



MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale des ressources humaines

RAPPORT DU JURY

SESSION 2026

Concours : CAPLP 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 Lucie Perrin**, IEN Économie et Gestion, membres du directoire.

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

SOMMAIRE

1. Bilan du concours session 2026	Page 3
1.1. Textes officiels	Page 3
1.2. Statistiques générales et évolution des résultats	Page 3
1.3. Lieux des épreuves	Page 4
2. Épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.2. Bilan de l'admissibilité 2026	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
3. Épreuves d'admission	Page 10
3.1. Présentation des épreuves d'admission	Page 10
3.2. Bilan de l'admission 2026	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. Conseils du jury aux candidats pour l'épreuve d'entretien	Page 15
4. Conclusion	Page 16
5. Annexes	Page 18
Annexe A : référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation	Page 19
Annexe B : matériel candidats admission (boulangerie/pâtisserie)	Page 20
Annexe C : sujet d'admission épreuve de leçon : option boulangerie 2026	Page 22
Annexe D : sujets d'admission épreuve de leçon : option pâtisserie 2026	Page 31
Annexe E : sujets d'admission épreuve d'entretien 2026	Page 49

1. Bilan du concours session 2026

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 disponible sur le site [devenirenseignant.gouv.fr](https://www.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 \(extrait\)](#)

1.2. Statistiques générales des résultats

	2026
Postes budgétaires	10
Candidats inscrits	143
Candidats présents	108
Copie écartée	1
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	8,40
Moyenne des candidats admissibles	14,72
Barre de l'admissibilité	12,90
Candidats admissibles	20
Moyenne des admis épreuve de leçon	13,20
Moyenne des admis épreuve d'entretien	15,70
Candidats admis	10
Moyenne des candidats admis	14,38
Barre de l'admission	12,92

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 13 avril et le 5 mai 2026.

Admission

Les épreuves d'admission et le jury d'admission se sont déroulés au **Lycée François Rabelais à Dardilly (Académie de Lyon) du 8 au 11 juin 2026.**

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'appareteur 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 leur professionnalisme.

2. 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, CAP Pâtissier et certificats de spécialisation), 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 du lycée professionnel, le candidat pourra être amené à répondre à des problématiques ou des contraintes spécifiques à celles-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.

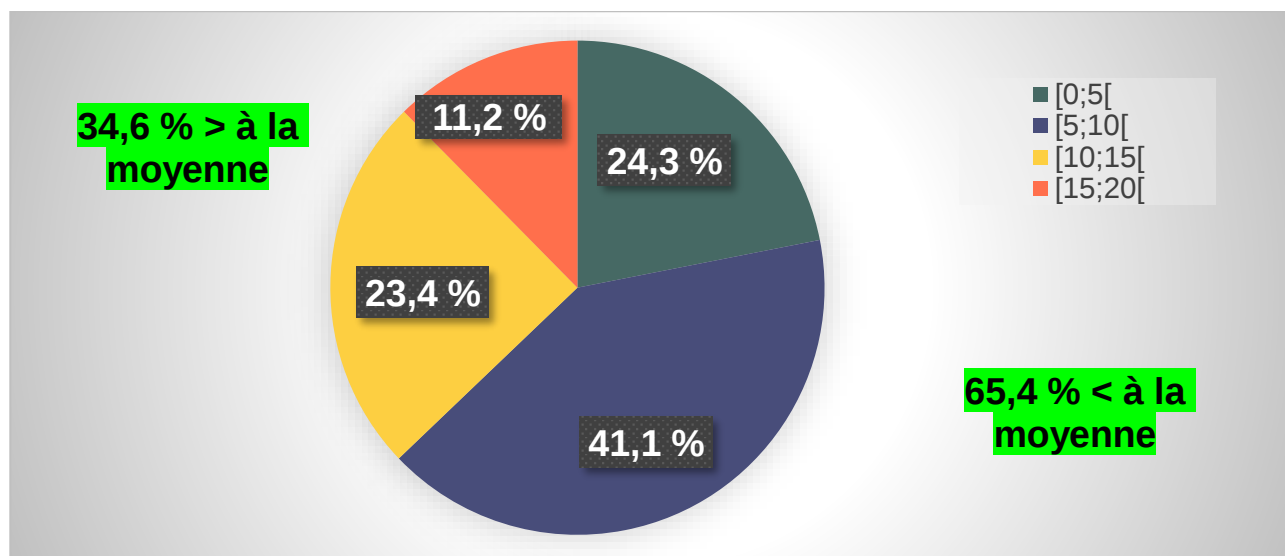
La transposition sur un autre niveau peut être questionnée, d'un diplôme à l'autre, baccalauréat professionnel, certificats de spécialisation et CAP, ou d'une année à l'autre

2.2. Bilan de l'admissibilité 2026

Épreuve d'admissibilité (épreuve écrite)

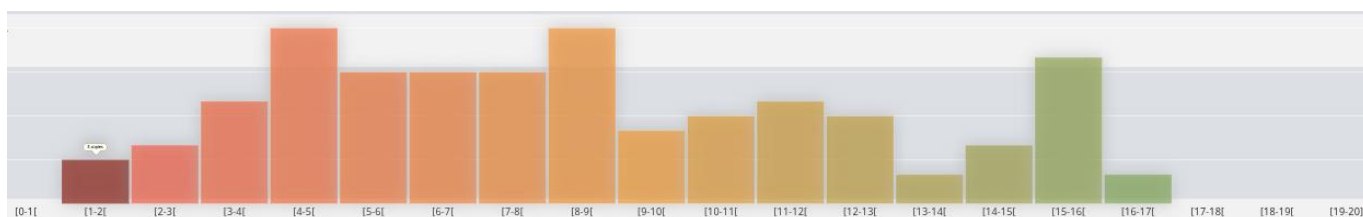
	CAPLP
Nombre de postes	10
Candidats présents et copies corrigées	107
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	8,40
Barre d'admissibilité	12,90
Candidats admissibles	20
Note la plus haute	16
Note la plus basse	1,53
Médiane	8,08
Écart-type	4,05

Répartition des notes des copies CAPLP (admissibilité)



Répartition des notes d'admissibilité CAPLP 2026

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	26	27	17	13	8	14	2	107
%	24,3 %	25,2%	15,9 %	12,1 %	7,5 %	13,1 %	1,9 %	100%
Moyenne	8,40		Écart-type	4,05		Médiane	8,08	
Minimum	1,53		Maximum	16				



La moyenne générale des copies corrigées (admissibilité) lors de cette session est **de 8,40** pour une médiane de 8,08 : 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

Dans l'ensemble, les copies témoignent d'une préparation sérieuse à l'épreuve et d'une bonne compréhension des attendus. La majorité des candidats proposent des séquences pédagogiques cohérentes, ancrées dans des situations professionnelles concrètes et traduisant une volonté de construire des apprentissages progressifs.

Les copies révèlent une maîtrise satisfaisante des concepts pédagogiques et didactiques ainsi qu'une bonne connaissance du cadre institutionnel dans lequel s'inscrit l'enseignement professionnel.

→ Le jury a apprécié sur certaines copies :

- Une appropriation satisfaisante du sujet, avec une volonté de traiter l'ensemble de la commande et de prendre en compte les différentes dimensions de la situation proposée.
- Une structuration claire des dossiers, souvent organisée autour d'un sommaire, de séquences et de séances articulées de manière cohérente, traduisant une réflexion sur la progression des apprentissages.
- Une exploitation pertinente des annexes, permettant d'enrichir les propositions pédagogiques et de contextualiser les situations d'apprentissage.
- Une bonne maîtrise des contenus disciplinaires, des méthodes pédagogiques et du vocabulaire professionnel, témoignant d'une connaissance des attendus didactiques et pédagogiques de la discipline.
- Des situations d'apprentissage généralement contextualisées, s'appuyant sur des situations professionnelles réalistes qui donnent du sens aux apprentissages et favorisent l'engagement des élèves.
- Une prise en compte des compétences professionnelles visées, au travers d'activités de production proches de la réalité du métier et en lien avec les référentiels de formation.
- La mobilisation de démarches pédagogiques variées, telles que la démarche expérimentale, la pédagogie de projet, l'analyse sensorielle, le travail collaboratif ou encore l'utilisation de cartes mentales et d'autres outils favorisant l'activité des élèves.

- Une attention portée à l'hétérogénéité des élèves, avec des propositions intégrant la différenciation pédagogique, l'accompagnement individualisé, la remédiation ou encore le développement des compétences psychosociales (CPS).
- Des modalités d'évaluation diversifiées, intégrant parfois des grilles critériées, de l'auto-évaluation, des temps de remédiation ou de consolidation des acquis.
- Une prise en compte du travail collectif au sein de l'établissement, à travers des références à la pluridisciplinarité, à la co-intervention, à la TVP, à la réforme du lycée professionnel et au rôle des différents acteurs de la communauté éducative.
- Une ouverture vers le monde professionnel, grâce à des liens avec les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), les partenaires professionnels, les entreprises.
- Des supports pédagogiques souvent variés et adaptés, mobilisant des outils institutionnels ou des ressources favorisant l'implication et l'activité des élèves.
- Une présentation généralement soignée, lisible et organisée, facilitant la lecture des copies et mettant en évidence une préparation sérieuse de l'épreuve.

Dans leur ensemble, les copies traduisent une réelle volonté de construire des propositions pédagogiques cohérentes, professionnalisantes et adaptées aux objectifs de formation des élèves de la voie professionnelle.

Si le niveau de maîtrise reste variable selon les candidats, le jury souligne la qualité de nombreuses propositions qui s'appuient sur une démarche pédagogique structurée, contextualisée et en adéquation avec les attendus du métier d'enseignant du second degré.

Points d'amélioration

Les corrections font apparaître plusieurs axes de progrès récurrents :

- Mieux s'approprier le sujet en répondant à l'ensemble des attendus, en exploitant pleinement les annexes et en développant une analyse dépassant la simple description.
- Renforcer la cohérence de la proposition pédagogique en articulant clairement problématique, objectifs, compétences, prérequis, activités, évaluations et production finale, tout en structurant davantage la progression des apprentissages.
- Expliciter les choix didactiques et pédagogiques en justifiant les démarches retenues, en développant l'exploitation des supports et en précisant le rôle de l'enseignant dans la conduite des apprentissages.
- Accorder une place plus importante aux élèves en décrivant plus précisément les activités, les productions attendues, les modalités favorisant l'autonomie ainsi que la prise en compte des besoins particuliers.
- Développer les modalités d'évaluation en diversifiant les formes d'évaluation, en explicitant les critères retenus et en intégrant des temps de régulation et de remédiation.
- Mieux ancrer les propositions dans leur contexte professionnel en mobilisant le projet d'établissement, les partenariats et les dimensions transversales de la formation, notamment la TVP, la réforme du lycée professionnel et les compétences psychosociales.
- Renforcer le caractère opérationnel des séquences en précisant l'organisation des séances, les productions attendues, les supports mobilisés et les contraintes professionnelles.
- Améliorer la qualité de la rédaction et de la présentation en veillant à la structuration de la copie, à la maîtrise du vocabulaire professionnel et à la correction de la langue.

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

Les membres de jury notent 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**
- Lire attentivement le sujet afin de traiter l'ensemble des attendus, exploiter de manière pertinente les annexes et répondre précisément à la problématique proposée.
- Construire une séquence pédagogique cohérente et structurée, en explicitant les objectifs d'apprentissage, les compétences visées, la progression des séances et les productions attendues des élèves.
- Justifier les choix pédagogiques et didactiques en mettant en évidence la cohérence entre les objectifs, les activités proposées et les apprentissages visés.
- Placer l'élève au cœur de la démarche pédagogique en développant des activités favorisant son autonomie, en prenant en compte l'hétérogénéité des publics et en explicitant les modalités d'accompagnement des élèves à besoins particuliers.
- Développer des modalités d'évaluation variées (diagnostiques, formatives, sommatives et progressives), en précisant les critères d'évaluation ainsi que les temps de régulation, de remédiation et d'auto-évaluation.
- Inscrire les propositions dans leur contexte professionnel en mobilisant le projet d'établissement, les partenariats, le travail en équipe et les dimensions transversales de la formation, notamment la TVP, la réforme du lycée professionnel et les compétences psychosociales.
- Proposer des situations d'apprentissage réalistes, des supports pédagogiques variés et une organisation des séances suffisamment détaillée pour en garantir la faisabilité.
- Maîtriser les référentiels et le vocabulaire professionnel afin d'assurer la pertinence des propositions pédagogiques.
- Présenter une copie claire, structurée et soignée, en veillant à la qualité de l'expression écrite, à la lisibilité de la présentation et à la correction de la langue.
- S'entraîner régulièrement à partir des sujets des sessions précédentes et prendre connaissance des rapports de jury afin de mieux appréhender les attentes de l'épreuve.

L'application de ces conseils permettra aux futurs candidats, 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
Identifier et utiliser les savoirs, les compétences	
P1 Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	- Maîtrise du contenu enseigné - Exactitude, valeur culturelle des apports et leur exploitation pédagogique et didactique
Communiquer	
P2. Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement	- Qualité des documents proposés - Qualité rédactionnelle - Formulation, utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel
Construire, animer, varier les séances et prévoir des liens entre elles	
P3. Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves	- Rappel et prise en compte des prérequis - Richesse des méthodes pédagogiques utilisées et cohérence avec les objectifs - Support de formation : varié, cohérent - Organisation et gestion du temps des élèves
Évaluer	
P5. Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves	- Méthode d'évaluation (avec ou sans outil numérique) - Mise en place d'un temps d'explicitation et de remédiation
Travailler en équipe	
10. Coopérer au sein d'une équipe	- Construire et coopérer au sein d'un collectif - Capacité à inscrire son action dans un projet d'établissement - Coopérer avec des partenaires

3. 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 suivi d'un entretien de 20 minutes.

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 la phase de réalisation porte sur le domaine sectoriel choisi, (boulangerie ou pâtisserie). Cette information est à communiquer auprès de la DGRH après l'admissibilité (avant le 15 mai 2026 pour la session 2026).

➔ [Annexe B : matériel candidats](#)

➔ [Annexe C : sujet d'admission épreuve de leçon : boulangerie 2026](#)

➔ [Annexe D : sujets d'admission épreuve de leçon : pâtisserie 2026](#)

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.

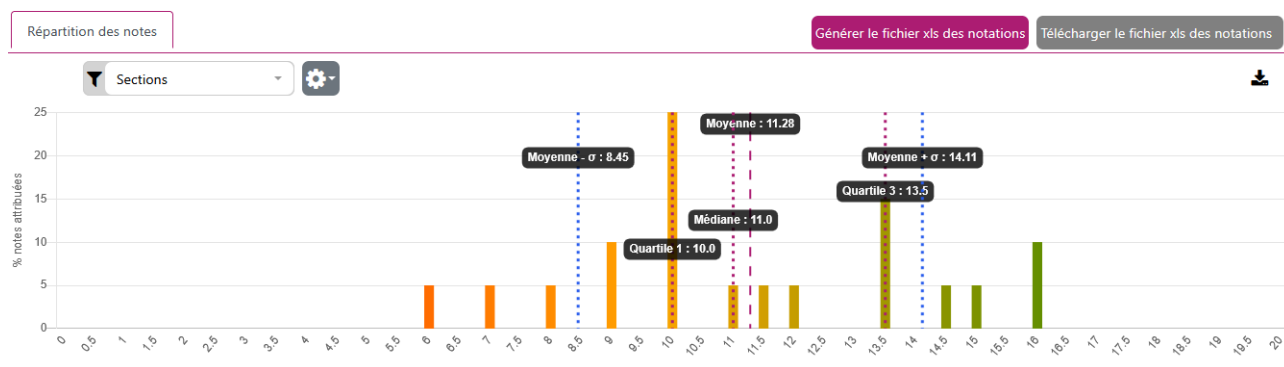
Le candidat admissible transmet préalablement une fiche individuelle de renseignement établie sur le modèle figurant à l'annexe VI de l'arrêté du 25 janvier 2021 fixant les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel, selon les modalités définies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

Annexe E : Sujets d'admission épreuve d'entretien 2026

3.2 Bilan de l'admission 2026

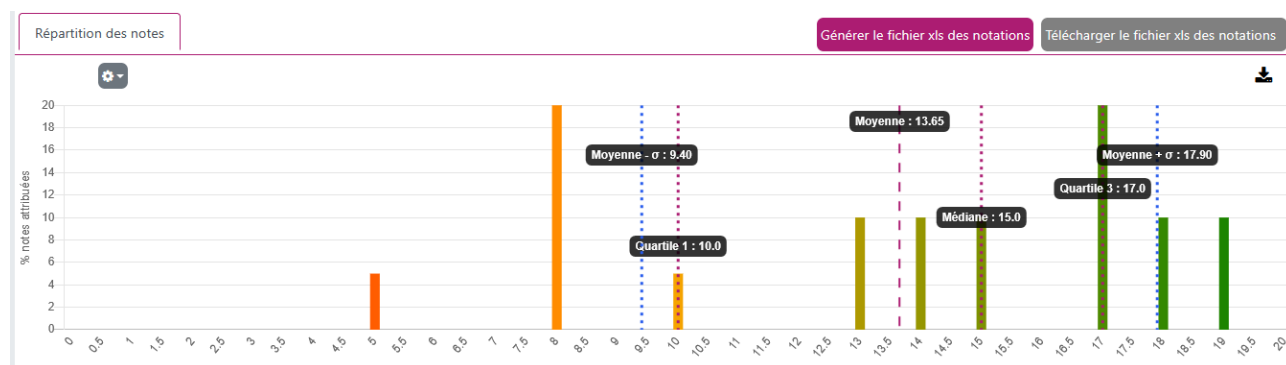
	Épreuve de leçon	Épreuve d'entretien
Candidats présents	20	20
Moyenne de l'épreuve	11,28	13,65
Note la plus haute	16	19
Note la plus basse	6	5
Médiane	11	15
Ecart-type	2,83	4,25

- **Épreuve de leçon**



La moyenne de l'épreuve de leçon lors de cette session est **de 11,28** pour une médiane de 11 : 50% des notes se situent en-dessous de la médiane (inférieure à la moyenne).

- **Épreuve d'entretien**



La moyenne de l'épreuve d'entretien lors de cette session est **de 13,65** 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 2026 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 :

- une organisation du poste de travail globalement efficace, favorisant une gestion rigoureuse de la production ;
- une bonne maîtrise des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité tout au long de l'épreuve ;
- une posture professionnelle adaptée, traduisant un engagement compatible avec les attendus du métier d'enseignant ;
- une gestion du temps satisfaisante, permettant à la majorité des candidats de traiter l'ensemble du sujet dans les délais impartis ;
- une attention portée à la limitation des pertes et à la valorisation des surplus de production, témoignant d'une démarche écoresponsable ;
- une maîtrise globalement satisfaisante des réalisations techniques attendues, notamment en viennoiserie classique et en produits de snacking ;
- des propositions créatives dans certaines réalisations, en particulier pour les pièces de buffet, les petits pains et la décoration de certains entremets ;
- une capacité à exploiter de manière pertinente les restes de production dans une logique d'optimisation des ressources.

→ Le jury a regretté pour certains candidats :

Le jury a relevé plusieurs axes de progrès récurrents au cours de l'épreuve pratique :

- une gestion du temps parfois mal maîtrisée, avec un démarrage d'épreuve manquant de rythme, conduisant certains candidats à ne pas finaliser l'ensemble de la commande ou à subir la fin de l'épreuve ;
- une maîtrise encore fragile des techniques professionnelles fondamentales (fermentations, cuissons, viennoiseries, techniques de base, finitions), conduisant à des réalisations parfois non conformes aux attendus professionnels ;
- un manque de soin apporté aux finitions (écriture au cornet, régularité, présentation et mise en valeur des produits), nuisant à la qualité des réalisations ;
- une organisation de la production perfectible, notamment dans la gestion des matières premières, des quantités produites, des pertes et de la valorisation des restes ;
- des produits dont les caractéristiques commerciales (dimensions, présentation, qualité de finition) ne répondent pas toujours aux exigences du secteur professionnel ;
- un manque de préparation ou d'entraînement, se traduisant par des erreurs sur des techniques et des savoir-faire fondamentaux qu'un futur enseignant de la spécialité doit maîtriser ;
- une créativité parfois limitée, souvent en raison d'une gestion du temps insuffisamment maîtrisée ;
- une organisation du poste de travail qui gagnerait, pour certains candidats, à être plus rigoureuse et davantage conforme aux exigences professionnelles et aux pratiques qu'ils seront amenés à transmettre aux élèves.

2. La phase pédagogique

❖ *Lors de la phase de conception écrite*

→ Le jury a particulièrement apprécié les dossiers qui présentent :

- des copies claires, soignées et bien structurées, facilitant la lecture et la compréhension de la démarche proposée ;
- des documents pédagogiques de qualité (ordonnancements, organigrammes, fiches techniques, fiches recettes, supports élèves), adaptés aux objectifs de formation ;
- une séquence pédagogique cohérente, construite en lien avec le contexte professionnel et les attendus de la formation ;
- une réflexion pédagogique structurée, faisant apparaître des choix didactiques pertinents et une progression des apprentissages cohérente ;
- des activités pédagogiques adaptées aux compétences visées et intégrant des modalités d'évaluation en cohérence avec les apprentissages ;
- une bonne prise en compte du contexte de la situation proposée dans la conception des séances.

→ Le jury a relevé les points de vigilance suivants :

- une prise en compte parfois insuffisante du contexte professionnel, du niveau de formation et des attendus du sujet ;

- une cohérence pédagogique à renforcer entre les objectifs, les compétences, les activités proposées et les modalités d'évaluation ;
- des choix pédagogiques et didactiques insuffisamment explicités et argumentés ;
- des activités, des évaluations et une planification qui gagneraient à être davantage approfondies et adaptées aux apprentissages visés ;
- des documents pédagogiques parfois incomplets ou perfectibles, tant sur le fond que sur la forme.

❖ *Lors de l'épreuve orale*

➔ **Le jury a valorisé les candidats qui ont su :**

- présenter un exposé clair, structuré et argumenté, en replaçant la séquence dans son contexte professionnel et pédagogique ;
- justifier leurs choix pédagogiques et didactiques en s'appuyant sur des connaissances solides et une réflexion argumentée ;
- instaurer un échange constructif avec le jury, en faisant preuve d'écoute, de réactivité et d'une réelle capacité à prendre du recul sur leurs propositions ;
- faire évoluer leur réflexion au cours de l'entretien en tenant compte des questionnements et des remarques formulés par le jury ;
- expliciter avec pertinence les modalités d'accompagnement des élèves, notamment ceux à besoins éducatifs particuliers, ainsi que les dispositifs d'étayage envisagés ;
- mobiliser des connaissances professionnelles et pédagogiques permettant d'étayer leurs réponses et de démontrer leur aptitude à exercer les missions d'un futur enseignant.

➔ **Le jury a particulièrement regretté :**

- une argumentation pédagogique parfois insuffisamment structurée et étayée ;
- une maîtrise inégale du contexte de formation et des objectifs pédagogiques ;
- des difficultés à justifier les choix pédagogiques et à répondre de manière approfondie aux questions du jury ;
- une interaction avec le jury et une posture professionnelle qui gagneraient, pour certains candidats, à être davantage affirmées.

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

Au regard des prestations observées, le jury encourage les futurs candidats à préparer l'ensemble des épreuves de manière équilibrée, en consolidant à la fois leur expertise technique et leur capacité à concevoir et à justifier une démarche pédagogique cohérente. Une préparation régulière, fondée sur la pratique des techniques professionnelles fondamentales et sur des mises en situation proches des conditions du concours, permettra notamment de mieux maîtriser la gestion du temps, la qualité des réalisations et l'organisation de la production.

Lors de la phase de conception, il est attendu que les candidats s'approprient pleinement le sujet en tenant compte du contexte professionnel, du niveau de formation et des attendus du référentiel. La proposition pédagogique doit être structurée, réaliste et cohérente, en faisant clairement apparaître les objectifs d'apprentissage, les compétences visées, les activités proposées, les modalités d'évaluation et les productions attendues des élèves. Les choix didactiques et pédagogiques gagneront à être davantage explicités et argumentés afin de mettre en évidence la réflexion du candidat et sa capacité à construire des apprentissages adaptés aux élèves. La connaissance des référentiels de CAP, de baccalauréat professionnel et des certificats de spécialisation est une exigence incontournable pour permettre de construire des séquences pédagogiques adaptées aux attentes du concours.

L'entretien constitue un temps d'échange permettant au candidat de valoriser sa réflexion pédagogique. Le jury attend une présentation claire et structurée, une argumentation étayée ainsi qu'une capacité à justifier les choix retenus et à prendre en compte les remarques formulées. Une bonne maîtrise du vocabulaire professionnel, une connaissance précise du contexte de formation et une posture conforme aux attendus du métier d'enseignant contribuent pleinement à la qualité de cette épreuve.

Enfin, le jury recommande aux futurs candidats de prendre connaissance des rapports de jury des sessions précédentes, qui constituent un appui précieux pour identifier les attentes du concours, comprendre les critères d'évaluation et orienter efficacement leur préparation.

3.3.2. Épreuve d'entretien

3.3.2.1. Analyse de la prestation

L'épreuve d'entretien du concours du CAPLP constitue un temps privilégié d'appréciation des compétences professionnelles des candidats, au-delà de la seule maîtrise disciplinaire. Elle vise à évaluer leur aptitude à exercer les fonctions d'enseignant au sein du service public d'éducation, leur compréhension des missions qui leur seront confiées ainsi que leur adhésion aux valeurs et aux principes de l'École de la République. À ce titre, elle permet d'apprécier leur capacité à adopter une posture professionnelle réfléchie, à inscrire leur action dans un cadre éthique et déontologique, et à se projeter dans l'exercice des responsabilités inhérentes au métier.

La session 2026 a mis en évidence une grande diversité dans la qualité des prestations. Les meilleures d'entre elles se sont distinguées par une présentation structurée, une communication maîtrisée, une réflexion argumentée sur les missions de l'enseignant et une bonne connaissance de l'environnement éducatif. À l'inverse, certaines prestations ont révélé une appropriation encore partielle des enjeux du métier, notamment en ce qui concerne la connaissance du système éducatif, la compréhension des missions de l'enseignant et la capacité à développer une analyse argumentée des situations professionnelles proposées.

→ Le jury a apprécié pour certains candidats :

- une préparation sérieuse de l'épreuve, témoignant d'une prise en compte des rapports de jury des sessions précédentes ;
- des exposés généralement bien structurés, respectant le temps imparti et s'appuyant sur une communication claire et fluide ;
- un engagement sincère dans le projet professionnel et une motivation affirmée pour exercer le métier d'enseignant ;
- une analyse réflexive du parcours professionnel, mettant en évidence les compétences acquises et leur transfert vers les missions de l'enseignant ;
- une argumentation pertinente des mises en situation, faisant preuve de recul et de réflexion ;
- une bonne connaissance des dispositifs éducatifs, des valeurs de la République et, pour certains candidats, la mobilisation pertinente de références récentes, notamment issues des neurosciences appliquées aux apprentissages.

→ Le jury a regretté pour certains candidats :

- une appropriation parfois insuffisante des attendus de l'épreuve ;
- des présentations du parcours professionnel restant descriptives ou chronologiques, sans analyse approfondie des compétences développées ;
- une connaissance encore inégale du système éducatif, des dispositifs institutionnels, du fonctionnement des EPLE et du statut de fonctionnaire ;
- des analyses de mises en situation qui gagneraient à être davantage structurées, argumentées et mises en perspective ;
- une vision parfois réductrice du métier d'enseignant, centrée sur la seule transmission des savoirs, sans prise en compte de l'ensemble des missions éducatives.

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

Le jury invite les futurs candidats à préparer cette épreuve avec rigueur en consolidant leur connaissance du système éducatif, des politiques éducatives, des dispositifs institutionnels ainsi que des droits et obligations des fonctionnaires. Une bonne maîtrise de cet environnement constitue un préalable indispensable pour se projeter dans les missions d'un professeur de lycée professionnel.

Il est également attendu que les candidats construisent une présentation réflexive de leur parcours, mettant en évidence les compétences acquises et leur adéquation avec les exigences du métier d'enseignant.

Les mises en situation proposées lors de l'entretien doivent faire l'objet d'une analyse argumentée, fondée sur des références pédagogiques, éducatives et réglementaires, permettant de justifier les choix retenus.

Enfin, le jury recommande aux candidats de soigner leur posture professionnelle, tant dans la qualité de leur expression orale que dans leur attitude tout au long de l'entretien. La consultation des rapports de jury des sessions précédentes constitue également un appui précieux pour mieux appréhender les attendus de l'épreuve et orienter efficacement leur préparation.

→ Annexe E : sujets d'admission épreuve d'entretien

4. Conclusion

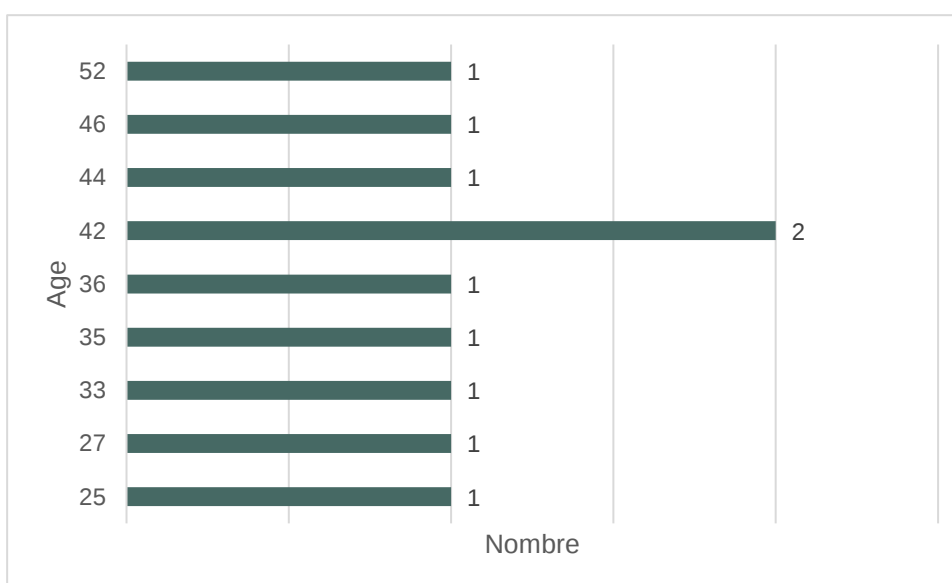
Synthèse des admis

Nombre de postes	10
Candidats présents	20
Moyenne des admis épreuve d'admissibilité	14,88
Moyenne des admis épreuve de leçon	13,20
Moyenne des admis épreuve d'entretien	15,70
Moyenne générale des admis	14,38
Barre d'admission	12,92
Moyenne la plus haute des admis	16,22
Moyenne la plus basse des admis	12,92
Médiane des admis	14,33
Candidats admis	10

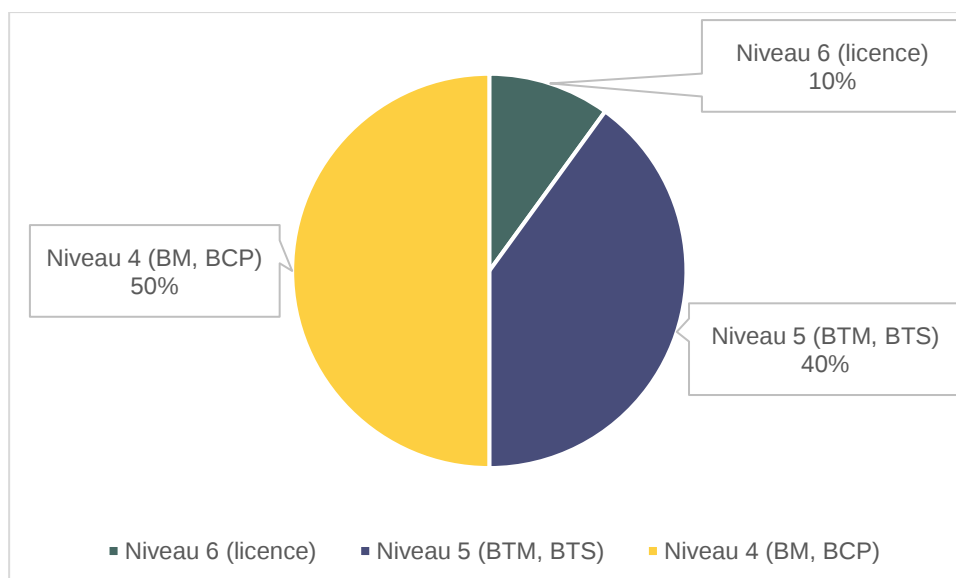
Quelques statistiques des candidats admis

	Nombre de postes	Barre d'admission	Admission		Genre	
			Pâtissier	Boulangier	Féminin	Masculin
CAPLP	10	12,92	7	3	3	7

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, CAP Pâtissier et certificats de spécialisation 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) et de prendre connaissance des enjeux de la réforme du lycée professionnel notamment l'accompagnement des parcours personnalisés des élèves.

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 des candidats qu'ils démontrent, au travers de leurs analyses et de leurs propositions, une maîtrise solide des différents champs disciplinaires de la boulangerie-pâtisserie, en mettant en évidence leur complémentarité, leur transversalité ainsi que leur évolution au regard des pratiques professionnelles. Il est également attendu qu'ils témoignent d'une connaissance approfondie des réalités du secteur professionnel et de leur articulation avec les référentiels de formation.

Enfin, les candidats doivent être en mesure de développer une réflexion didactique et pédagogique cohérente, adaptée aux spécificités de l'enseignement en lycée professionnel et fondée sur des choix argumentés au service des apprentissages des élèves.

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 2026

[Annexe D](#) : Sujets d'admission épreuve de leçon : option pâtisserie 2026

[Annexe E](#) : Sujets d'admission épreuve d'entretien 2026

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.

Matériel candidat

Boulangerie

- Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (*sans signe distinctif*), calot, tablier et chaussures de sécurité, torchon.
- 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.
- Assortiment de douilles inox
- Pochoirs, gabarits, ...
- Moules ou inserts pour la réalisation des viennoiseries.
- Boite d'emporte-pièces divers (cannelés et /ou unis)
- 1 petite balance électronique (minimum 5 kg, pesage au gramme)
- Une calculatrice
- Un ou plusieurs minuteurs
- Poches jetables
- Petite passoire ou tamis
- Des surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail
- **Un carnet de recettes personnelles, sur support papier, comportant uniquement les informations (ingrédients et quantités), est autorisé pendant toute la durée des épreuves. Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication.**

Ne sont pas autorisés

- Les matières premières et/ou des pré-fabrications
- Les outils numériques ou téléphones portables connectés seront remis aux organisateurs à l'arrivée et rendus à la fin de l'épreuve.

Matériel candidat

Pâtisserie

- Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (sans signe distinctif), calot, tablier et chaussures de sécurité, torchon.
- 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.
- Assortiment de douilles inox
- Boite d'emporte-pièces divers (cannelés et unis)
- Emporte-pièces et pochoirs pour l'exécution de finitions et décors sur un thème libre
- 1 petite balance électronique (minimum 5 kg, pesage au gramme)
- 1 balance de précision
- Une calculatrice
- Un ou plusieurs minuteurs
- Décapeur thermique
- Mixeur plongeant
- Poches jetables
- Des surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail.
- **Un carnet de recettes personnelles, sur support papier, comportant uniquement les informations (ingrédients et quantités), est autorisé pendant toute la durée des épreuves. Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication.**

Ne sont pas autorisés

- Les matières premières et/ou des pré-fabrications
- Les téléphones portables connectés seront remis aux organisateurs à l'arrivée et rendus à la fin de l'épreuve.

CAPLP Externe

Métiers de l'alimentation « Boulangerie/Pâtisserie »

Sujet admission 2026

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 “Les Rives de Seine”, un établissement public qui accueille environ 450 élèves, situé à Mantes-la-Jolie, dans l'académie de Versailles, à proximité immédiate du centre-ville et des berges de la Seine. Le lycée est labellisé « Lycée des métiers ».

Il propose plusieurs formations dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et des métiers de l'alimentation dont le baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier.

L'établissement dispose d'une boutique pédagogique « Saveurs & Traditions », ouverte au public deux demi-journées par semaine (jeudi et vendredi après-midi), où les productions sont vendues.

Un partenariat est en place depuis plusieurs années avec des producteurs locaux, favorisant les circuits courts et la valorisation des produits de saison.

Le projet d'établissement met l'accent sur :

- Le développement durable (réduction du gaspillage, tri des déchets, valorisation des invendus),
- Le commerce équitable et la promotion des savoir-faire artisanaux,
- L'inclusion et la réussite de tous les élèves,
- L'accompagnement dans la poursuite d'étude.

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 pratique avec un collègue. La classe est hétérogène, tant sur le plan des compétences techniques que de la maturité professionnelle.

Deux élèves bénéficient d'un Projet Personnalisé de Scolarisation (PPS) et une AESH accompagne l'un d'eux pendant les cours pratiques. Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) sont organisées en deux périodes de trois semaines chacune, dans des pâtisseries de boutique ou boulangeries artisanales.

En cette fin d'année scolaire, et dans le cadre du parcours personnalisé, vous intégrez des techniques supplémentaires pour préparer les élèves à une poursuite d'étude vers le **certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie**.

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 : : *viennoiseries striées « Suisse »*

Les produits élaborés comprendront obligatoirement :

Pain de tradition française (sur levain liquide)

- 12 petits pains de 50 g façonnés en 3 formes différentes
- 8 baguettes de 250 g (non farinées) dont 2 épis
- 4 pains longs à 450 g
- 6 pièces pesées à 280 g, en 2 formes, au choix du candidat

Pain aux graines (sur pâte fermentée)

Technique de fermentation en « direct »

- 4 pains pesés à 400 g en 2 formes au choix du candidat
- 6 bases pour élaborer des produits snacking individuels identiques

Pâte levée feuilletée (détrempe fournie)

À partir d'une détrempe de 650 g, réaliser :

- 12 croissants courbés

À partir d'une détrempe de 650 g, réaliser :

- 10 suisses striés garnis avec garniture classique fournie par le centre d'examen (crème pâtissière : 200 g et drops chocolat : 100 g)

Fabrication traiteur

Dans une démarche éco-responsable, vous valorisez le maximum de restes de votre cours de TP précédent.

- Réaliser 6 produits traiteur individuels identiques de forme libre à partir du pain aux graines

Pièce décor (thème libre)

À partir de pâte à pain party (1.5 kg de farine maximum) et de pâte morte (300 g fournis), réaliser une pièce sur le thème de votre choix, écriture 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		
Beurre de tourage	kg	0.400
Beurre	kg	0.250
Crème épaisse	kg	0.200
Emmental râpé	kg	0.300
Levure biologique	kg	0.100
Œufs coquilles	p	2
Œufs entiers (ovoproduit)	l	0.100
Viandes hachées	kg	0.600
Graines et fruits secs		
Graines de pavot	kg	0.200
Graines de sésame	kg	0.200
Fruits et légumes		
Oignons rouges	kg	0.150
Carottes	kg	0.100
Aubergines	kg	0.200
Courgettes	kg	0.200
Tomates grappe	kg	0.150
Poivrons rouges	kg	0.150
Concombre	kg	0.200
Mâche	kg	0.200

Épicerie		
Extrait de café	kg	0.025
Drops chocolat noir	kg	0.100
Farine de tradition T 65	kg	2
Farine ordinaire T 65	kg	2
Farine de seigle T130	kg	1
Farine complète T150	kg	1
Huile de tournesol	kg	0.100
Son d'avoine	kg	0.100
Curcuma	kg	QS
Huile d'olive	kg	0.100
Moutarde fine	kg	0.050
Paprika	kg	0.100
Sel fin	kg	0.100
Sucre glace	kg	0.100
Sucre semoule	kg	0.200
Son de blé fin	kg	0.200
Poivre gris moulu	kg	QS
Cacao poudre	kg	0.050
Curry	kg	QS
Graines mélanges	kg	0.250

Préparations pré-élaborées fournies par le centre d'examen

- Pâte à pain de tradition française : 8300 g
- Détrempe à croissant : 2 x 650 g
- Pâte fermentée : 600 g
- Pâte morte : 300 g
- Crème pâtissière : 200 g

Annexe 2 - Fiches recettes (à titre indicatif)

	Pâte à pain de tradition française fournie	Pâte à pain de tradition française fournie
Ingrédients	Recette de base proposée	Quantités pour la commande
Farine Tradition T65	1000 g	4433 g
Sel	18 g	80 g
Levure	8 g	44 g
Eau	640 g	2837 g
Levain liquide	150 g	666 g
TOTAL	1816 g	8060 g

Pour la pâte levée feuilletée, la levure est dosée à 50 g au kilo de farine.

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, grilles d'évacuation)
5.	Nettoyer et désinfecter les postes de lavage des mains
6.	Nettoyer, broser 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)

		1 h				2 h				3 h				4 h			
Productions																	
Pain de tradition	Conception Organisation																
Pain aux graines																	
Pâte levée feuilletée																	
Fabrication traiteur																	
Pièce décor																	

Légende : 1 carreau = 15 minutes

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

Poste de travail n°

Produits réalisés : "10 Viennoiseries striées « Suisse » "

[illegible]

COMPÉTENCES DU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « BOULANGER-PÂTISSIER »

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
C1 ORGANISER	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : - humains - matériels - commerciaux - financiers
	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
C2 RÉALISER	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
C3 CONTRÔLER	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 : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	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
C4 COMMUNIQUER – COMMERCIALISER	C4.1. Communiquer avec : - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	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 2026

ÉPREUVE DE LEÇON : Sujet en pâtisserie n°1

- 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 “Les Rives de Seine”, un établissement public qui accueille environ 450 élèves, situé à Mantes-la-Jolie, dans l'académie de Versailles, à proximité immédiate du centre-ville et des berges de la Seine. Le lycée est labellisé « Lycée des métiers ».

Il propose plusieurs formations dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et des métiers de l'alimentation dont le baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier.

L'établissement dispose d'une boutique pédagogique « Saveurs & Traditions », ouverte au public deux demi-journées par semaine (jeudi et vendredi après-midi), où les productions sont vendues.

Un partenariat est en place depuis plusieurs années avec des producteurs locaux, favorisant les circuits courts et la valorisation des produits de saison.

Le projet d'établissement met l'accent sur :

- Le développement durable (réduction du gaspillage, tri des déchets, valorisation des invendus),
- Le commerce équitable et la promotion des savoir-faire artisanaux,
- L'inclusion et la réussite de tous les élèves,
- L'accompagnement dans la poursuite d'étude.

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 pratique avec un collègue. La classe est hétérogène, tant sur le plan des compétences techniques que de la maturité professionnelle.

Deux élèves bénéficient d'un Projet Personnalisé de Scolarisation (PPS) et une AESH accompagne l'un d'eux pendant les cours pratiques. Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) sont organisées en deux périodes de trois semaines chacune, dans des pâtisseries de boutique ou boulangeries artisanales.

En cette fin d'année scolaire, et dans le cadre du parcours personnalisé, vous intégrez des techniques supplémentaires pour préparer les élèves à une poursuite d'étude vers le **certificat de spécialisation pâtisserie de boutique**.

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 :

Pâte à choux

Vous réaliserez une pâte à choux à partir d'1/4 de litre de liquide :

- 8 éclairs pistache glacés au fondant
- Le reste en chouquettes

Entremets et petits gâteaux

Vous réaliserez un entremets de 6 personnes Ø 18 cm et 2 individuels Ø 6,5 cm composés de :

- Un fond de biscuit en pâte crémée Ø 16 cm et deux individuels Ø 6 cm (recette du cake citron)
- Un insert coulis gélifié abricot Ø 16 cm et deux individuels Ø 6 cm (*fournis*)
- Une crème diplomate pistache (*cette base vous sert également pour garnir les éclairs*)
- Une finition en velours (*fournie*)
- Une ganache montée vanille (*fournie mais foisonnée par le candidat*)
- Un décor : thème libre à base de chocolat de couverture et/ou sucre cuit et/ou nougatine
- Une inscription au cornet à disposer sur l'entremets.

Gâteaux de voyage

Vous réaliserez un cake citron de 6 personnes composé de :

- Une masse de cake citron (*cette base vous sert également pour le montage de l'entremets et des deux petits gâteaux*)
- Un sirop d'imbibage (*facultatif*)
- Finitions libres au choix du candidat (valoriser les restes de vos productions)

Tartelettes élaborées

Vous réaliserez 8 tartelettes fraises rhubarbe de Ø 8 cm composées de :

- Une pâte sucrée (*fournie*)
- Une crème d'amande
- Cubes de rhubarbe (*fournis*)
- Une ganache montée vanille (*fournie mais foisonnée par le candidat*)
- Fraises nappées
- Finitions et décors libres (valoriser les restes de vos productions)

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 entier	Litre	1
Beurre doux	Kilo	0,4
Ovoproduits entiers	Litre	0,6
Crème liquide	Litre	0,5
Crème épaisse 30%	Kilo	0,1
Jaunes d'œufs	Litre	0,1
Épicerie		
Sucre semoule	Kilo	0,5
Sel fin	Kilo	0,01
Glucose	Kilo	0,1
Farine T 55	Kilo	0,4
Fondant blanc	Kilo	0,3
Sucre grain	Kilo	0,3
Amidon de maïs	Kilo	0,1
Pâte de pistache	Kilo	0,08
Gélatine poudre	Kilo	0,01
Sucre glace	Kilo	0,1
Poudre d'amande	Kilo	0,1
Nappage neutre	Kilo	0,1
Poudre levante	Kilo	0,01
Chocolat noir	Kilo	0,1
Chocolat blanc	Kilo	0,175
Beurre de cacao	Kilo	0,1
Amandes effilées	Kilo	0,06
Abricots secs	Kilo	0,03
Pistaches	Kilo	0,03

Surgelés ou réfrigérés		
Rhubarbe	Kilo	0,2
Fruits et légumes frais		
Fraises fraîches	Kilo	0,4
Citron jaune	Pièce	1
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 Ø 18, h 4 à 4.5, 2 cercles inox Ø 6,5, h 4 à 4.5. - 1 moule à cake 8,5x18 cm et h 7 cm - 8 cercles à tartelette Ø 8 cm, h 2		

Préparations pré-élaborées fournies par le centre d'examen	
➤	Insert abricot Ø 16 cm et 2 x Ø 6 cm
➤	Ganache montée vanille (non foisonnée)
➤	Pâte sucrée
➤	Appareil à velours

Annexe 2 – Fiche recette (à titre indicatif)

Cake citron	
Œufs entiers	0,126 kg
Sucre semoule	0,160 kg
Sel	0,001 kg
Zeste de citron jaune	1 unité
Farine T55	0,120 kg
Poudre levante	0,0025 kg
Crème épaisse 30%	0,070 kg
Beurre	0,038 kg

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 tiroirs 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

Document à rendre au jury

Document 1

Candidat n° _____

Poste de travail n° _____

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

30 min		Pâte à choux	Entremets	Gâteaux de voyage	Tartelettes élaborées
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 RECETTES DE FABRICATION

Pâte à choux	

Crème diplomate pistache	

Crème d'amande	

Recettes fournies par le centre d'examen à titre d'information

Coulis gélifié abricot	
Purée d'abricot	0,150 kg
Sucre semoule	0,012 kg
Sucre pour fécule	0,012 kg
Fécule pomme de terre	0,007 kg
Gélatine poudre	0,005 kg
Eau pour gélatine	0,025 kg

Ganache montée vanille	
Lait entier	0,270 kg
Vanille en gousse	2 unités
Fécule pomme de terre	0,008 kg
Gélatine poudre	0,003 kg
Eau pour gélatine	0,018 kg
Chocolat blanc 35%	0,175 kg
Crème UHT 35%	0,150 kg

Pâte sucrée amande	
Beurre	0,082 kg
Sel	0,001 kg
Sucre glace	0,052 kg
Poudre d'amande	0,016 kg
Œufs	0,028 kg
Farine	0,137 kg

Croquis de montage de l'entremets

Compétences du baccalauréat professionnel « boulangerie/pâtisserie »

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
C1 ORGANISER	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : - humains - matériels - commerciaux - financiers
	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
C2 RÉALISER	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
C3 CONTRÔLER	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 : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	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
C4 COMMUNIQUER – COMMERCIALISER	C4.1. Communiquer avec : - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	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 2026

ÉPREUVE DE LEÇON : Sujet en pâtisserie n°2

- 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 “Les Rives de Seine”, un établissement public qui accueille environ 450 élèves, situé à Mantes-la-Jolie, dans l’académie de Versailles, à proximité immédiate du centre-ville et des berges de la Seine. Le lycée est labellisé « Lycée des métiers ».

Il propose plusieurs formations dans le domaine de l’hôtellerie-restauration et des métiers de l’alimentation dont le baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier.

L’établissement dispose d’une boutique pédagogique « Saveurs & Traditions », ouverte au public deux demi-journées par semaine (jeudi et vendredi après-midi), où les productions sont vendues.

Un partenariat est en place depuis plusieurs années avec des producteurs locaux, favorisant les circuits courts et la valorisation des produits de saison.

Le projet d’établissement met l’accent sur :

- Le développement durable (réduction du gaspillage, tri des déchets, valorisation des invendus),
- Le commerce équitable et la promotion des savoir-faire artisanaux,
- L’inclusion et la réussite de tous les élèves,
- L’accompagnement dans la poursuite d’étude.

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 pratique avec un collègue. La classe est hétérogène, tant sur le plan des compétences techniques que de la maturité professionnelle.

Deux élèves bénéficient d’un Projet Personnalisé de Scolarisation (PPS) et une AESH accompagne l’un d’eux pendant les cours pratiques. Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) sont organisées en deux périodes de trois semaines chacune, dans des pâtisseries de boutique ou boulangeries artisanales.

En cette fin d’année scolaire, et dans le cadre du parcours personnalisé, vous intégrez des techniques supplémentaires pour préparer les élèves à une poursuite d’étude vers le **certificat de spécialisation pâtisserie de boutique**.

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 :

Pâte à choux

Vous réaliserez une pâte à choux à partir d'1/4 de litre de liquide :

- 8 religieuses garnies avec une crème diplomate vanille et glacées fondant, décorées crème au beurre (fournie)
- Le reste de la pâte à choux en chouquettes

Entremets et petits gâteaux

Vous réaliserez un entremets « Comme une Forêt Noire » de 6 personnes Ø 18 cm et 2 individuels Ø 6,5 cm composés de :

- Deux fonds de biscuit amande chocolat Ø 16 cm et deux fonds pour les individuels Ø 6 cm
- Une ganache montée chocolat noir (*fournie mais foisonnée par le candidat*)
- Une garniture composée de griottines à l'alcool et de cerises Amaréna.
- Une crème diplomate vanille (*cette base vous sert également pour garnir les religieuses*)
- Une finition en velours (*fournie*)
- Décors libres (valoriser les restes de vos productions)
- Un décor thème libre (un disque de nougatine qui pourra être décoré avec un pochoir et de la glace royale, présenté à côté de l'entremets)
- Une inscription au cornet à réaliser sur le support de votre choix

Gâteaux de voyage

Vous réaliserez un cake chocolat de 6 personnes composé de :

- Une masse de cake chocolat
- Un glaçage rocher partiel ou intégral
- Une finition : une ganache montée chocolat noir (de l'entremets), des décors chocolat

Tarte élaborée

Vous réaliserez 1 tarte fruits rouges composée de :

- Un fond de pâte sablé breton de Ø 20 cm
- Une ganache montée chocolat blanc (*fournie mais foisonnée par le candidat*)
- Un confit de framboise
- Fraises et framboises fraîches
- Finitions et décors libres (valoriser les restes de vos productions)

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		
Beurre doux	Kilo	0,4
Crème épaisse 30%	Kilo	0,2
Crème liquide	Litre	0,5
Lait entier	Litre	1
Ovoproduits blancs d'œufs	Kilo	0,15
Ovoproduits jaunes d'œufs	Kilo	0,150
Ovoproduits œufs entiers	Litre	0,6
Épicerie		
Pectine NH	Kilo	0,010
Glucose	Kilo	0,1
Vanille gousse	U	1
Sucre semoule	Kilo	0,7
Amandes hachées	Kilo	0,15
Fleur de sel	Kilo	0,001
Sel fin	Kilo	0,01
Farine T 55	Kilo	0,4
Fondant blanc	Kilo	0,3
Sucre grain	Kilo	0,3
Amidon de maïs	Kilo	0,1
Gélatine poudre	Kilo	0,01
Sucre glace	Kilo	0,1
Poudre d'amande	Kilo	0,1
Nappage blond	Kilo	0,1
Poudre levante	Kilo	0,01
Chocolat noir	Kilo	0,7
Chocolat blanc	Kilo	0,3
Cerises Amaréna	Kilo	0,070
Griottines à l'alcool	Kilo	0,070
Cacao poudre	Kilo	0,05

Surgelés		
Purée de framboises	Kilo	0,150
Fruits et légumes frais		
Fraises fraîches	Kilo	0,300
Framboises fraîches	Kilo	0,150
Divers fourni par le centre		
- Cartonnage et caissettes papiers (pour entremets, petits gâteaux, pâte à choux, cake) - Papier cuisson - Papier guitare, rhodoïd, - Nappe blanche, - 1 cercle inox Ø 18 cm, h 4,5 cm, 2 cercles inox Ø 6, h 4 à 4.5. - Un moule à cake 8,5 x 18 cm et h 7 cm - 1 cercle à tarte de Ø 20 cm, h 2 cm - 1 moule flexipan empreintes en forme de dômes de Ø 4 cm - 1 moule flexipan Ø 160 mm, h 2 cm		

Préparations pré-élaborées fournies par le centre d'examen
➤ 0,350 kg de ganache montée chocolat blanc (non foisonnée) ➤ 0,430 kg de ganache montée chocolat noir (non foisonnée) ➤ 0,150 kg de crème au beurre ➤ 0,060 kg de velours noir

Annexe 2 – Fiche recette (à titre indicatif)

Cake chocolat	
Beurre	0,075kg
Sucre semoule	0,130 kg
Œufs	0,075 kg
Crème UHT 35 %	0,170 kg
Farine	0,150 kg
Poudre levante	0,008 kg
Cacao poudre	0,025 kg
Chocolat de couverture noir	0,060 kg

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 tiroirs 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

Document à rendre au jury

Document 1

Candidat n° _____

Poste de travail n° _____

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

30 min		Pâte à choux	Entremets	Gâteaux de voyage	Tarte élaborée
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 RECETTES DE FABRICATION

Biscuit amande chocolat	

Crème diplomate vanille	

Sablé breton	

Recettes fournies par le centre d'examen à titre d'information

Ganache montée chocolat noir	
Crème UHT 35%	0,100 kg
Glucose	0,015 kg
Sucre inverti	0 015 kg
Chocolat de couverture noir	0,100 kg
Crème UHT 35%	0,200 kg

Ganache montée ivoire	
Crème UHT 35%	0,110 kg
Gélatine poudre	0,002 kg
Chocolat blanc	0,110 kg
Crème UHT 35%	0,130 kg

Crème au beurre	
Blancs d'œufs	0,025 kg
Sucre semoule	0,060 kg
Eau	0,020 kg
Beurre	0,060 kg

Croquis de montage de l'entremets

Drawing area for the entremets assembly sketch
--

Compétences du baccalauréat professionnel « boulangerie/pâtisserie »

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
C1 ORGANISER	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : - humains - matériels - commerciaux - financiers
	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
C2 RÉALISER	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
C3 CONTRÔLER	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 : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	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
C4 COMMUNIQUER – COMMERCIALISER	C4.1. Communiquer avec : - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	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

Annexe E : Sujets d'admission épreuve d'entretien

Mises en situation : Situation d'enseignement

1. Vous êtes professeur(e) principal(e) de la classe de CAP Boulanger. Lors d'un conseil de classe, Mme Dupond, votre collègue professeure stagiaire d'EPS, expose que plusieurs jeunes filles de la classe ont été absentes à tous les cours de natation.
2. Vous enseignez en 1ère baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier. Pendant une séance dans le laboratoire de boulangerie, vous entendez un de vos élèves interpeller son binôme de travail d'une insulte à caractère homophobe. L'élève victime ne réagit pas, vous intervenez. L'élève fautif vous dit que ce n'est pas une insulte, qu'ils ont l'habitude de se parler comme cela.
3. Vous êtes professeur(e) en lycée professionnel. Vous enseignez en classe de CAP boulanger. Lors d'une séance de travaux sur poste informatique, vous reprenez, à plusieurs reprises, un élève qui bavarde et ne fait pas le travail que vous lui avez confié. Furieux, il se retourne et vous menace verbalement ».

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. Vous êtes professeur(e) en lycée professionnel. Dans la cour, vous surprenez des élèves qui interpellent et sifflent une camarade qui porte une jupe.
2. Vous êtes professeur(e) principal(e) de la classe de deuxième année de CAP Pâtisserie. Un de vos collègues vous questionne sur le fait de venir ou pas au conseil de classe, car il n'a pas cours ce jour-là.
3. Vous êtes professeur(e) en lycée professionnel. À la fin du cours, une élève vous informe qu'elle fait l'objet de harcèlement moral sur les réseaux sociaux

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 ?