée de fruit
- × **Produit de Restauration** : A partir de l'une des pâtes fabriquées dans la commande et d'un panier de 10 produits mis à disposition. Elaborer :
 - 1 variété chaude de sandwich ou tartine (4 pièces)
 - 1 variété froide de sandwich (4 pièces) ou mini sandwiches (8 pièces).
 - × **Décor** : Présentation d'une pièce de buffet sur l'un des 4 thèmes proposés à l'avance

Précision :

2 types de pâtes doivent être confectionnés pour ce décor :

- ✓ Pâte (s) Levée (s) réalisée (s) par le candidat (maxi 5kg de pâte)
- ✓ Pâte (s) Morte (s) réalisée (s) tout ou en partie par le commis (maxi 2kg de pâte)

Une écriture au cornet est obligatoire

Des gabarits peuvent être apportés par le candidat

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Durée 12h00	Épreuve ponctuelle : écrite, pratique et orale	240 points
-----------------------	---	-------------------

Déroulement et modalités d'organisation :

L'épreuve se déroule sur deux jours :

1^{ère} journée :

La première journée, l'épreuve, d'une durée de 4 heures, comporte deux phases :

Phase d'organisation du travail (écrite) → 20 points

D'une durée d'une heure, elle comporte :

- La prise de connaissance du sujet (lecture et appropriation)
- Les calculs d'ingrédients à l'aide du cahier de recettes du candidat
- La réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail, dont une journée avec un commis

Durant cette phase, le candidat doit :

Ordonner les principales étapes de préparation et de fabrication :

- Pour la première journée de travail pour son commis et lui-même (3 heures)
- Pour la deuxième journée de travail (8 heures en autonomie). Une pause obligatoire de 30mn (hors durée de l'épreuve) à définir par le candidat entre la 4^{ème} et la 6^{ème} heure doit être positionnée dans l'organigramme de travail

Calculer les quantités nécessaires de matières premières pour une fabrication donnée.

Les modèles de fiches techniques et de planning d'organisation du travail sont diffusés dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves conformément à la réglementation.

A l'issue de cette phase, un temps de 30 minutes (hors durée de l'épreuve) est accordé pour rejoindre les laboratoires à partir des lieux de composition de l'épreuve écrite :

- Rencontre avec les commis
- Passation des consignes
- Connaissance des équipements

Phase de transformation et de fabrication (pratique) → 80 points (répartis sur les 2 journées)

Cette partie permet au candidat, assisté d'un commis titulaire d'un diplôme de niveau 5 en Boulangerie, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande.

Le commis assiste le candidat pendant 3 heures pour :

- Préparer l'une des crèmes pour la réalisation des viennoiseries
- Confectionner tout ou partie du décor en pâte (s) morte (s) cuite (s) pour la présentation du buffet
- Peser et aider aux différentes préparations

Le candidat remet en état son poste de travail.

2^{ème} journée :

La deuxième journée d'une durée de 8 heures (sans commis) comprend :

- **Phase de transformation et de fabrication** : le candidat réalise et finalise les fabrications dans le respect de la commande et des règles d'hygiène → **80 points** (répartis sur les 2 journées)
- **Phase d'argumentation commerciale** : Elle se déroule durant les 2 dernières heures de la 2^{ème} journée et porte sur le pain nutrition. L'évaluation est assurée par le jury, composé d'un professionnel et d'un formateur (durée 5 minutes maximum) → **20 points**

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

- **Phase de présentation (30mn avant la fin de l'épreuve) :** le candidat met en valeur ses fabrications → **60 points**
Elle s'effectue suivant la configuration des lieux, soit en laboratoire, soit dans une salle prévue à cet effet sur un linéaire de présentation (minimum 3m x 80cm) nappé.
L'apport d'éléments extérieurs n'est pas autorisé
- **Une phase de dégustation,** en dehors de la présence du candidat, assurée par un jury différent de celui de travail → **60 points**

Une pose obligatoire de 30mn à définir par le candidat entre la 4^{ème} et la 6^{ème} heure de travail du 2^{ème} jour (hors temps imparti à l'épreuve et positionnée dans l'organigramme de travail)

A l'issue de l'épreuve, le candidat remet en état son poste de travail.

La commission d'évaluation est composée d'enseignants de la spécialité et de professionnels

	Contrôle en Cours de Formation : écrite, pratique et orale	240 points
--	---	-------------------

La situation 1 se déroule en centre de formation sur 2 jours consécutifs, avant la fin du 1^{er} trimestre de la 2^{ème} année de formation.

La situation 2 se déroule en centre de formation sur 2 jours consécutifs, au cours du dernier trimestre de la 2^{ème} année de formation.

Il prend la forme de deux situations d'évaluations écrites, pratiques et orales organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement par l'enseignant de la spécialité.
Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluations sont conçues en fonction des acquis des candidats. Le contenu porte sur la transformation et la fabrication de la commande spécifiée dans l'épreuve E1. Les phases d'argumentation, de présentation, de dégustation seront intégrées.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle doivent être fournis aux candidats

La situation 3 se réalise en entreprise,

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires à celles évaluées en Centre de Formation.

Elles prennent en compte la nature des activités réalisées dans l'entreprise : fabrication de produits de boulangerie, de viennoiseries et de restauration Boulangère.

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

E2	Technologie Professionnelle	coefficient : 3
-----------	------------------------------------	------------------------

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

S1 : la culture professionnelle

S2 : les matières premières

S3 : Les techniques et le matériel professionnel

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs technologiques
- la pertinence des réponses
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie
- la clarté et la rigueur du vocabulaire dans l'expression écrite

Déroulement de l'épreuve :

Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnement qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).

2h00	Ponctuelle : écrite	60 points
-------------	----------------------------	------------------

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation.

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

	Contrôle en Cours de Formation : écrite	60 points
--	--	------------------

Une situation, organisée dans l'établissement de formation, est réalisée dans le cadre des séances d'enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

La situation d'évaluation écrite répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Elle est organisée au cours du dernier trimestre de formation.

Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles. Ce questionnaire porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés :

S1 - La culture professionnelle :

- **S1.1** → L'évolution du métier de Boulanger
- **S1.2** → Le pain dans l'alimentation
- **S1.3** → Les activités de la filière
- **S1.4** → L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons
- **S1.5** → Les équipements, outillages et installations électriques
- **S1.6** → L'organisation et les contrôles
- **S1.7** → La démarche qualité

S2 - Les matières premières

- **S2.1** → Le blé
- **S2.2** → La farine de blé
- **S2.3** → Les autres farines et graines
- **S2.4** → Les autres matières premières de base utilisées en Boulangerie
- **S2.5** → Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
- **S2.6** → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
- **S2.7** → Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes

S3 – Les techniques professionnelles

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

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive. L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre d'examen.

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

E3	Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	coefficient : 3
----	--	------------------------

Cette épreuve est écrite et doit s'appuyer sur une ou des études de cas faisant référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances scientifiques.

Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel et à leurs mobilisations dans l'exercice de la profession de boulanger.

Elle porte sur tout ou partie des compétences terminales suivantes :

- C1.1 : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables et les commander
- C1.3 : Déterminer les besoins liés à la production journalière
- C1.7 : Organiser les postes de travail
- C1.10 : Organiser l'approvisionnement du ou des postes de vente

- C2.1 : Réceptionner et stocker
- C2.2 : Préparer, fabriquer
- C2.3 : Créer, innover
- C2.4 : Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
- C2.5 : Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- C2.7 : Appliquer les procédures de la démarche qualité
- C2.8 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- C2.9 : Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire

- C3.2 : Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- C3.3 : Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- C3.4 : Analyser les résultats de l'entreprise
- C3.5 : Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et leurs dispositifs de sécurité Compétence terminale

- C4.2 : Communiquer les directives
- C4.5 : Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller former les membres de l'équipe
- C4.7 : Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
- C4.10 : Utiliser les services des établissements institutionnels

Le contenu de l'épreuve porte sur l'ensemble des 4 savoirs complémentaires suivants :

- **S4.1** – Les sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2** – Les sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3** – Les sciences appliquées aux équipements, aux locaux
- **S4.4** – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

Critères d'évaluation

L'évaluation permet d'évaluer :

- les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse et à la synthèse
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- la maîtrise du vocabulaire

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

2h00	Ponctuelle : écrite	60 points
------	---------------------	-----------

L'épreuve s'appuie sur une ou plusieurs situations professionnelles en boulangerie et comporte plusieurs questions, liées ou non entre elles, conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation, statistiques professionnelles, textes réglementaires, résultats d'analyse microbiologiques ou toxicologiques, tests sensoriels, fiches techniques d'appareils ou de produits, descriptifs de locaux, articles de la profession....)

	Contrôle en Cours de Formation : écrite	60 points
--	---	-----------

Il prend la forme de deux situations d'évaluations écrites, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement par l'enseignant responsable des sciences appliquées. Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluations sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires parmi les suivants :

- **S4.1** – Les sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2** – Les sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3** – Les sciences appliquées aux équipements, aux locaux
- **S4.4** – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle doivent être fournis aux candidats

Les deux situations ne peuvent porter sur les mêmes parties des savoirs complémentaires S4.1 à S4.4. Elles doivent se construire selon un principe de complémentarité et l'ensemble doit être conforme au contenu défini pour l'épreuve ponctuelle.

Déroulement des situations d'évaluation

La première situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu au cours du dernier trimestre de la première année de formation. Elle est notée sur 30 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu au cours du dernier trimestre de la deuxième année de formation. Elle est notée sur 30 points.

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

E4	Gestion appliquée	coefficient : 6
-----------	--------------------------	------------------------

Finalités de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer :

- D'une part les compétences et les connaissances du domaine de l'environnement économique, juridique et de la gestion de l'entreprise mises en œuvre dans les activités professionnelles
- D'autre part les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles

E4.1	Sous-épreuve d'environnement économique, juridique et de gestion de l'entreprise	coefficient : 3
-------------	---	------------------------

Objectifs et contenu de la sous-épreuve

Cette sous-épreuve écrite porte sur une partie des savoirs associés aux compétences professionnelles constitutives du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte d'entreprise et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

Critères d'évaluation

L'évaluation prend en compte :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie
- la pertinence des réponses
- l'exactitude des connaissances
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation

Modes d'évaluation

a) Forme ponctuelle : durée deux heures

La sous-épreuve est réalisée sous forme écrite. Elle s'appuie sur une étude de cas faisant référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances en environnement économique, juridique et de gestion d'entreprise.

b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Il prend la forme de deux situations d'évaluations écrites, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement.

Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluations sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.

Déroulement des situations d'évaluation

La première situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu au cours du dernier trimestre de la première année de formation. Elle est notée sur 20 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, a lieu au cours du dernier trimestre de la deuxième année de formation. Elle est notée sur 40 points.

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

E4.2	Sous-épreuve de dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	coefficient : 3
-------------	--	------------------------

Contenu de la sous-épreuve

La sous-épreuve prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et de son expérience professionnelle.

Le dossier se compose de 2 parties :

- 1^{ère} partie traitant obligatoirement des compétences de la Fonction 2 (Gestion de la production)

A partir d'une perspective d'évolution et/ou de développement de l'entreprise, le candidat devra analyser le contexte et proposer des solutions.

Cette partie devra comporter 4 pages maximum (hors annexes).

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
Fonction 2 : Gestion de la production	C1.4 : Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère	Compétences obligatoirement évaluées
	C1.5 : Optimiser l'implantation du matériel de production	
	C1.6 : Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	
	C1.7 : Organiser les postes de travail	
	C2.2 : Préparer, fabriquer	
	C2.3 : Créer, innover	
	C2.4 : Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication	

- 2^{ème} partie traitant de 4 compétences, relatives aux autres Fonctions (1 compétence au choix du candidat par Fonction) :
Fonction 1 (Approvisionnement)
Fonction 3 (Démarche qualité et de progrès)
Fonction 4 (Commercialisation et Communication)
Fonction 5 (Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie)

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
Fonction 1 : Approvisionnement	C1.1 : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander	Choix d'une compétence
	C1.2 : Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie	
	C1.3 : Définir les besoins liés à la production journalière	
	C2.1 : Réceptionner et stocker	
	C3.1. Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)	
	C4.1 : Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail	

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Fonction 3 : Démarche de qualité et de progrès	C2.5 : Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution	Choix d'une compétence
	C2.7 : Appliquer les procédures de la démarche qualité	
	C2.8 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
	C2.9 : Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	
	C3.2 : Mesurer l'échelle des risques sanitaires	
	C3.3 : Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation	
	C3.5 : Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	
	C4.2 : Communiquer les directives	
	C4.3 : Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers	
	C4.6 : Communiquer avec les différents acteurs de la filière	
Fonction 4 : Commercialisation et communication	C1.10 : Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	Choix d'une compétence
	C2.6 : Disposer les produits à la vente en collaboration avec le personnel de vente	
	C4.7 : Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	
	C4.8 : Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit	
Fonction 5 : Gestion d'unité et / ou d'entreprise de boulangerie : Gestion des ressources humaines	C1.9 : Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie	Choix d'une compétence
	C4.5 : Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe	
Fonction 5 : Gestion d'unité et / ou d'entreprise de boulangerie : Gestion économique et financière	C1.8 : Optimiser les marges de l'entreprise	
	C3.4 : Analyser les résultats de l'entreprise	
	C4.4 : Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement	

A partir d'activités professionnelles vécues en entreprise, le candidat apporte la preuve de sa maîtrise des compétences choisies.

Cette partie devra comporter 4 pages (1 par Compétence), hors annexes.

Le choix de ces compétences fait l'objet d'une concertation entre le candidat, l'équipe pédagogique et le maître d'apprentissage en fonction de (des) entreprises dans la(les)quelle(s) le candidat a pu évoluer.

L'intégralité du dossier sera élaborée à l'aide de l'outil informatique.

Il devra comporter en plus :

- Un sommaire
- La présentation du candidat (cursus professionnel) ainsi que la présentation de son entreprise de formation (1 page maximum)

Référentiel Brevet Professionnel Boulanger

Déroulement de la sous-épreuve

L'évaluation se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs à la gestion de la production (1^{ère} partie)
- 2ème phase : le jury s'entretient avec le candidat sur l'ensemble du dossier (1^{ère} et 2^{ème} partie)

Critères et commission d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la précision et la concision de l'information
- l'utilisation d'un vocabulaire professionnel
- les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées
- l'aptitude à argumenter et à convaincre
- la pertinence des réponses formulées
- la richesse et la diversité des situations exploitées
- la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques
- la clarté et la rigueur de l'expression orale

Les modalités d'évaluation (nombre d'exemplaires du dossier, date de dépôt du dossier, grille d'évaluation de l'épreuve) sont définies dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves du Brevet Professionnel.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve.

Si le dossier est incomplet ou non conforme, le candidat peut néanmoins être interrogé.

Modes d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle : orale de 30 minutes maximum, dont 10 minutes d'exposé maximum

Elle prend appui sur le dossier et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie-gestion et d'un professionnel.

b) Contrôle en Cours de Formation : oral

L'évaluation se déroule dans le cadre des séances d'enseignement, lorsque le candidat peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées. Elle est conçue conformément à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).

L'évaluation prend la forme d'une situation qui se déroule au cours du dernier trimestre de la deuxième année de formation. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie-gestion et d'un professionnel.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS