

SESSION 2026

CAPLP
CONCOURS EXTERNE

Section
METIERS DE L'ALIMENTATION

Option
BOULANGERIE - PATISSERIE

Epreuve disciplinaire appliquée

L'épreuve consiste à construire une séquence pédagogique sur la thématique proposée en exploitant de façon critique et argumentée un dossier documentaire fourni.

Elle fait appel à des connaissances portant sur l'organisation, les technologies, les techniques, les équipements et sur le choix, l'utilisation et la transformation de produits et matière d'œuvre, les règles d'hygiène et de sécurité.

Durée : 5 heures

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

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

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

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

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

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

► Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8514J	101	9311

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative au baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier sur la problématique suivante :

« Comment les élèves peuvent-ils concevoir un produit phare en boulangerie ou en pâtisserie qui représente la SNSM tout en respectant les contraintes imposées ? »

Cette séquence se déroule en première baccalauréat professionnel et prend appui sur les dispositifs de la transformation de la voie professionnelle et de la réforme des lycées professionnels.

Vous préciserez, en les justifiant, les points suivants :

- Les objectifs de la séquence choisie (savoirs et compétences développées).
- Le déroulement de la séquence : prérequis nécessaires, découpage en différentes séances, équipements mobilisés et espaces de travail (laboratoire, salle informatique, salle banalisée ...).
- Les travaux demandés aux élèves pendant la séquence en indiquant, pour chacune des séances, la ou les ressource(s) choisie(s) dans le dossier joint.
- Les modalités d'évaluation prévues durant la séquence.

Vous détaillerez les activités des élèves permettant de développer les compétences professionnelles C2.4, C4.1 et C4.4 en lien avec les savoirs associés, et les activités pédagogiques de l'enseignant.

Vous présenterez les supports que vous choisirez d'exploiter avec les élèves en explicitant :

- les raisons de votre choix,
- la transposition didactique nécessaire de chacun des documents retenus pour satisfaire les objectifs fixés (extraction d'une partie du document, suppression de certains termes ou informations, adjonction d'indications, formulation de questions à traiter par l'apprenant...),
- les attendus de chaque travail demandé aux élèves.

Votre proposition doit permettre de montrer l'exploitation :

- des différents espaces pédagogiques,

- des collaborations et partenariats multiples,
- des dispositifs de la réforme des lycées professionnels,
- des ressources du contexte professionnel à votre disposition.

Au fur et à mesure de votre réflexion, vous apporterez une analyse critique et argumentée des documents sélectionnés, de vos choix didactiques et des divers apports scientifiques nécessaires.

Annexes

Annexe 1 : Le contexte professionnel « l'Armada »

Annexe 2 : Le moulin de Normandie

Annexe 3 : Les produits laitiers

Annexe 4 : Les produits normands

Annexe 5 : La loi « AGECE »

Annexe 6 : Quelques représentations maritimes

Annexe 7 : Votre emploi du temps

Annexe 8 : Extraits des compétences et savoirs associés du référentiel baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier

Annexe 9 : La réforme des lycées professionnels (co-intervention, soutien au parcours, projet)

Annexe 10 : Fiche d'analyse sensorielle

ANNEXE 1

Rendez-vous incontournable en Normandie pour les amateurs de voiliers et de vieux gréements, l'Armada de Rouen fait son retour pour une neuvième édition.

L'Armada fait son retour ! Pendant 10 jours, des centaines de marins investissent la ville à l'occasion de cet événement unique en son genre. À chaque édition, des milliers de visiteurs envahissent les quais pour admirer les plus beaux et plus grands voiliers du monde amarrés dans le port de la ville, à quelques pas du centre historique de Rouen.

Comme lors de la dernière édition, les 50 bateaux, parmi lesquels figurent également des bâtiments de guerre modernes, des voiliers école, de vieux gréements et autres bateaux d'exception, remonteront la Seine sur 120 km pour rejoindre la capitale de la Normandie. Les visites des bateaux sont entièrement gratuites tout au long de l'événement.



Lors de cette manifestation, la SNSM (Société Nationale de Sauvetage en Mer) est présente. Cette association assure une mission de service public de secours en mer.

La SNSM est une association à but non lucratif, reconnue d'utilité publique par décret du 30 avril 1970 et grande cause nationale en 2017.

Elle a pour missions principales le sauvetage en mer (au large des côtes, au-delà de 300 m) et la surveillance des plages le long du littoral français.

Des élèves de première baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie ont pour objectif de fabriquer des produits de boulangerie et de pâtisserie afin d'assurer la commercialisation de ces produits. La recette de ces ventes sera remise à la SNSM.

Un membre de la SNSM est venu présenter l'association aux élèves et il leur a demandé d'élaborer un produit phare (boulangerie ou pâtisserie) qui représente la SNSM. Cette personne interviendra ponctuellement dans le suivi du produit. À l'issue, les élèves présenteront l'argumentaire commercial.

Au cours de l'élaboration de ce produit phare, les élèves devront prendre en compte certaines contraintes.

Les recettes devront être réalisées à partir d'ovoproduits et rester à température ambiante durant la manifestation.

De plus, deux autres partenariats sont établis avec :

- un minotier de Rouen « les moulins de Normandie » de façon à réduire le coût des matières premières et développer le circuit court,
- l'entreprise « Distri boulpât », qui est un fournisseur du lycée pour obtenir les produits laitiers AOP tel que le beurre et la crème d'Isigny.

Pour ce type de manifestation, l'organisateur demande aux exposants et aux producteurs de denrées alimentaires de réduire l'utilisation des emballages plastiques.

Sources : <http://www.armada.org>, <https://www.normandie.tourisme.fr>, <https://wikipedia.org> (consultées le 29/09/2025)

ANNEXE 2

Moulin de Normandie



Lycée professionnel
Rouen

Madame, Monsieur,

En réponse à votre demande, nous vous proposons une gamme de farines nécessaires à la réalisation de votre projet. Comme nous collaborons depuis plusieurs années et pour vous soutenir dans cette action, nous avons décidé de vous offrir les farines.

De plus, si vous le souhaitez, un formateur de notre moulin peut vous accompagner dans l'élaboration des recettes.

Cordialement,

Les différentes farines pour les productions de boulangerie et de pâtisserie :

- *Gruau T65* : Farine de haute qualité élaborée avec des blés de force, sans additif, vous élaborerez facilement toutes vos viennoiseries
- *Feuilletage T45* : Pour la préparation de toutes vos pâtes feuilletées ou produits nécessitant un feuilletage régulier
- *Patissière T65* : Pour l'élaboration de vos pâtisseries courantes
- *Blanche de blé T65* : Une farine bien équilibrée grâce à la fève pour du pain à fort volume et mie blanche
- *Tradition T65* : Le classique de la tradition française avec une mie savoureuse et de couleur crème. Ces baguettes de tradition française concentrant des arômes incroyables sont dotées d'un bel alvéolage et d'une croûte croquante

ANNEXE 3

Distri Boulpât

Lycée professionnel
Rouen

Monsieur, Madame

En réponse à votre demande et pour vous accompagner dans votre projet, nous vous proposons les produits listés ci-dessous avec une remise exceptionnelle de 30%.

Bien cordialement,

Beurre de tourage d'Isigny AOP



Beurre doux extra fin d'Isigny 82% de MG AOP



Crème d'Isigny AOP



ANNEXE 4

Les produits Normands

Le cidre de glace



Le cidre

Le calvados



Le lin de Normandie



Les madeleines



Le sucre de pomme

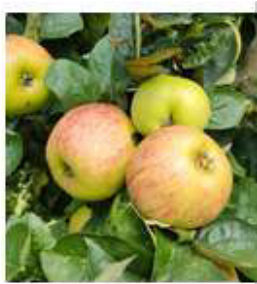


Les sablés de l'abbaye



La reinette

Le pain brié*



**Le pain brié : La particularité du pain brié, c'est qu'il reçoit 5 ou 7 coups de lame sur la longueur du pain avant d'être enfourné. Selon les légendes locales, quand on retourne le pain, les crêtes ainsi formées deviennent l'armature d'une coque de bateau.*

ANNEXE 5



Réduction des emballages plastiques à usage unique : premiers pas de la feuille route

3 000 000 emballages alimentaires sont jetés quotidiennement en France. Ce sont autant de déchets qui coûtent cher, qui polluent et qui représentent un risque pour la santé humaine et la biodiversité. En effet, il ne faut pas oublier que chaque semaine, un humain ingère par la peau, la bouche ou les poumons 5 grammes de micro-plastique¹, soit l'équivalent d'une carte de crédit ! C'est dire si la production et la gestion de ces déchets sont stratégiques pour notre planète et tout ce qui y vit. Face à cette situation alarmante, réglementations et nouvelles normes sont impulsées pour réduire ces emballages. Le décret 3R – pour Réduction, Réemploi et Recyclage – fixe ainsi des objectifs chiffrés d'ici 2025 afin de réduire de 20 % les emballages plastiques à usage unique, avant l'arrêt de leur mise sur le marché en 2040. La Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie (BVP) est partie prenante de cette stratégie 3R et vient d'élaborer une feuille de route afin d'atteindre l'objectif national de sortie du plastique à usage unique.

La directive européenne (UE) 2019/904 du 5 juin 2019 impose aux États membres de prendre les mesures nécessaires pour parvenir à une réduction de la consommation des produits en plastique à usage unique. Cette obligation qui vise à réduire l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement a été transposée par la loi « Agec » (Anti-Gaspillage Économie Circulaire) du 10 février 2020 et par le décret du 29 avril 2021.

Source : <https://lesnouvellesdelaboulangerie.fr> (01/10/2023)

ANNEXE 6

« Quelques représentations maritimes »



ANNEXE 7

LPO Lycée des métiers **Emploi du temps (année complète)** année scolaire 2025-2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8h-9h					
9h-10h				Co-intervention Mathématiques 1 ^{ère} bac pro	
10h-11h	Technologie 1 ^{ère} bac pro	Atelier 1 ^{ère} bac pro	Atelier 1 ^{ère} année CAP	Projet 1 ^{ère} bac pro (semaine B)	
11h-12h	Co-intervention Français 1 ^{ère} bac pro			Soutien au parcours 1 ^{ère} bac pro (semaine A)	
12h-13h					
13h-14h					
14h-15h					
15h-16h	Atelier 1 ^{ère} bac pro				
16h-17h					
17h-18h					

ANNEXE 8

Extraits du référentiel baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier - Compétences

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (On donne)	Critères et indicateurs de performances (On exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (Matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.4.1. Préparer, transformer Préparer les fruits, les légumes : Laver, éplucher - peler à cru, tailler Préparer viande, poisson Préparer les produits pré élaborés	Matières premières, produits pré élaborés et PAI Commande, consignes Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matériels et outillages	<u>Techniques gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles :</u> Adaptation de l'outillage en fonction de la technique utilisée Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace Conformité et régularité des tailles Conformité et régularité des découpes
C2.4.2 Fabriquer Panification Pain courant français Pain de tradition française (petits pains de table, baguettes, bâtards, pains, boules) Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Coupes diverses (classique à grigne, épis, saucisson, polka) Pain de campagne Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Pain complet Pain de méteil Pain de seigle Pain aux céréales (bâtards, boules) Pain de mie, viennois, pâte à pizza	Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Commande, thématiques (calendrier, événement, ...) Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Locaux, équipements, matériels et outillages	Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle) Respect du temps imparti Régularité des fabrications, régularité des formes, portions Netteté, finesse des produits Cohérence avec le thème Conformité des poids, des quantités et des mesures Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production Produits commercialisables
Compétences		
C2.4. Préparer, transformer, fabriquer		

<p><u>Pâtes et masses de base</u> Pâte à chou Pâtes battues Meringues et appareils meringués Pâtes friables Pâtes feuilletées Pâtes levées Pâte levée feuilletée</p> <p><u>Petits fours</u> - frais - secs (appareils crévés, montés, meringués)</p> <p><u>Crèmes et appareils de base, sauces et coulis</u> Crème fouettée / Chantilly Crème anglaise, crème bavaroise Crème pâtissière, crème mousseline, crème diplomate Crème d'amandes, crème frangipane Crème ganache Pâte à bombe, crème au beurre Mousses : aux fruits, au chocolat Appareil à crème prise Coulis de fruits Sauce caramel</p> <p><u>Produits traités</u> Sauce mayonnaise, sauce vinaigrette Sauce béchamel, mornay Tartes salées, quiches et tourtes à base de : légumes, viandes, poissons Pâté en croûte Pain surprise (campagne, méteil) Pizza, sandwiches Toast, canapé, petits fours à garnir (navettes) Saucisson brioché Gougère</p>		
--	--	--

	<p>Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Commande, thématiques (calendrier, événement, ...)</p> <p>Fiches techniques et de fabrication</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Locaux, équipements, matériels et outillages</p>	
--	---	--

	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle)</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Régularité des fabrications, régularité des formes, portions</p> <p>Netteté, finesse des produits</p> <p>Cohérence avec le thème</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Produits commercialisables</p>	
--	--	--

<p align="center">C2.4. Préparer, transformer, fabriquer</p>	<p>C2.4.3. Conduire les fermentations <u>Méthodes de fermentation</u> En direct Sur pâte fermentée Sur poolish Sur levain <u>Fermentation contrôlée</u> Différée ou non différée ou pousse lente</p>	<p>Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Locaux, équipements, matériels, et outillages.</p>	<p>Respect des fiches techniques et des consignes Maîtrise de la fermentation en direct dans la fabrication d'une pâte levée fermentée Respect du temps imparti Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production</p>
	<p>C2.4.4. Réaliser les cuissons <u>Pré-cuisson</u> <u>Cuissons</u> Cuire sur feu, sur plaque Cuire dans un four à sole Cuire dans un four à chariot Cuire dans un liquide <u>Après cuisson</u> Ressuage</p>	<p>Locaux, équipements, matériels, et outillages</p>	<p>Respect des fiches techniques et des consignes Techniques de cuisson dans le respect des pratiques professionnelles Respect du temps imparti Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson</p>
	<p>C2.4.6. Assembler, décorer, réaliser les finitions <u>Montage et garnissage</u> Monter, fourrer, garnir, masquer <u>Finitions</u> : Glacer, marbrer, napper <u>Décoration</u> : Petits décors (sucre, chocolat)</p>	<p>Matières premières brutes (sucre, chocolat, ...) et/ou produits alimentaires intermédiaires (fondant, ...) Thématiques (calendrier, événement, ...)</p>	<p>Régularité, netteté du montage, finesse du décor Éléments de décor : respect du thème, créativité</p>

<p>C4. Communiquer-Commercialiser</p>	<p>C4.1. Communiquer avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la hiérarchie, - les membres de l'équipe, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels ...) 	<p>Contexte professionnel Organigramme de l'entreprise Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...) Outils de communication (téléphone, fax, courriel, réseau intranet, sites Internet...) Numéros d'urgence Document unique Situation(s) de communication professionnelle</p>	<p>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)</p>
<p>C4.4. Commercialiser les produits, conseiller</p>	<p>Instructions et consignes Outils et supports de communication (affiche, panneau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...) Emballages</p>	<p>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, ...)</p>	

Extraits du référentiel baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier
Savoirs associés

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S1.2 - <u>Les produits commercialisés</u> :</p> <p>La nature des produits commercialisés</p> <p>Les règles de présentation des produits</p> <p>La réglementation concernant l’affichage et l’étiquetage</p>	<p>Citer au moins trois produits caractéristiques commercialisés : en boulangerie, en pâtisserie, en traiteur</p> <p>Citer les techniques et/ou éléments à la disposition du professionnel pour valoriser ses produits ; les associer à une préparation ou à une fabrication donnée</p> <p>Citer les règles de présentation et d’information sur les produits de boulangerie, de pâtisserie dans l’espace vente (identification, respect des températures, réglementation en matière d’étiquetage, esthétique)</p>
<p>S1.6 - <u>Les équipements, matériels et outillages</u> :</p> <p>S1.6.7 - Les équipements de transport et de manutention</p>	<p>Citer des équipements de transport ; justifier le choix d’un équipement de transport en fonction d’une fabrication et/ou d’une livraison</p> <p>Préciser les points clefs de la réglementation relative au transport de produits alimentaires transformés</p>
<p>S1.7- <u>Les documents de travail</u></p> <p>Les documents d’organisation</p> <p>Les documents de fabrication</p> <p>Les documents de suivi, de contrôle et de traçabilité</p>	<p>Identifier les différents documents de travail et préciser leurs fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les documents liés à l’organisation (fiche de poste...) - les documents de fabrication (fiche technique, fiche recette, notice d’utilisation, ...) - les documents de suivi et de contrôle (fiche contrôle à réception, fiche de suivi des températures, ...) <p>Justifier le rôle de chaque document de travail</p> <p>Nommer et définir des documents relatifs à la traçabilité des différentes matières premières jusqu’aux produits finis à partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la méthode HACCP - de la réglementation <p>Analyser et rectifier si besoin les documents de travail</p>
<p>S1.8 - <u>La qualité</u> :</p>	
<p>S1.8.5 – <u>Le développement durable</u></p>	<p>Définir la notion de développement durable</p> <p>Citer des exemples appliqués à la profession</p>
<p>S2.1- <u>Les matières premières de base</u></p>	
<p>S3.1 - <u>Les préparations de base et leurs techniques</u> :</p>	

<p>S3.1.2 - <u>Les procédés de fabrication en boulangerie</u> :</p> <p>Les matières premières, méthodes de pétrissage et de fabrication</p> <p>Le pain de tradition française</p> <p>Le pain de seigle ou méteil</p> <p>Le pain de campagne au levain</p> <p>Le pain complet</p> <p>Le pain de mie, viennois</p> <p>Le pain aux céréales</p> <p>La pâte à pizza</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des fabrications suivantes et leurs proportions : pain de tradition française, pain courant, pain de méteil, pain de campagne, pain complet</p> <p>Définir les différentes phases du pétrissage en les justifiant</p> <p>Citer, pour chacun de ces produits de boulangerie, les étapes de fabrication</p> <p>Définir l'incidence sur le travail ou le produit : des différents ingrédients, d'un type de pétrissage, de la consistance, de la température sur une pâte</p>
<p>S3.1.3 - <u>Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie</u> :</p> <p>La pâte levée (brioche)</p> <p>La pâte levée feuilletée</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes fermentées et trois exemples de fabrications en viennoiserie et en pâtisserie</p> <p>Indiquer les étapes de fabrication de ces deux pâtes</p>
<p>S3.1.4 - <u>Les procédés de fabrication en pâtisserie</u> :</p> <p><u>Les pâtes</u> :</p> <p>Les matières premières</p> <p>Les méthodes de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâtes friables (par sablage : pâte brisée ; par crémage : pâte sucrée) - meringues et appareils meringués - pâte à choux - pâtes battues - pâte feuilletée <p><u>Les crèmes</u> :</p> <p>Les matières premières</p> <p>Les méthodes de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème fouettée / chantilly - crème pâtissière / mousseline - crème diplomate - crème anglaise - crème bavaroise, - crème d'amandes/ frangipane - crème ganache - mousse aux fruits, au chocolat - crème au beurre, 	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes suivantes : pâte brisée, pâte sucrée, pâte à choux, biscuit, génoise, pâte feuilletée</p> <p>Indiquer les étapes de fabrication</p> <p>Indiquer pour chacune de ces pâtes des fabrications de pâtisserie</p> <p>Citer les matières premières utilisées pour chacune de ces crèmes.</p> <p>Indiquer pour chacune de ces crèmes les techniques de fabrication et leurs dérivés.</p>
<p>S3.5 – <u>La commercialisation</u> :</p>	
<p>S3.5.1 – <u>L'argumentation</u> technique et commerciale sur les produits vendus</p> <p>S3.5.2 – <u>La présentation et l'animation de l'espace de vente</u></p> <p>S3.5.3 – <u>Le conseil du client</u></p>	<p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit</p> <p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit</p> <p>Citer deux conseils d'utilisation ou/et de conservation des produits vendus</p>

ANNEXE 9

La réforme des lycées professionnels

- La co-intervention

La pratique pédagogique de co-intervention fait intervenir simultanément un enseignant de matière générale et un enseignant de matière professionnelle. Dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle initiée en 2018, des heures de co-intervention sont inscrites à la grille horaire du CAP et du baccalauréat professionnel.

• Qu'est-ce que la co-intervention ?

Il s'agit de la mise en œuvre des référentiels et des programmes dans laquelle **deux enseignants interviennent ensemble dans une même salle (ou un même lieu) et au même moment**. Ils abordent une situation professionnelle qui met en lien compétences et connaissances professionnelles et issues de l'enseignement général.

La co-intervention vise à susciter et accroître la motivation des élèves et favoriser leur engagement dans leur formation :

- en rendant plus concrets les enseignements généraux ;
- en mettant en perspective les situations professionnelles ;
- en rendant plus lisible le sens des enseignements, généraux comme professionnels.

• Disciplines concernées et modalités de mise en œuvre

Pour les élèves de CAP, ainsi que pour ceux de seconde et première de baccalauréat professionnel, **les enseignements généraux concernés sont le français, les mathématiques et la physique-chimie (mathématiques-sciences)**.

• La mise en œuvre en établissement

La réflexion sur la co-intervention est menée collectivement au sein des équipes des établissements, sous l'autorité des chefs d'établissements. Les heures de co-intervention peuvent être mises en œuvre de manière hebdomadaire, par quinzaine, toutes les trois semaines, ou regroupées sur une période. Cette souplesse permet à la co-intervention de s'intégrer aux divers projets des équipes pédagogiques.

- Le soutien au parcours en baccalauréat professionnel

Il est préconisé la mise en place d'un plan d'action pour la mise en œuvre des axes du soutien au parcours, défini dans le volet orientation du projet d'établissement.

Le choix des actions menées et des partenariats peut être élaboré par les équipes éducatives, dans le cadre du conseil pédagogique, afin de prendre en compte les spécificités ou les besoins locaux et de permettre les expérimentations.

Objectifs

Le soutien au parcours désigne la démarche d'accompagnement qui permet à l'élève de sécuriser son parcours et d'affiner son projet scolaire puis professionnel.

Les enjeux selon la classe recouvrent :

- **En seconde** : à ce niveau le soutien au parcours consolide le parcours de l'élève, appuie et accompagne son choix de spécialité, particulièrement lorsqu'il s'agit d'une seconde par famille de métiers. [...]

- **En première** : l'approfondissement de la réflexion sur le projet et la préparation du choix du parcours différencié pour l'année de terminale sont au cœur des heures de soutien. Il s'agit par exemple de viser une projection vers l'enseignement supérieur en dépassant l'autocensure et en ouvrant son horizon personnel ; une projection vers son insertion professionnelle en faisant évoluer ses représentations du monde économique et professionnel ; une réflexion sur sa mobilité en appréhendant la nature des freins à la mobilité.
- **En terminale professionnelle** : le soutien intègre la préparation au choix de parcours différencié (ou personnalisé) et participe de la finalisation du projet de l'élève, les élèves se prépareront ainsi à l'entrée dans l'enseignement supérieur ou dans le monde du travail. Une préparation à la procédure Parcoursup sera également intégrée. Le dispositif Avenir pro s'articule avec ce soutien au parcours.

- **La réalisation d'un projet**

La réalisation d'un projet, notamment telle qu'introduite dans le cursus de baccalauréat professionnel à compter de la rentrée scolaire 2024 dans le cadre d'heures dédiées, permet de structurer les apprentissages autour de trois points clés :

1. un objet mobilisateur ;
2. une démarche à la fois individuelle et collective et accompagnée ;
3. la construction de repères et compétences notamment méthodologiques, permettant de s'assurer de la compréhension de l'activité conduite et de sa transférabilité dans d'autres contextes, en particulier professionnels.

La réalisation du projet concerne tous les élèves de baccalauréat professionnel sur le cycle terminal (classes de première et terminale).

Le choix et la conduite du projet

Inscrit dans le cadre de la préparation du baccalauréat professionnel dès la classe de première, le projet est choisi au regard des programmes et du référentiel de la spécialité du baccalauréat professionnel préparé.

La réalisation du projet repose sur :

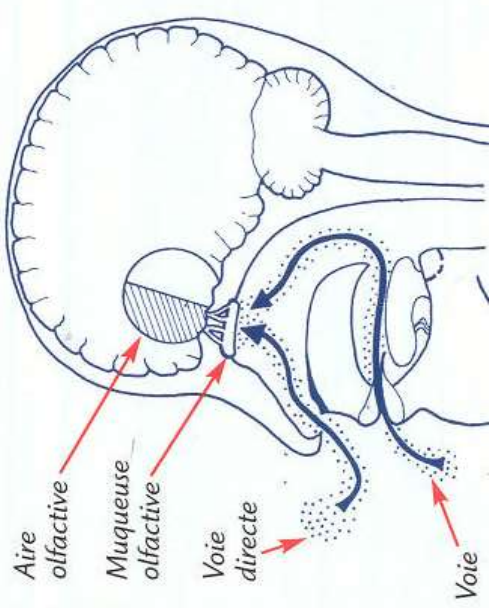





- Les connaissances et compétences travaillées tout au long du cursus ;
- La mobilisation d'un ou plusieurs enseignements ;
- Des retours réguliers pour les élèves sur l'expérience vécue ;
- Le développement des compétences psychosociales des élèves ;
- Une réflexion collective de l'équipe pédagogique ;
- L'ouverture à l'ensemble de l'établissement et à son réseau de partenaires.

Une attention particulière est portée à l'explicitation des compétences acquises dans l'optique du développement de la confiance en soi du lycéen ou de l'apprenti et de la consolidation de son parcours.

Source : eduscol.education.fr (juin 2024)

ANNEXE 10

Fiche d'analyse sensorielle

		<u>Je constate</u>				
		 Couleur	 Aspect texture	 Odeur	 Saveur	
Echantillon 1						
Essai n°2						
Essai n° 3						
Essai n°4						