



MINISTÈRES  
ÉDUCATION  
JEUNESSE  
SPORTS  
ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR  
RECHERCHE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Direction générale des ressources humaines

## RAPPORT DU JURY

SESSION 2025

**Concours : CAPLP CONCOURS EXTERNE**

**Section :** Métiers de l'alimentation

**Option :** Option Boulangerie-Pâtisserie

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

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

## SOMMAIRE

<b>I. Bilan du concours session 2025</b>	<b>Page 3</b>
1.1. Textes officiels	Page 3
1.2. Statistiques générales et évolution des résultats	Page 3
1.3. Lieux des épreuves	Page 4
<b>II. Épreuve écrite d'admissibilité</b>	<b>Page 4</b>
2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.2. Bilan de l'admissibilité 2025	Page 5
2.3. Remarques du jury sur les corrections de l'épreuve d'admissibilité	Page 6
2.4. Conseils du jury aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité	Page 8
2.5. Critères d'évaluation de l'admissibilité	Page 9
<b>III. Épreuves d'admission</b>	<b>Page 10</b>
3.1. Présentation des épreuves d'admission	Page 10
3.2. Bilan de l'admission 2025	Page 11
3.3. Remarques du jury sur les épreuves d'admission	Page 12
3.3.1. Épreuve de leçon	Page 12
3.3.1.1. Analyse de la prestation	Page 12
3.3.1.2. Conseils du jury aux candidats pour l'épreuve de leçon	Page 14
3.3.2. Épreuve d'entretien	Page 15
3.3.2.1. Analyse de la prestation	Page 15
3.3.2.2. Remarques du jury sur la présentation orale et entretien	Page 15
3.3.2.3. Conseils du jury aux candidats pour l'épreuve d'entretien	Page 16
<b>IV. Conclusion</b>	<b>Page 17</b>
<b>V. Annexes</b>	<b>Page 19</b>
<b>Annexe A : référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation</b>	<b>Page 20</b>
<b>Annexe B : matériel candidats admission (boulangerie/pâtisserie)</b>	<b>Page 21</b>
<b>Annexe C : sujet d'admission épreuve de leçon : option boulangerie 2025</b>	<b>Page 22</b>
<b>Annexe D : sujet d'admission épreuve de leçon : option pâtisserie 2025</b>	<b>Page 30</b>
<b>Annexe E : sujet d'admission épreuve d'entretien 2025</b>	<b>Page 38</b>

## I. Bilan du concours session 2025

### 1.1. Textes officiels

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

- Définition de l'épreuve publiée sur [l'Arrêté du 25 janvier 2021](#) fixant les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement professionnel (CAPLP),
- Définition des épreuves est disponible sur le site [devenirenseignant.gouv.fr](http://devenirenseignant.gouv.fr)
  - ➔ <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/les-epreuves-du-caplp-externe-et-du-cafep-caplp-des-sections-du-groupe-b-metiers-de-l-alimentation>
  - ➔ **Annexe A : référentiel métiers du professorat**

### 1.2. Statistiques générales des résultats

	2025
Postes budgétaires	7
Candidats inscrits	132
Candidats présents	106
Ruptures d'anonymat (écartés)	1
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	8,73
<b>Moyenne des candidats admissibles</b>	<b>15,03</b>
<b>Barre de l'admissibilité</b>	<b>14</b>
Candidats admissibles	18
<b>Moyenne des admis épreuve de leçon</b>	<b>13,31</b>
<b>Moyenne des admis épreuve d'entretien</b>	<b>17,25</b>
<b>Candidats admis</b>	<b>7</b>
<b>Candidat inscrit sur liste complémentaire</b>	<b>1</b>
<b>Moyenne des candidats admis</b>	<b>15,52</b>
<b>Barre de l'admission</b>	<b>14,25</b>

### **1.3. Lieux des épreuves**

#### **Admissibilité**

La correction des copies d'admissibilité CAPLP Métiers de l'alimentation option boulangerie-pâtisserie par les membres des jurys ainsi que le jury d'admissibilité se sont déroulés à distance entre le 7 avril et 28 avril 2025.

#### **Admission**

Les épreuves d'admissibilité et le jury d'admission se sont déroulés au **Lycée François Rabelais de Dardilly (Académie de Lyon) du 10 au 12 juin 2025**.

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

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

## **II. Épreuve écrite d'admissibilité**

### **2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité**

**Épreuve écrite d'admissibilité : épreuve écrite disciplinaire appliquée**

- Durée : 5 heures
- Coefficient : 4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Au-delà de la partie du référentiel et des objectifs à atteindre (stratégie pédagogique et didactique), la séquence devra s'inscrire dans la mise en œuvre de la transformation de la voie professionnelle et de la réforme de la voie professionnelle, le candidat pourra être amené à répondre à des problématiques ou des contraintes spécifiques à celle-ci : pluridisciplinarité, co-intervention, co-enseignement, projet, soutien au parcours.

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

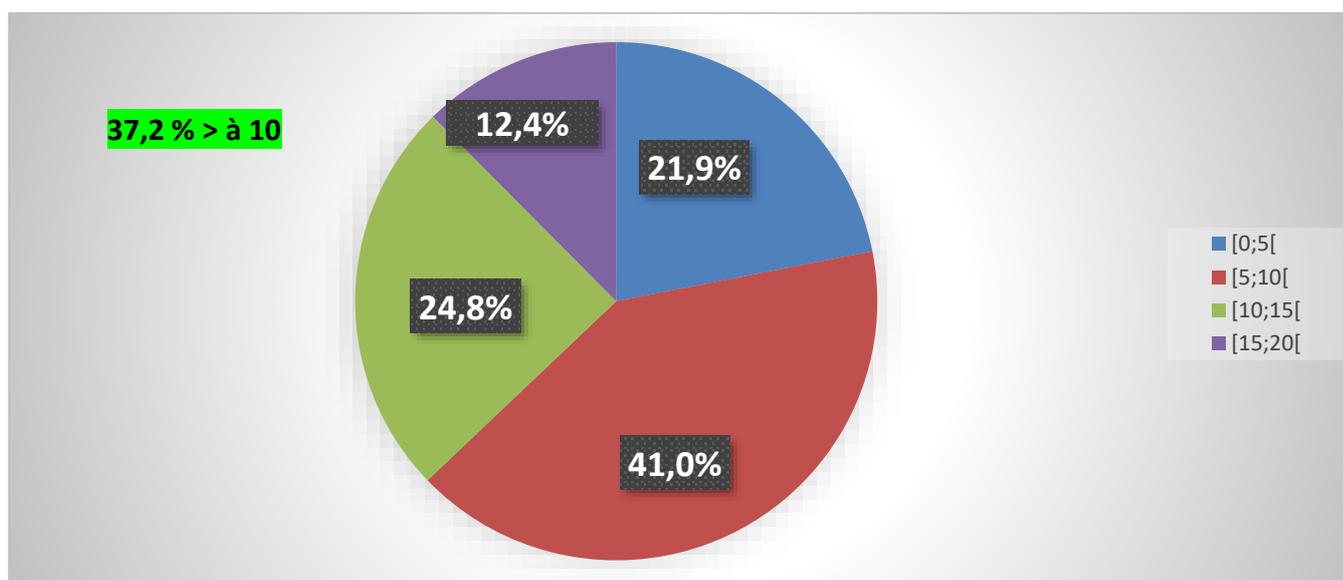
La transposition sur un autre niveau peut être questionnée, d'un diplôme à l'autre, baccalauréat professionnel et CAP, ou d'une année à l'autre (exemple de seconde en première).

## 2.2. Bilan de l'admissibilité 2025

### Épreuve d'admissibilité (épreuve écrite)

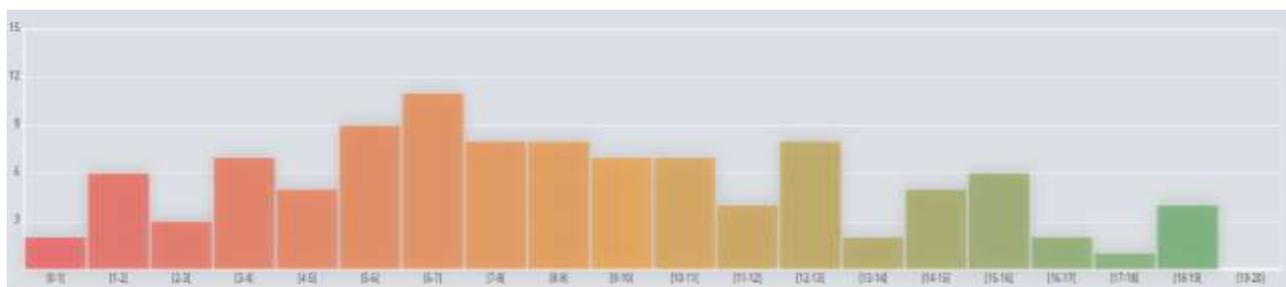
	CAPLP
<b>Nombre de postes</b>	<b>7</b>
Candidats présents et copies corrigées	106
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	8,73
<b>Barre d'admissibilité</b>	<b>14</b>
<b>Candidats admissibles</b>	<b>18</b>
Note la plus haute	18,5
Note la plus basse	0,43
Médiane	8,20
Écart-type	4,58

### Répartition des notes des copies CAPLP (admissibilité)



### Répartition des notes d'admissibilité CAPLP 2025

Notes (N)	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes admissibilité	23	28	15	11	10	11	7	105
%	21,9 %	26,7%	14,3 %	10,5 %	9,5 %	10,5 %	6,7 %	100%
Moyenne	8,73		Écart-type	4,58		Médiane	8,20	
Minimum	0,43		Maximum	18,5				



La moyenne générale des copies corrigées (admissibilité) lors de cette session est **de 8,73** pour une médiane de 8,20 : 50% des notes se situent en-dessous de la médiane (inférieure à la moyenne).

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

#### Points forts

L'analyse des copies met en lumière plusieurs points forts révélateurs d'une réflexion pédagogique solide et d'une compréhension fine des enjeux du métier d'enseignant. Un certain nombre de candidats se distinguent par la clarté et la structuration de leurs écrits, facilitant la lisibilité et la compréhension de leur démarche. La maîtrise des savoirs disciplinaires et professionnels est également à souligner, de même qu'une prise en compte pertinente du sujet et du contexte. Nombre d'entre eux montrent une attention aux prérequis des élèves et intègrent des dispositifs d'évaluation, allant jusqu'à proposer l'évaluation par compétences ou l'auto-évaluation. La différenciation pédagogique est régulièrement évoquée, notamment en faveur des élèves à besoins éducatifs particuliers, traduisant une volonté d'adapter les pratiques aux profils variés des élèves. Enfin, des éléments tels que le travail collaboratif, l'usage réfléchi du numérique et un recentrage sur l'élève et les interactions pédagogiques témoignent de démarches professionnelles prometteuses. Ces différents aspects constituent autant d'indicateurs positifs d'une professionnalisation en cours et d'une posture réflexive en construction.

#### → Le jury a apprécié sur certaines copies :

- **La clarté et la structuration des copies** : certaines copies sont bien présentées, lisibles et organisées, facilitant la compréhension. Certaines témoignent d'une pensée structurée ou d'une séquence bien construite.
- **La maîtrise des savoirs disciplinaires et professionnels** : certains candidats démontrent une bonne connaissance des contenus à enseigner et une bonne maîtrise des compétences professionnelles.
- **La prise en compte du contexte et du sujet** : des candidats se sont emparés du sujet et proposent des approches pertinentes.
- **La présence de prérequis et d'évaluations** : beaucoup mentionnent les prérequis et intègrent des évaluations. L'évaluation par compétences et l'auto-évaluation sont abordées par certains.
- **La prise en compte des besoins des élèves et la différenciation** : la prise en compte de la diversité des élèves et la pédagogie différenciée sont mentionnées et parfois bien intégrées, notamment pour les élèves à besoins particuliers (EBEP, troubles DYS).

- **Le travail en équipe et la collaboration** : l'intégration des partenaires internes (équipe pédagogique) et externes est un point fort pour certains candidats.
- **L'utilisation du numérique** : le recours aux outils numériques à des fins pédagogiques est pertinente et variée.
- **Un focus sur l'élève et l'interaction** : un souci de centrer la pédagogie sur les élèves, leurs acquis et de favoriser les interactions est noté chez plusieurs candidats.

### **Points d'amélioration**

L'analyse des copies révèle un ensemble de points d'amélioration récurrents qui traduisent des fragilités dans la maîtrise des attendus du métier d'enseignant et dans la capacité à mobiliser une démarche professionnelle construite. La construction des séquences pédagogiques manque fréquemment de cohérence, avec des objectifs flous, une progression peu structurée et des choix didactiques rarement justifiés. Ce manque de rigueur se double souvent d'une exploitation superficielle du sujet et des documents proposés, notamment les annexes et l'emploi du temps. Par ailleurs, les évaluations sont généralement peu explicitées, déconnectées de la logique pédagogique, et la remédiation reste trop souvent absente. Le lien avec le projet d'établissement, les partenaires éducatifs ou les dispositifs de la réforme est rarement établi, traduisant une vision encore cloisonnée de l'enseignement. De plus, la maîtrise des savoirs didactiques et l'expression écrite sont fragiles dans de nombreuses copies, tout comme l'intégration pertinente du numérique. Enfin, un nombre significatif de productions sont incomplètes ou trop succinctes, témoignant de difficultés de gestion du temps et de planification. Ces constats invitent à renforcer l'accompagnement à la professionnalisation, notamment sur les aspects méthodologiques et didactiques.

#### **→ Le jury a regretté sur certaines copies :**

- **La construction et la structuration de la séquence** : de nombreux candidats peinent à construire des séquences cohérentes et structurées, avec des objectifs précis, des liens clairs entre les séances et une progression logique. Les choix didactiques ne sont souvent pas justifiés. La confusion entre "séquence" et "séance" ou entre la démarche pédagogique et les créneaux de l'EDT est fréquente.
- **Le manque de précision et de développement** : le contenu des copies est souvent jugé superficiel, manquant d'analyse et de détails. Les objectifs sont imprécis. Les activités des élèves ne sont pas suffisamment décrites. La méthodologie proposée aux élèves est souvent absente ou peu détaillée.
- **La gestion des évaluations et de la remédiation** : bien que souvent mentionnées, les évaluations manquent d'explicitation, de justification et de lien cohérent avec la stratégie pédagogique. La remédiation est fréquemment absente ou insuffisamment abordée.
- **L'exploitation insuffisante du sujet et des annexes** : les opportunités offertes par le sujet, y compris les annexes et l'emploi du temps, ne sont pas pleinement exploitées. Le thème principal est parfois peu ou pas abordé.
- **Le manque de lien avec le projet d'établissement et les partenaires** : la dimension collective et l'inscription dans le projet d'établissement, ainsi que la collaboration avec les partenaires externes, sont souvent négligées ou insuffisamment développées.
- **Des difficultés dans l'expression écrite** : de nombreuses fautes d'orthographe et de syntaxe sont relevées. Le vocabulaire professionnel n'est pas toujours mobilisé.
- **La maîtrise fragile des savoirs didactiques** : certains candidats montrent des lacunes dans la transposition didactique des savoirs disciplinaires. La connaissance des dispositifs de la réforme (co-intervention, soutien au parcours, projet) est parfois superficielle ou mal exploitée.
- **Une utilisation limitée ou inadaptée du numérique** : l'intégration des outils numériques pédagogiques est souvent peu diversifiée, voire absente.
- **Des copies incomplètes ou très courtes** : un nombre important de copies sont jugées trop pauvres en contenu ou inachevées, ce qui limite l'appréciation des compétences du candidat. La gestion du temps de l'épreuve semble poser des difficultés.

Bien que certains candidats montrent de bonnes bases, une maîtrise des savoirs et une volonté d'innover ou de collaborer, les principales difficultés résident dans la construction détaillée et justifiée des séquences pédagogiques, l'exploitation approfondie de toutes les dimensions du sujet (annexes, EDT, partenaires), la gestion complète de l'évaluation et de la remédiation, la prise en compte fine des besoins de tous les élèves, et une expression écrite claire et précise.

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

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

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

- Prendre connaissance et intégrer les 14 compétences du référentiel du métier du professorat

### → **Annexe A : compétences du référentiel métiers du professorat**

#### • **Préparation et rédaction**

- Soigner la forme et la lisibilité de la copie. Une présentation claire et organisée est essentielle, de même qu'une structuration cohérente des idées et des séquences.
- Gérer le temps de l'épreuve pour proposer des productions complètes et détaillées, évitant ainsi le contenu superficiel. Chaque idée doit être développée et une description suffisante des activités et méthodologies présentées.
- Maîtriser l'expression écrite en veillant à l'orthographe, à la syntaxe et à la mobilisation d'un vocabulaire professionnel pertinent.

#### • **Contenus pédagogiques et didactiques**

- Maîtriser les savoirs disciplinaires et professionnels, en évitant toute lacune dans la transposition didactique.
- Exploiter le sujet et les ressources dans leur intégralité : s'emparer pleinement du sujet, exploiter toutes les opportunités (annexes, emploi du temps) et aborder le thème principal avec pertinence.

#### • **Construction pédagogique**

- Veiller à la cohérence, à la structure des séquences pédagogiques
- Fixer des objectifs précis et une progression logique entre les séances.
- Justifier systématiquement les choix didactiques afin d'éviter toute confusion entre "séquence" et "séance".

#### • **Évaluations et remédiation**

- Intégrer les dispositifs d'évaluation, les expliciter et les justifier, en lien avec la logique pédagogique (évaluation par compétences, auto-évaluation).
- Proposer des temps de remédiation ou d'explicitation qui sont parfois absents ou insuffisamment exploités.

#### • **Utilisation du numérique**

- Engager une réflexion pertinente de l'utilisation des outils numériques à des fins pédagogiques dépassant une simple intégration classique.

#### • **Implication et engagement dans la vie de l'établissement**

- Démontrer une vision non cloisonnée de l'enseignement en établissant des liens avec le projet d'établissement, les partenaires éducatifs (internes et externes) et en valorisant la collaboration et le travail en équipe.
- S'acculturer aux orientations des politiques éducatives pour mettre en application les dispositifs de la réforme (TVP, co-intervention, soutien au parcours, projet, etc.) et ainsi proposer des séances pédagogiques répondant aux attendus de l'institution.

L'application de ces conseils permettra aux futurs enseignants, non seulement, de réussir le concours, mais aussi de poser les bases d'une pratique professionnelle solide et adaptée aux défis de l'éducation nationale.

## 2.5. Critères d'évaluation de l'admissibilité

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

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

### III. Épreuves d'admission

#### 3.1 Présentation des épreuves d'admission

##### ➤ L'épreuve de leçon

L'épreuve consiste en la conception, l'animation et la justification devant le jury d'une séance pédagogique dans un enseignement professionnel en lien avec l'option choisie à partir d'une situation professionnelle fournie par le jury. Celle-ci précise les conditions d'enseignement ainsi que des éléments de contexte de la séance d'enseignement pratique à concevoir et animer.

- **Durée totale de l'épreuve : 6 heures**
- **Coefficient : 5**

##### **Compléments liés au déroulement de l'épreuve d'admission**

L'épreuve se déroule dans les locaux spécifiques à l'option choisie. Elle comprend trois phases :

- une première phase de conception de la séance pédagogique (durée : 1 heure 30)
- une deuxième phase de réalisation (durée : 4 heures)
- une troisième phase d'une durée de 30 minutes qui consiste en un exposé du candidat de 10 minutes maximum.

##### **3.1.1.Phase 1 de conception de la séance pédagogique : 1h30**

Elle intègre les mises en situations professionnelles définies dans le sujet, que le candidat sera ensuite appelé à présenter devant le jury. L'évaluation porte sur :

- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation,
- la proposition et l'évaluation d'une activité pédagogique en cohérence avec les contraintes mentionnées.

##### **3.1.2.Phase 2 de réalisation : 4h**

Cette phase comprend la réalisation des travaux réels et le commentaire des pratiques mises en œuvre ainsi que les résultats obtenus.

La phase de réalisation permet d'évaluer :

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

Le sujet proposé au candidat lors de de la phase de réalisation porte sur le domaine sectoriel choisi (boulanger ou pâtissier). Cette information est à communiquer auprès de la DGRH après l'admissibilité (avant le 16 mai 2025 pour la session 2025).

- ➔ [Annexe B : matériel candidats](#)
- ➔ [Annexe C : sujet d'admission épreuve de leçon : boulangerie 2025](#)
- ➔ [Annexe D : sujet d'admission épreuve de leçon : pâtisserie 2025](#)

##### **3.1.3.Phase 3 exposé/entretien : 30 minutes**

Cette phase comprend une présentation du candidat de 10 minutes pour justifier ses choix didactiques et pédagogiques de la séance préparée en phase 1, suivie d'un entretien d'approfondissement avec le jury pendant 20 minutes. La phase pédagogique a pour but d'apprécier :

- l'aptitude du candidat à exposer ses idées, à présenter la situation pédagogique préparée et à expliciter ses choix pédagogiques
- son aptitude à comprendre les questions qui lui sont posées et à réagir devant une difficulté,
- présenter un exposé clair et structuré.

### ➤ **L'épreuve d'entretien**

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation du candidat et son aptitude à se projeter dans le métier de professeur au sein du service public de l'éducation.

- **Durée totale de l'épreuve : 35 minutes**
- **Coefficient : 3**

L'entretien comporte une première partie d'une durée de quinze minutes débutant par une présentation, d'une durée de cinq minutes maximum, par le candidat des éléments de son parcours et des expériences qui l'ont conduit à se présenter au concours en valorisant ses travaux de recherche, les enseignements suivis, les stages, l'engagement associatif ou les périodes de formation à l'étranger. Cette présentation donne lieu à un échange avec le jury.

La deuxième partie de l'épreuve, d'une durée de vingt minutes, doit permettre au jury, au travers de deux mises en situation professionnelle, l'une d'enseignement, la seconde en lien avec la vie scolaire, d'apprécier l'aptitude du candidat à :

- s'approprier les valeurs de la République, dont la laïcité, et les exigences du service public (droits et obligations du fonctionnaire dont la neutralité, lutte contre les discriminations et stéréotypes, promotion de l'égalité, notamment entre les filles et les garçons, etc.)
- faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

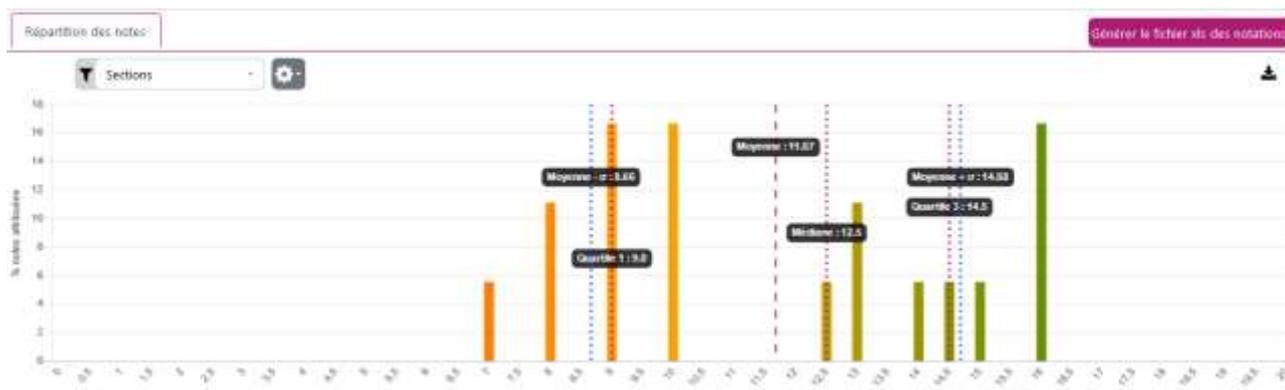
Le candidat admissible transmet préalablement une fiche individuelle de renseignement établie sur le modèle figurant à l'annexe VI de l'arrêté du 25 janvier 2021 fixant les modalités d'organisation des concours du certificat du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel, selon les modalités définies dans l'arrêté d'ouverture.

### [Annexe E : Sujet d'admission épreuve d'entretien 2025](#)

#### **3.2 Bilan de l'admission 2025**

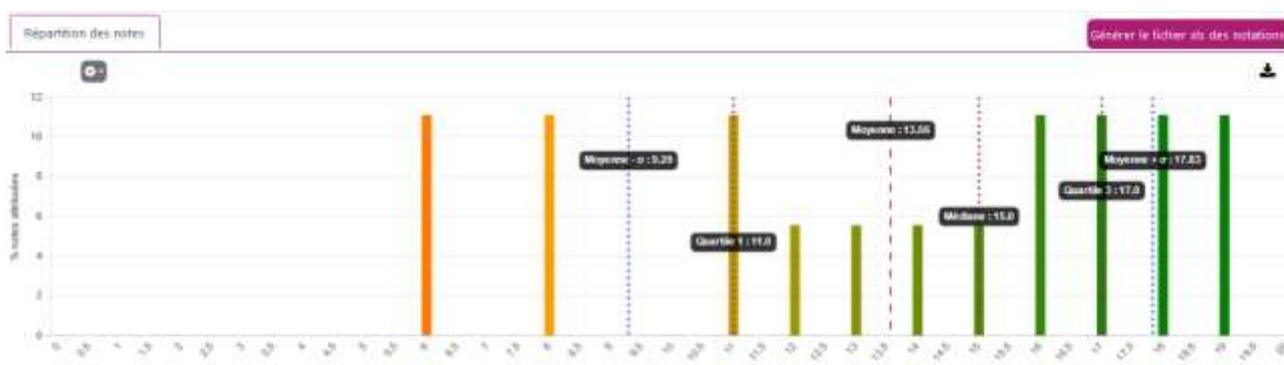
	Épreuve de leçon	Épreuve d'entretien
Candidats présents	<b>18</b>	<b>18</b>
Moyenne de l'épreuve	<b>11,67</b>	<b>13,56</b>
Note la plus haute	<b>16</b>	<b>19</b>
Note la plus basse	<b>7</b>	<b>6</b>
Médiane	<b>12,5</b>	<b>15</b>
Ecart-type	<b>3,01</b>	<b>4,27</b>

- **Épreuve de leçon**



La moyenne de l'épreuve de leçon lors de cette session est **de 11,67** pour une médiane de 12,5 : 50% des notes se situent en-dessous de la médiane (supérieure à la moyenne).

- **Épreuve d'entretien**



La moyenne de l'épreuve d'entretien lors de cette session est **de 13,56** pour une médiane de 15 : 50% des notes se situent en-dessous de la médiane (supérieure à la moyenne).

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

#### **3.3.1. Épreuve de leçon**

##### 3.3.1.1. Analyse de la prestation

L'épreuve de leçon, articulée autour d'une phase pratique de fabrication précédée d'une phase de préparation écrite et suivie d'un exposé et d'un entretien pédagogique, permet d'évaluer non seulement les compétences techniques des candidats, mais aussi leur capacité à transmettre un savoir-faire avec rigueur et pédagogie.

La session 2025 a mis en lumière une grande diversité de profils, révélant tant des savoir-faire maîtrisés que des marges de progression. L'analyse qui suit s'articule autour de deux volets complémentaires : la réalisation pratique des produits et la phase pédagogique.

À travers l'identification des points forts et des axes d'amélioration, l'objectif est de fournir un éclairage utile aux futurs candidats, aux formateurs ainsi qu'aux membres des jurys pour continuer à valoriser l'excellence professionnelle et éducative dans ce domaine exigeant.

## 1. La réalisation pratique des produits

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

- **Attitude professionnelle et organisation :**
  - Une attitude professionnelle constante, incluant le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi qu'une organisation de travail méthodique et sereine.
  - Des plans de travail organisés et propres tout au long de l'épreuve.
  - Le respect mutuel entre candidats et envers les membres du jury durant l'épreuve.
- **Maîtrise technique et qualité des produits :**
  - Une bonne maîtrise générale des techniques de fabrication avec des fabrications soignées, rigoureuses et conformes aux attentes.
  - Une exécution technique satisfaisante avec des gestes sûrs et professionnels.
  - Des prestations de qualité et une capacité à remettre en état les espaces de travail dans le temps imparti.
- **Gestion du temps et efficience :**
  - Une phase pratique menée de façon organisée, cohérente et efficiente.
  - Une gestion du temps d'épreuve cohérente ayant permis des prestations de qualité.
  - Une capacité à s'organiser de manière générale et à faire preuve d'une attitude professionnelle durant toute l'épreuve.
- **Présentation des produits :**
  - La mise en place des buffets ainsi que la présentation ont été soignées, cela est le fruit d'un travail de préparation en amont.
  - Des buffets de très belle qualité.

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

Des lacunes ont été identifiées dans la maîtrise technique et l'organisation de certains candidats :

- **Gestion du temps et du rythme :**
  - Une mauvaise gestion du temps, notamment au démarrage de l'épreuve.
  - Un manque de rythme d'exécution, ne permettant pas de finaliser toutes les préparations ou de soigner les finitions.
- **Maîtrise des techniques fondamentales :**
  - Des techniques et gestuelles de base non maîtrisées.
  - Des fragilités techniques diverses (ex : confection de sablé breton, fours secs, écriture au cornet, pâte à choux, montage d'entremets, crème mousseline, cuisson des produits traiteur).
  - Un manque de régularité et de précision dans la production.
- **Lecture du sujet et valorisation des produits :**
  - Une lecture superficielle du sujet conduisant quelques candidats à préparer une séquence pédagogique sur l'intégralité de la commande alors qu'il est attendu un seul produit.
  - Une lecture insuffisante ou non approfondie du sujet, entraînant des productions non conformes (ex : entremets, produit traiteur).
  - Des produits non valorisés, un manque de créativité ou une exploitation insuffisante du thème.
  - Négligence des phases préliminaires (ex : préparation des légumes) ou manque d'assaisonnement.
- **Organisation et attitude :**
  - Un manque de rigueur et de netteté dans l'exécution et la présentation du buffet.
  - Un manque de savoir-être ou d'assurance en laboratoire, une attitude parfois inadaptée entre les candidats.
  - Une utilisation non rationnelle des produits, énergies et fluides.
  - Des produits non aboutis ou un manque de cuisson constaté pour certains produits.
  - Des propositions de produits réalisées par mimétisme dans certains laboratoires qui nuisent à la créativité et à la qualité de la production.

## 2. La phase pédagogique

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

#### → **Maîtrise des compétences et connaissances pédagogiques :**

- Une maîtrise des compétences attendues lors de cette phase de l'épreuve.
- La capacité à développer et justifier les arguments inscrits dans la phase écrite.
- Une maîtrise des contenus pédagogiques et des connaissances pédagogiques et didactiques.
- La capacité à aborder et développer de nombreuses notions pédagogique et didactique et de les justifier.

#### → **Qualité de l'interaction et posture :**

- Des échanges riches, pertinents, constructifs et enrichissants avec le jury.
- Une écoute active et une analyse réflexive sur la séance proposée.
- Un vocabulaire utilisé adapté, une prestation orale claire, structurée et précise.
- Une posture posée, une capacité à se projeter dans l'enseignement et à prendre du recul sur ses pratiques.
- La capacité à identifier des erreurs et à proposer une remédiation.
- Le respect des contraintes horaires de l'exposé.
- La vigilance aux Élèves à Besoins Éducatifs Particuliers (EBEP).

#### → **Aptitude à communiquer :**

- La capacité à s'exprimer à l'oral de manière satisfaisante.

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

#### • **Préparation et structuration :**

- Un manque de préparation générale à cette phase de l'épreuve.
- Des difficultés à structurer sa pensée et à répondre de manière claire et ciblée aux attentes du jury.
- L'incapacité à développer la démarche et les choix pédagogiques pour la création de la séance en lien avec le choix de la fabrication d'un produit de la commande.

#### • **Maîtrise des choix pédagogiques et didactiques :**

- Un manque d'approfondissement dans la justification des choix pédagogiques de la séance proposée.
- Un lien insuffisant entre la leçon écrite et sa retranscription à l'oral.
- Des justifications des choix pédagogiques parfois vagues, imprécises et manquant de justesse ou de pertinence.
- Des incohérences dans les choix pédagogiques (ex : choix d'activités expérimentales non pertinentes, trop nombreuses évaluations).
- Un contenu de cours (ex : sur l'atelier expérimental) semblant insuffisamment maîtrisé.
- Des interrogations du jury sur la faisabilité de la séance proposée.

#### • **Interaction et posture :**

- Une interaction avec le jury non adaptée aux attentes.
- Un manque d'écoute de la part de certains candidats durant l'entretien.
- Un excès de confiance et un manque de remise en question par rapport aux écrits proposés dans la séance.
- Des hésitations, un manque d'assurance et parfois un manque d'arguments dans les échanges avec le jury.

### 3.3.1.2. Conseils du jury aux candidats pour l'épreuve de leçon

La réussite à l'épreuve de leçon repose sur une préparation rigoureuse, une posture professionnelle affirmée et une capacité à articuler de manière cohérente les différentes phases de l'épreuve. Une lecture attentive et une compréhension fine du sujet constituent un préalable essentiel. Trop de candidats échouent à saisir les spécificités du contexte professionnel proposé, ce qui nuit à la pertinence de leur réponse. Par ailleurs, une gestion du temps efficace dès le début de l'épreuve conditionne la qualité de la prestation et la capacité à remettre les espaces en état dans les délais impartis.

L'ensemble de la démarche pédagogique doit être cohérent, logique et adapté au profil des élèves et à la situation professionnelle choisie. Durant la phase de conception, une attention particulière doit être portée à la qualité des documents écrits. Les fiches techniques, les organigrammes et les intentions pédagogiques

doivent être précis, rigoureux et bien présentés. Le vocabulaire utilisé doit être professionnel, clair et accessible. Les objectifs pédagogiques doivent être lisibles, bien formulés et ancrés dans le contexte de la séance. Trop souvent négligées, les modalités d'évaluation doivent être explicites, intégrées à la conception et révélatrices des compétences visées.

Un manque de clarté ou une organisation défaillante affaiblit la portée du travail. Lors de la phase de réalisation, la maîtrise des techniques professionnelles, des gestes et des postures est observée par le jury. La rigueur dans l'application des règles d'hygiène, l'organisation méthodique du poste de travail et le soin apporté à la présentation des produits sont des indicateurs forts du professionnalisme du candidat. Pour faciliter l'organisation dans les laboratoires, les candidats sont autorisés à communiquer pour une transmission de consignes ou de modalités organisationnelles. La valorisation des produits, la créativité dans l'exploitation du thème et l'optimisation des ressources (énergie, fluides, matières premières) sont autant d'éléments déterminants. Toute réalisation doit être conforme aux attentes du sujet : les choix hors commande ou les recettes non adaptées sont systématiquement pénalisés.

Enfin, l'exposé oral et l'entretien constituent une phase décisive. Une préparation insuffisante nuit à la clarté de l'intervention. Le candidat doit structurer son discours, justifier ses choix pédagogiques et démontrer sa capacité de recul et d'auto-analyse. L'interaction avec le jury doit être pertinente, nourrie par une écoute active et une capacité à répondre de façon construite. L'argumentation doit reposer sur une réelle maîtrise des contenus et un usage approprié du vocabulaire professionnel. Toute forme d'assurance excessive ou, à l'inverse, de manque de remise en question est défavorable.

En conclusion, au-delà de l'aisance orale que beaucoup démontrent, c'est bien la qualité de la préparation, la cohérence des choix didactiques, la capacité à structurer sa pensée et à justifier ses pratiques qui font la différence. Une lecture approfondie du sujet est nécessaire pour mesurer les attentes tant à l'écrit que pour la phase 3. Une posture réflexive et rigoureuse est attendue à chaque étape de l'épreuve.

### **3.3.2. Épreuve d'entretien**

#### **3.3.2.1. Analyse de la prestation**

L'épreuve d'entretien du concours CAPLP, au-delà de l'évaluation des compétences disciplinaires et professionnelles, constitue un moment clé pour apprécier l'engagement des candidats dans le métier d'enseignant et leur adhésion aux valeurs fondatrices de l'École de la République. Cet entretien permet d'évaluer la capacité du futur enseignant à s'inscrire pleinement dans une mission de service public, à se projeter dans les exigences éthiques de la fonction et à affirmer une posture éducative responsable, respectueuse des principes de laïcité, de neutralité et d'égalité.

La session 2025 a mis en évidence une grande diversité dans la qualité des prestations orales, reflétant des parcours variés et des degrés d'appropriation inégaux des enjeux du métier. Les jurys ont souligné des éléments positifs tels que la qualité de la communication, la rigueur de la préparation et la réflexion engagée sur les missions de l'enseignant. Cependant, des lacunes ont également été relevées, notamment en matière de connaissance du système éducatif, de clarté dans les propos et de capacité à se projeter dans une posture professionnelle durable.

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

- **Qualité de la préparation et de la présentation orale :**
  - Des présentations orales travaillées, bien préparées et pertinentes, souvent transposables aux métiers de l'enseignement.
  - Un niveau de préparation rigoureux, avec un propos structuré et correctement argumenté.
  - Le respect du timing imparti pour la présentation (5 minutes + 10 minutes d'échanges).
  
- **Qualités de communication et posture :**
  - Une qualité de communication générale, une attitude calme et réfléchie.
  - Une posture enseignante et une capacité à maintenir une réflexion éthique et républicaine tout au long de l'entretien.
  - La clarté de l'élocution et la pratique d'une écoute active.
  - La fluidité et la constructivité des échanges avec le jury.
  - Une attention particulière portée à la tenue vestimentaire.

- **Compétences et projection professionnelle :**
  - La mise en avant des compétences acquises au cours du parcours et la capacité de projection au service des missions enseignantes.
  - La mobilisation de l'expérience acquise et des connaissances théoriques pour la résolution de situations.
  - La capacité à analyser sa propre pratique.
  - Un parcours réflexif démontrant la maîtrise des compétences professionnelles et la posture attendue d'un enseignant.
  - La pertinence de la présentation du parcours de formation et professionnel, le rendant transposable dans l'enseignement.
- **Connaissance du système éducatif et du métier :**
  - La connaissance des obligations des fonctionnaires.

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

- **Préparation insuffisante :**
  - Des fiches de renseignement du parcours incomplètes ou non personnalisées, ne permettant pas une analyse approfondie du parcours.
  - Une certaine impréparation concernant la présentation du parcours (présentation de moins de 5 minutes).
  - Une préparation incomplète, notamment sur les compétences du référentiel de l'enseignant.
- **Manque de connaissance du système éducatif :**
  - Une connaissance superficielle du système éducatif (droits et obligations, fonctionnement de l'EPL, par exemple).
  - Une vision partielle du système scolaire, de ses enjeux et des codes qui y sont attachés.
- **Qualité des propos et de l'analyse :**
  - Des propos manquant de clarté et de concision.
  - Des hésitations dans l'analyse de situations proposées, ou des analyses incomplètes.
  - Des réponses superficielles ou incomplètes pour les situations de vie scolaire.
- **Projection et expérience professionnelle :**
  - Un manque de projection dans le métier d'enseignant.
  - Un manque de vécu professionnel limitant le transfert et l'exploitation en situation pédagogique.
- **Communication et posture :**
  - Une attitude manquant de calme et de sérénité.
  - Une communication interpersonnelle marquée par un manque d'aisance pouvant nuire à la qualité des échanges.

3.3.2.2. Conseils du jury aux candidats pour l'épreuve d'entretien

- **Préparation approfondie :**
  - Veiller à se préparer en allant chercher des informations sur les sites institutionnels.
  - Faire preuve de curiosité sur les missions enseignantes et le fonctionnement général du système éducatif.
  - Approfondir les recherches pour se préparer à l'épreuve et se perfectionner dans les deux valences.
- **Préparation de l'oral :**
  - Préparer la présentation orale en évitant une énonciation chronologique du parcours, et en mettant en exergue les compétences acquises, la raison de la présentation du concours et les motivations.
  - S'entraîner à présenter une épreuve orale (tenue vestimentaire, posture, congruence, poser sa voix, etc.).
  - Consulter les rapports de jury des autres concours enseignants, notamment pour les mises en situation.
- **Réflexion sur le métier :**
  - Approfondir la présentation des motivations à devenir enseignant.
  - Mener une réflexion quant aux qualités requises pour être enseignant au 21<sup>e</sup> siècle.
  - Objectiver sa motivation au regard des attendus de l'épreuve.
  - Faire le lien entre ses expériences professionnelles et le métier d'enseignant.

- **Immersion et connaissance du terrain :**

- Se rapprocher des lycées professionnels (LP) pour demander l'autorisation de participer à des séances d'enseignement en situation réelle.
- S'approprier la politique éducative.
- Enrichir et développer ses connaissances du système éducatif et des missions du fonctionnaire d'État.

## IV. Conclusion

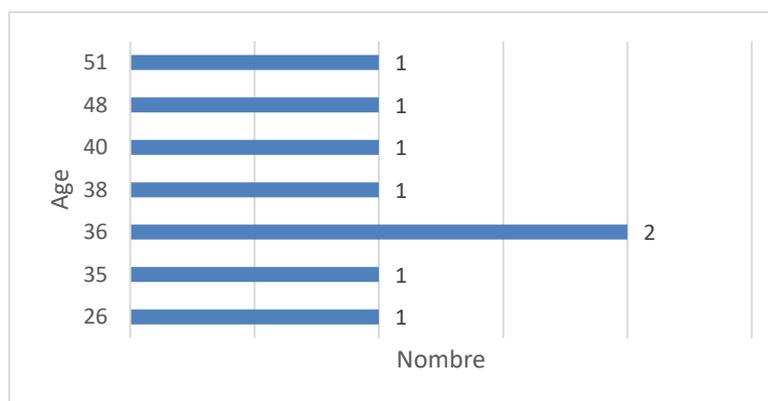
### Synthèse des admis

<b>Nombre de postes</b>	<b>7</b>
<b>Liste complémentaire</b>	<b>1</b>
Candidats présents	18
<b>Moyenne des admissibles</b>	<b>15,03</b>
<b>Moyenne des admis épreuve d'admissibilité</b>	<b>16,99</b>
<b>Moyenne des admis épreuve de leçon</b>	13,31
<b>Moyenne des admis épreuve d'entretien</b>	17,25
<b>Moyenne générale des admis</b>	<b>15,52</b>
<b>Barre d'admission</b>	<b>14,25</b>
Moyenne la plus haute des admis	16,35
Moyenne la plus basse des admis	14,25
Médiane des admis	15,92
<b>Candidats admis</b>	<b>7</b>
<b>Candidat inscrit sur liste complémentaire</b>	<b>1</b>

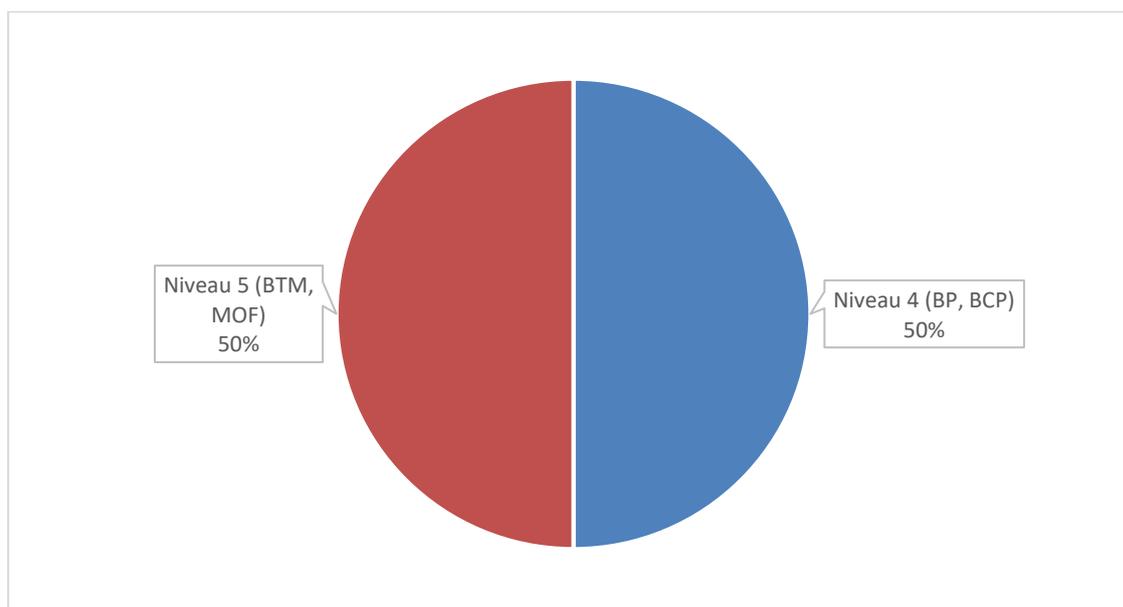
### Quelques statistiques des candidats admis

	Nombre de postes	Barre d'admission	Admission		Genre	
			Pâtissier	Boulangier	Féminin	Masculin
CAPLP	7 + 1 (LC)	14,25	2	6	3	5

## Age des candidats admis



## Titres ou diplômes des admis



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

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

Le jury attend donc des candidats que leur analyse témoigne :

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

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

En conclusion, ce concours nécessite une réelle préparation des candidats sur l'ensemble des épreuves.

## **Annexes au rapport du jury**

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

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

**[Annexe C](#) : Sujet d'admission épreuve de leçon : option boulangerie 2025**

**[Annexe D](#) : Sujet d'admission épreuve de leçon : option pâtisserie 2025**

**[Annexe E](#) : Sujet d'admission épreuve d'entretien 2025**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Compétences communes de tous les professeurs, praticiens experts des apprentissages**

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

## Annexe B : Matériels candidats pour l'admission

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

# CAPLP Externe

## Métiers de l'alimentation « Boulangerie/pâtisserie »

### Sujet admission 2025

#### ÉPREUVE DE LEÇON : Sujet en boulangerie

- Coefficient de l'épreuve : 5
- Durée de l'épreuve : 6 heures
  - Phase de conception des activités pédagogiques - 1 h 30
  - Phase d'exécution de la commande - 4 h 00
  - Phase d'exposé et d'entretien - 0 h 30

#### \*Première phase : conception des activités pédagogiques (1h30)

Lors de cette première phase, le candidat doit concevoir de manière synthétique, en fonction d'une commande précise, des activités pédagogiques adaptées aux élèves.

Dans ce cadre, il choisira **l'une des fabrications attendues** dans la commande.

Il doit :

- identifier le niveau de la classe (baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier) et le contexte pédagogique ;
- se situer dans une progression pédagogique ou le calendrier de l'année scolaire ;
- définir les compétences à atteindre en fonction du niveau choisi ;
- analyser et adapter la séance au regard du profil de ses élèves (ex : élèves à besoins particuliers) ;
- proposer les modalités d'évaluation des élèves.

Le candidat devra expliquer sa démarche, réfléchir aux obstacles potentiels par rapport à la commande à réaliser et déterminer comment rendre les techniques de fabrication accessibles aux élèves en fonction du niveau visé et de leur profil.

**Il organise également la fabrication de la commande pour la deuxième phase (renseigner les documents 1 et 2 du sujet).**

#### \*Deuxième phase : exécution de la commande (4 heures)

Pendant cette phase de 4 heures, le candidat exécute l'intégralité de la commande tout en évaluant la faisabilité des différentes activités par les élèves.

Il peut :

- identifier les atouts et les complexités des activités proposées ;
- déterminer les moyens de contourner les difficultés afin de permettre aux élèves de réussir la tâche demandée.

#### \*Troisième phase : exposé et entretien (30 minutes)

Cette phase, d'une durée totale de **trente minutes**, comprend une présentation du candidat de **dix minutes au maximum** pour justifier ses choix didactiques et pédagogiques, suivie d'un entretien approfondi avec le jury **pendant vingt minutes**.

**Si le candidat n'utilise pas les dix minutes complètes pour l'exposé, ce temps ne sera pas ajouté à l'entretien.**

Le candidat est invité à :

- expliciter ses choix pédagogiques ;
- expliquer comment il envisage d'accompagner les élèves pour qu'ils réalisent le travail dans de bonnes conditions.

## **Contexte**

Vous enseignez au sein du lycée hôtelier « Gustave Eiffel », qui accueille près de 600 élèves, situé à Limay dans l'académie de Versailles, à proximité d'un centre commercial et à quelques kilomètres de terres agricoles. Cet établissement, labellisé « lycée des métiers de l'alimentation », propose le baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation option boulanger-pâtissier.

Le lycée est équipé d'une boutique pédagogique « Nos saveurs du cœur » ouverte au public et aux élèves tous les vendredis de 13h à 17h. Elle propose des productions confectionnées par les élèves, issues de producteurs et fournisseurs locaux, l'établissement privilégie les circuits courts d'approvisionnement.

Le projet d'établissement souhaite mettre l'accent sur le développement durable et le commerce équitable.

L'équipe pédagogique de l'établissement est composée de 5 enseignants qui se partagent l'enseignement professionnel. Vous avez la responsabilité d'une classe de 24 élèves (2 groupes de 12 élèves) dont vous partagez l'enseignement professionnel avec un collègue.

Cette classe est très hétérogène. Beaucoup d'élèves ont de grandes difficultés scolaires. Un tiers de la classe bénéficie d'un Projet Personnalisé de Scolarisation (PPS) ; une AESH (accompagnant d'élèves en situation de handicap) est présente sur le temps de l'enseignement professionnel pour un élève.

---

**Vous disposez de 6 heures pour la conception des activités pédagogiques, l'exécution de la commande, l'exposé et l'entretien avec le jury ainsi que la remise en état du poste de travail.**

**Une liste de produits et de préparations pré-élaborées est à votre disposition.**

---

### **\*Première phase : conception des activités pédagogiques : 1h30**

Dans votre plan de formation, vous souhaitez couvrir les compétences « C1 organiser, C2 réaliser, C4 communiquer-commercialiser » lors d'une séance de quatre heures.

Vous proposerez une exploitation pédagogique de l'une des fabrications attendues dans la deuxième phase et vous justifierez votre démarche en vous basant sur le référentiel et les ressources mises à disposition dans le sujet.

**Vous avez la possibilité de prendre des notes et d'affiner vos choix tout au long de la deuxième phase de fabrications dans le laboratoire.**

### **\*Deuxième phase : exécution de la commande : 4 h**

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

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

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

**Dans une démarche d'éco-responsabilité et environnementale vous devrez limiter les pertes de matières premières sur la phase d'exécution de la commande.**

# « Thème libre : au choix du candidat »

## Annexes à disposition

- Annexe 1 - liste de produits de base et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - fiches recettes (à titre indicatif)
- Annexe 3 - consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire
- Votre carnet personnel de recettes (ingrédients et quantités) sans procédés de fabrication.

## Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : organigramme de travail
- Document 2 : fiche technique

Les produits élaborés comprendront obligatoirement :

### Pain de tradition française (sur levain liquide)

---

- 10 petits pains pesés à 80 g façonnés en 2 formes différentes
- 8 baguettes pesées à 350 g (non farinées)
- 4 pièces pesées à 350 g en 2 formes au choix du candidat
- 5 pains longs pesés à 550g.

### Pain de campagne (sur pâte fermentée)

---

Technique de fermentation « direct ».

- 6 pains pesés à 400 g en 2 formes au choix du candidat

### Pâte levée feuilletée (détrempe fournie)

---

À partir d'une détrempe de 565g, réaliser :

- 10 croissants.

### Pâte levée (détrempe fournie)

---

À partir de 600g de pâte, réaliser :

- 1 tresse allongée pesée à 320g
- 4 tartes au sucre à 70g

### Fabrication traiteur

---

Dans une démarche éco-responsable, vous valorisez le maximum de restes de votre cours de TP précédent en réalisant 6 produits traiteur individuels identiques de forme libre composés de :

- Base de pâte mise en œuvre (déduire de la production en le précisant dans le document 2)
- Garniture végétarienne avec des légumes du panier (carottes/courgettes/aubergines/oignons et épices)
- Emmental, beurre, crème épaisse, lait et œufs sont à disposition si besoin.

### Pièce de décor (thème libre)

---

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

Tous les façonnages sont réalisés manuellement.

### À la fin de l'épreuve :

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

## Annexe 1 - Liste de produits à disposition

Produits frais, laitiers, œufs			Épicerie		
Beurre	Kg	0.250	Colorants	Kg	QS
Crème épaisse	Kg	0.200	Extrait de café	Kg	0.025
Emmental râpé	Kg	0.300	Farine de force ou de gruau	Kg	0,500
Levure biologique	Kg	0.050	Farine de tradition T 65	Kg	2
Lait UHT demi-écrémé	L	0.500	Farine ordinaire T 65	Kg	2
Œufs coquilles	P	6	Farine de seigle T130	Kg	0.300
Œufs entiers (ovoproduit)	L	0.100	Huile de tournesol	Kg	0.100
Graines et fruits secs			Huile d'olive	Kg	0.100
Flocons d'avoine	Kg	0.100	Herbes de Provence	Kg	0,050
Graines de pavot	Kg	0.200	Moutarde fine	Kg	0.050
Graines de sésame	Kg	0.200	Paprika	Kg	0,100
Fruits et légumes			Sel fin	Kg	0.100
Oignons rouges	Kg	0.100	Sucre glace	Kg	0.050
Carottes	Kg	0.200	Sucre semoule	Kg	0.150
Aubergines	Kg	0.200	Son de blé fin	Kg	0,200
Courgettes	Kg	0.200	Poivre gris moulu	Kg	QS
			Cacao poudre	Kg	0,050

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

- Pâte à pain de tradition française: 7758g
- Détrempe à croissant : 565g
- Pâte à brioche : 600g
- Pâte fermentée : 700g
- Pâte morte : 300g

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

	Pâte à pain de tradition française fournie	Pâte levée feuilletée fournie	Pâte à brioche fournie
Ingrédients	Quantités pour 7750g de pâte	Quantités pour 565g de pâte	Quantités pour 600g de pâte
Farine Tradition T65	4370g	145g	
Farine de Gruau		145g	240g
Sel	78g	5g	4,3g
Sucre		37g	30g
Levure	30g	11,5g	7g
Poudre de lait			
Eau	2840g	121g	
Oeuf		15g	151g
Levain liquide	440g		
Pâte fermentée viennoise		58g	48g
Beurre de tourage		145g	
Beurre d'incorporation		29g	120g
	TOTAL : 7758g	TOTAL : 711,5g	TOTAL : 600,3g

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

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

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

- **Laboratoire à remettre en état et en place collectivement (hors du temps de l'épreuve)**

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

Candidat n° \_\_\_\_\_

Poste de travail n° \_\_\_\_\_

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

<b>Productions</b>	Conception Organisation																		
Pain de tradition																			
Pain de campagne																			
Croissants																			
Brioche																			
Fabrication traiteur																			
Pièce de décor																			

**Légende** : 1 carreau = 15 minutes

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





Candidat n° : \_\_\_\_\_

Poste de travail n° \_\_\_\_\_

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

<b>Production : Production traiteur</b>		
<b>Produit réalisé : "....."</b>		
<b>La production impacte la commande sur : .....</b>		
<b>Recette</b>		<b>Progression</b>
<b>Denrées</b>	<b>Quantité</b>	

**Croquis :**

## COMPÉTENCES DU BACCALURÉAT PROFESSIONNEL « BOULANGER/PÂTISSIER »

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<b>C1 ORGANISER</b>	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : <ul style="list-style-type: none"> <li>- humains</li> <li>- matériels</li> <li>- commerciaux</li> <li>- financiers</li> </ul>
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
	C1.4. Préparer les espaces de travail
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité
	C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
<b>C2 RÉALISER</b>	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2. Réceptionner – stocker
	C2.3. Peser, mesurer, quantifier
	C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
	C2.5. Présenter et valoriser les produits
	C2.6. Vendre, facturer, encaisser
	C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
<b>C3 CONTRÔLER</b>	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
	C3.3. Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'hygiène corporelle et vestimentaire,</li> <li>- les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux</li> </ul>
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
	C3.8. Détecter les anomalies
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
<b>C4 COMMUNIQUER - COMMERCIALISER</b>	C4.1. Communiquer avec : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les membres de l'équipe</li> <li>- la hiérarchie,</li> <li>- des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)</li> </ul>
	C4.2. Animer une équipe
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

# CAPLP Externe

## Métiers de l'alimentation « Boulangerie/pâtisserie »

### Sujet admission 2025

#### ÉPREUVE DE LEÇON : Sujet en pâtisserie

- Coefficient de l'épreuve : 5
- Durée de l'épreuve : 6 heures

Phase de conception des activités pédagogiques - 1 h 30

Phase d'exécution de la commande - 4 h 00

Phase d'exposé et d'entretien - 0 h 30

#### \*Première phase : conception des activités pédagogiques (1h30)

Lors de cette première phase, le candidat doit concevoir de manière synthétique, en fonction d'une commande précise, des activités pédagogiques adaptées aux élèves.

Dans ce cadre, il choisira **l'une des fabrications attendues** dans la commande.

Il doit :

- identifier le niveau de la classe (baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier) et le contexte pédagogique ;
- se situer dans une progression pédagogique ou le calendrier de l'année scolaire ;
- définir les compétences à atteindre en fonction du niveau choisi ;
- analyser et adapter la séance au regard du profil de ses élèves (ex : élèves à besoins particuliers) ;
- proposer les modalités d'évaluation des élèves.

Le candidat devra expliquer sa démarche, réfléchir aux obstacles potentiels par rapport à la commande à réaliser et déterminer comment rendre les techniques de fabrication accessibles aux élèves en fonction du niveau visé et de leur profil.

**Il organise également la fabrication de la commande pour la deuxième phase (renseigner les documents 1 et 2 du sujet).**

#### \*Deuxième phase : exécution de la commande (4 heures)

Pendant cette phase de 4 heures, le candidat exécute l'intégralité de la commande tout en évaluant la faisabilité des différentes activités par les élèves.

Il peut :

- identifier les atouts et les complexités des activités proposées ;
- déterminer les moyens de contourner les difficultés afin de permettre aux élèves de réussir la tâche demandée.

#### \*Troisième phase : exposé et entretien (30 minutes)

Cette phase, d'une durée totale de **trente minutes**, comprend une présentation du candidat de **dix minutes au maximum** pour justifier ses choix didactiques et pédagogiques, suivie d'un entretien approfondi avec le jury **pendant vingt minutes**.

**Si le candidat n'utilise pas les dix minutes complètes pour l'exposé, ce temps ne sera pas ajouté à l'entretien.**

Le candidat est invité à :

- expliciter ses choix pédagogiques ;
- expliquer comment il envisage d'accompagner les élèves pour qu'ils réalisent le travail dans de bonnes conditions.

## **Contexte**

Vous enseignez au sein du lycée hôtelier « Gustave Eiffel », qui accueille près de 600 élèves, situé à Limay dans l'académie de Versailles, à proximité d'un centre commercial et à quelques kilomètres de terres agricoles. Cet établissement, labellisé « lycée des métiers de l'alimentation », propose le baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation option boulanger-pâtissier.

Le lycée est équipé d'une boutique pédagogique « Nos saveurs du cœur » ouverte au public et aux élèves tous les vendredis de 13h à 17h. Elle propose des productions confectionnées par les élèves, issues de producteurs et fournisseurs locaux, l'établissement privilégie les circuits courts d'approvisionnement.

Le projet d'établissement souhaite mettre l'accent sur le développement durable et le commerce équitable.

L'équipe pédagogique de l'établissement est composée de 5 enseignants qui se partagent l'enseignement professionnel. Vous avez la responsabilité d'une classe de 24 élèves (2 groupes de 12 élèves) dont vous partagez l'enseignement professionnel avec un collègue.

Cette classe est très hétérogène. Beaucoup d'élèves ont de grandes difficultés scolaires. Un tiers de la classe bénéficie d'un Projet Personnalisé de Scolarisation (PPS) ; une AESH (accompagnant d'élèves en situation de handicap) est présente sur le temps de l'enseignement professionnel pour un élève.

---

**Vous disposez de 6 heures pour la conception des activités pédagogiques, l'exécution de la commande, l'exposé et l'entretien avec le jury ainsi que la remise en état du poste de travail.**

**Une liste de produits et de préparations pré-élaborées est à votre disposition.**

---

### **\*Première phase : conception des activités pédagogiques : 1h30**

Dans votre plan de formation, vous souhaitez couvrir les compétences « C1 organiser, C2 réaliser, C4 communiquer-commercialiser » lors d'une séance de quatre heures.

Vous proposerez une exploitation pédagogique de l'une des fabrications attendues dans la deuxième phase et vous justifierez votre démarche en vous basant sur le référentiel et les ressources mises à disposition dans le sujet.

**Vous avez la possibilité de prendre des notes et d'affiner vos choix tout au long de la deuxième phase de fabrications dans le laboratoire.**

### **\*Deuxième phase : exécution de la commande : 4 h**

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

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

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

**Dans une démarche d'éco-responsabilité et environnementale vous devrez limiter les pertes de matières premières sur la phase d'exécution de la commande.**

# « Thème libre : au choix du candidat »

## Annexes à disposition

- Annexe 1 - liste de produits de base et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - fiches recettes (à titre indicatif)
- Annexe 3 - consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire
- Votre carnet personnel de recettes (ingrédients et quantités) sans procédés de fabrication.

## Documents à compléter et à remettre au jury

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

Les produits élaborés comprendront obligatoirement :

## Fabrication à base de pâte à choux ou de feuilletage

---

Vous réaliserez 6 Paris-Brest de forme libre non glacés et 6 éclairs praliné glacés composés de :

- Pâte à choux
- Crème mousseline (fournie avec base 400 g lait) mais foisonnement à terminer avec beurre et praliné
- Forme libre

## Création entremets

---

Vous réaliserez un entremets sur base de sablé breton, insert fruits rouges, finition pochage libre avec une ganache montée chocolat blanc de 8 personnes et 2 individuels composés de :

- Un sablé breton de diamètre 22 cm et deux individuels Ø 8 cm
- Un insert coulis gélifié fruits rouges Ø 18 cm et 6 cm
- Une ganache montée chocolat blanc (*fournie*) mais foisonnement par le candidat
- Un décor : thème libre à base de chocolat de couverture et/ou sucre cuit
- Une inscription au cornet à disposer sur l'entremets.

## Fabrication traiteur

---

Dans une démarche éco-responsable, vous valorisez le maximum de restes de votre cours de TP précédent en réalisant 6 produits traiteur individuels identiques de forme libre composés de :

- Pâte à pain de mie non cuite (*fournie*)
- Base de Béchamel (400 g lait)
- Garniture végétarienne avec des légumes du panier (carottes/courgettes/aubergines/oignons et épices)
- Emmental à disposition si besoin.

## Fabrication de petits fours secs

---

Vous réaliserez 30 sablés diamant à partir de 200 g de beurre ½ sel (*recette fournie à titre indicatif*)

## À la fin de l'épreuve :

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

## Annexe 1 - Liste de produits à disposition

Produits laitiers et Œufs		
Lait UHT entier	L	0.500
Crème liquide 35%	L	0.250
Emmental râpé	Kg	0.125
Beurre ½ sel	Kg	0.500
Beurre doux	Kg	0.500
Œufs entier (ovoproduits)	Kg	0.500
Jaunes d'œufs (ovoproduits)	Kg	0.150
Épicerie		
Chocolat de couverture noire (Pistoles)	Kg	0.400
Chocolat blanc (pistoles)	Kg	0.300
Praliné amandes/noisettes	Kg	0.200
Pâte de noisettes	Kg	0.200
Beurre de cacao	Kg	0.100
Isomalt	Kg	0.200
Colorant rouge liposoluble		QS
Colorant jaune liposoluble		QS
Colorant rouge hydrosoluble		QS
Fondant blanc	Kg	0.500
Amandes hachées	Kg	0.100
Amandes effilées	Kg	0.100
Feuilletine/crêpes dentelles	Kg	0.100
Poudre à crème à chaud	Kg	0.050
Huile d'olive	Kg	0.100
Café liquide (Trablit...)	Kg	0.050

Épicerie		
Extrait de vanille	Kg	0.010
Farine T45	Kg	0.750
Fécule	Kg	0.100
Gélatine feuille (200 bloom)	Kg	0.015
Gélatine poudre (200 bloom)	Kg	0.015
Glucose	Kg	0.100
Gousse de vanille	P	1
Noix de muscade poudre		QS
Curry poudre		QS
Poivre moulu gris		QS
Noisettes entières	Kg	0.100
Amandes entières	Kg	0.100
Graines de pavot	Kg	0.100
Sel fin	Kg	0.020
Poudre levante	Kg	0.030
Sucre cristal	Kg	0.250
Sucre cassonade	Kg	0.350
Sucre glace	Kg	0.100
Surgelés ou réfrigérés		
Purée fruits rouges	Kg	0.250
Fruits et légumes frais		
Oignons rouges	Kg	0.100
Carottes	Kg	0.200
Aubergines	Kg	0.200
Courgettes	Kg	0.200
Framboises	Kg	0.075
Fraises locales	Kg	0.125
Divers fourni par le centre		
Cartonnage et caissettes papiers (pour entremets, petits gâteaux, pâte à choux, fours secs). Papier cuisson Papier guitare, rhodoïd, nappe blanche, 1 cercle inox Ø22, h 4 à 4.5, 2 cercles inox Ø 8, h 4 à 4.5. 1 insert pour coulis Ø18 cm et 2 cercles Ø 6 cm Moules pain de mie 28x11 cm et H 9 cm		

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

- Ganache chocolat blanc : 1134 g
- Pâte à pain de mie crue : 925 g
- Crème mousseline de base : 700 g

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

Sablés diamant	
Beurre demi-sel	200 g
Sucre glace	80 g
Jaunes d'œufs	20 g
Vanille liquide	6 g
Farine	200 g
Poudre levante	4 g

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

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

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

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

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

Candidat n° \_\_\_\_\_

Poste de travail n° \_\_\_\_\_

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

30 min		ENTREMETS	PÂTE A CHOUX	TRAITEUR	FOURS SECS
1 heure	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
2 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
3 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
4 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				

Candidat n° : \_\_\_\_\_

Poste de travail n° \_\_\_\_\_

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>Entremets</b> <u>Base :</u> 1 cercle de 22 cm de diamètre, Hauteur de 4,5 cm		<b>Nom de l'entremets :</b> <i>Partie à compléter.....</i>	
<b>Recette</b>		<b>Progression</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Quantités</b>		
<b>Ganache montée chocolat blanc</b>		<i>Fournie par le centre d'examen</i>	
<b>Montage / croquis et Finition :</b>			

## COMPÉTENCES DU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « BOULANGERIE/PÂTISSERIE »

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<b>C1 ORGANISER</b>	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : <ul style="list-style-type: none"> <li>- humains</li> <li>- matériels</li> <li>- commerciaux</li> <li>- financiers</li> </ul>
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
	C1.4. Préparer les espaces de travail
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité
	C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
<b>C2 RÉALISER</b>	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2. Réceptionner - stocker
	C2.3. Peser, mesurer, quantifier
	C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
	C2.5. Présenter et valoriser les produits
	C2.6. Vendre, facturer, encaisser
	C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
<b>C3 CONTRÔLER</b>	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
	C3.3. Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'hygiène corporelle et vestimentaire,</li> <li>- les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux</li> </ul>
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
	C3.8. Détecter les anomalies
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
<b>C4 COMMUNIQUER - COMMERCIALISER</b>	C4.1. Communiquer avec : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les membres de l'équipe</li> <li>- la hiérarchie,</li> <li>- des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)</li> </ul>
	C4.2. Animer une équipe
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

### **Mises en situation : Situation d'enseignement**

1. Vous accueillez en classe de terminale professionnelle un responsable d'entreprise des ressources humaines. Ce dernier vient témoigner des enjeux de l'entretien d'embauche. Un élève l'interpelle en le tutoyant avec un langage inapproprié.
2. En classe de terminale, vous vous rendez-compte que certains élèves utilisent le téléphone portable. Ils prétendent l'utiliser à la place de la calculatrice qu'ils ont oubliée mais vous entendez des rires autour de ces élèves. Vous décidez d'interdire le téléphone portable que vous autorisiez jusqu'à présent en cas d'oubli de matériel. Peu après, vous apprenez par un élève que certains élèves ont diffusé sur les réseaux sociaux des vidéos de votre cours sur lesquelles vous et vos élèves apparaissez.

#### **Axes de questionnement**

- Comment analysez-vous la situation ?
- Quelles sont les principes et valeurs de la république, les principes juridiques mis en jeu dans cette situation ?
- Quelles pistes de solution envisagez-vous ?

### **Mises en situation : Situation « Vie scolaire »**

1. Alors que vous travaillez avec une classe dans le laboratoire, deux individus s'introduisent et se battent en prenant à partie les élèves pour trouver de l'aide.
2. Alors que vous traversez les couloirs, vous êtes témoin de l'évanouissement d'une élève, et deux élèves interviennent très vite pour la mettre en position de sécurité.

#### **Axes de questionnement**

- Comment analysez-vous la situation ?
- Quelles sont les principes et valeurs de la république, les principes juridiques mis en jeu dans cette situation ?
- Quelles pistes de solution envisagez-vous ?