

SESSION 2021

---

**CAPLP**  
**CONCOURS INTERNE**  
**ET CAER**

**Section : METIERS DE L'ALIMENTATION**

**Option : BOULANGERIE - PATISSERIE**

**EXPLOITATION PEDAGOGIQUE D'UN THEME PROFESSIONNEL**

Durée : 3 heures

---

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

*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.**

**Tournez la page S.V.P.**

A

## 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 interne du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F I	8 5 1 4 J	1 0 1	0 8 1 1

### ► Concours interne du CAER / CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F H	8 5 1 4 J	1 0 1	0 8 1 1







Vous avez identifié des objectifs d'amélioration que vous développez dans vos cours avec vos **élèves de terminale CAP** :

1. Créer des partenariats avec des fournisseurs locaux

- une minoterie « grain des champs » (farine BIO - gamme Terroir Bio, farine CRC), production locale de blé (Loire/Haute-Loire) ;
- un apiculteur, M Boutin, présent sur le marché.

2. Créer de nouveaux produits

- en s'appuyant sur les variétés de blés cultivés localement, concevoir une nouvelle baguette « la Durandette » à partir d'une farine élaborée avec la minoterie ;
- pour enrichir la gamme classique de pâtisseries, concevoir un gâteau de voyage en utilisant les produits de la ruche.

3. Impliquer le personnel

- dans la gestion des moyens,
- dans la maîtrise des matières premières en respectant la conformité des règles de bonne pratique de stockage (roulement des stocks, traçabilité).

### Contexte d'enseignement

Vous enseignez dans un lycée des métiers de l'alimentation et de la restauration, situé dans une petite ville de 1 500 habitants. Le lycée comprend 350 élèves, avec des origines géographiques variées, d'où la présence d'un internat. Les élèves sont répartis entre les différentes filières avec une proportion plus importante dans le secteur de l'alimentation.

L'établissement dispose de deux fournils de boulangerie, de deux laboratoires de pâtisserie et d'un laboratoire dit « de démonstration ».

Les productions des élèves sont commercialisées dans le magasin et les deux restaurants. Ceux-ci sont accessibles à une clientèle extérieure.

Dans le cadre du projet d'établissement, deux partenariats sont établis avec :

- la minoterie « Grain des champs » pour la conception de la « Durandette »
- M. Boutin, apiculteur, pour l'installation de deux ruches, la récolte et l'utilisation en fabrication des produits de la ruche.

Votre emploi du temps vous permet d'enseigner à des élèves de première et de terminale CAP. Au-delà de l'atelier de fabrication et du laboratoire de démonstration, vous pouvez disposer d'une salle de classe et d'une salle informatique.

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

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

Vous assurez l'enseignement technologique et pratique.

L'organisation d'ateliers expérimentaux est un point à développer soit en boulangerie avec la création de la baguette « la Durandette », soit en pâtisserie avec la création du gâteau de voyage.

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

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

Vous devez :

- concevoir une séquence à partir des contextes proposés (professionnel et d'enseignement) ;
- présenter les stratégies pédagogiques permettant de développer les compétences professionnelles des élèves, en lien avec les savoirs associés.

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

### Annexes

Annexe 1 : Votre emploi du temps

Annexe 2 : Extraits du référentiel du CAP boulanger

Annexe 3 : Extraits du référentiel du CAP pâtissier

Annexe 4 : Gamme de farines de la minoterie

Annexe 5 : Produits de la ruche

Annexe 6 : Fiche d'analyse sensorielle

Annexe 7 : Document réception stockage

# ANNEXE 1

## Votre emploi du temps

Lycée des métiers de l'alimentation et de la restauration

Année scolaire 2020-2021

### Emploi du temps (année complète) 19h30

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	
8h00		8h00		8h00		
8h30		Atelier Terminale CAP (4h00)			Atelier 1 <sup>ère</sup> année CAP (4h00)	
9h00			9h00			
9h30			Atelier Terminale CAP (3h00)			
10h00						
10h30						
11h00						
11h30		12h00		11h00		
12h00				12h00		
12h30		Pause déjeuner		Technologie* Terminale CAP (*1h/quinzaine)		
13h00	13h00			13h00		
13h30	Atelier Terminale CAP (3h00)	13h00		Co-intervention Français 1 <sup>ère</sup> année CAP	Co-intervention Français 1 <sup>ère</sup> année CAP	
14h00		14h30				
14h30				14h30		
15h00						
15h30						
16h00	16h00					
16h30						
17h00						
17h30						



## Extrait du référentiel CAP boulanger - Compétences

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

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

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

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

## Extrait du référentiel CAP boulanger - Savoirs associés

**S1 – S2 – S3 → La Technologie Professionnelle****S1 → La culture professionnelle**

- S1.1 → L'histoire de la Boulangerie et son évolution
- S1.2 → La filière « blé, farine, pain »
- S1.3 → L'environnement de travail
- S1.4 → Les appellations en Boulangerie

**S2 → Les Matières Premières**

- S2.1 → Les matières premières de base
- S2.2 → Les matières complémentaires
- S2.3 → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées
- S2.4 → Les ingrédients et produits d'addition

**S3 → Les Techniques et le Matériel Professionnel associé**

- S3.1 → Les étapes de la panification
- S3.2 → La fabrication des pains
- S3.3 → La fermentation panaire
- S3.4 → La fabrication de la viennoiserie

**S4 → Les Sciences appliquées**

- S4.1 → Sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 → Sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 → Sciences appliquées à l'environnement professionnel

**S5 → La Gestion appliquée**

- S5.1 → Contexte professionnel
- S5.2 → L'insertion dans l'entreprise
- S5.3 → Le salarié et l'entreprise
- S5.4 → L'organisation de l'activité
- S5.5 → L'entreprise, créatrice de richesse

## Extrait du référentiel CAP pâtissier - Compétences

Pôle 1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage		
C1a Gérer la réception des produits	C1.1 - Contrôler la livraison	
	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	
C1b Effectuer le suivi des produits stockés	C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	
	C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks	
C2a Organiser son poste de travail	C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation	
	C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel	
	C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser	
	C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	
	C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées	
C2b Appliquer les règles d'hygiène	C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	
	C2.7 - Agir en respectant l'environnement	
	C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	
C3a Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées	
	C3.1 - Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan - sans amidon : citron, orange...	
	C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes - frangipane	
C3b Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)	
	C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation	
	C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)	
	C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme	
	C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer	
	C3.8 - Garnir	
	C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson	
	C3.10 - Mener une cuisson au four	
	C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours	
	C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions	
	C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication	
	C3.14 - Dresser et cuire une meringue	
	C3c Évaluer sa production	C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité
		C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés

## Extrait du référentiel CAP pâtissier – Savoirs associés

Les outils de contrôle de température et de poids	La nougatine
Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits	Le sucre et autres produits sucrants
Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison	La calligraphie
L'étiquetage	Les éléments de décor
Les fournisseurs	Les tendances en matière de décoration
Les types d'emballage et de conditionnement	Les descripteurs de qualité
La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des emballages	Les défauts possibles de fabrication
La réglementation en vigueur pour la traçabilité des produits	La communication interne
Les différentes catégories de produits (secs, réfrigérés congelés)	La composition d'un produit fini
Les lieux de stockage	Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente
Le respect de la chaîne du froid	Le coût de revient
Les stocks minimum et d'alerte	Les pertes à la cuisson et la découpe
Les postes de travail au sein de l'atelier de production	Le coût de production
La hiérarchie selon le type d'organisation	Les impôts et taxes
La fiche technique	La marge
Le carnet de recettes	La fixation du prix de vente
Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie	Les gâteaux de voyage
L'étiquette	Les différents mélanges dont le crémage
La durée et les conditions de conservation des produits entamés	Les poudres à lever (levantes)
L'étiquetage des produits entamés	L'eau
Les unités de mesure de masse et de volume	Le beurre et les autres matières grasses
Les matériels de pesée	Le tourage
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène	Les différentes garnitures
Les risques de contamination	Les fruits frais, secs et transformés utilisés en garniture de tarte
Les produits de nettoyage et de désinfection	Les finitions : avant cuisson : dorer, rayer, sucrer..., après cuisson : napper, glacer, décorer...
Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Les fours
Les différents types d'emballage	Le processus de cuisson
L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et finis	La classification des petits fours
Les températures de conservation des produits en cours d'élaboration et des produits finis	Les formes et finitions des petits fours
Les œufs	Les types de meringues
Les ovoproduits	L'utilisation d'une meringue
Le lait	La cuisson de la meringue
Les substituts d'origine végétale du lait	L'analyse sensorielle
Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	L'évaluation de sa production
La farine de blé	Les défauts d'un produit
Le sel	Le pétrissage
Les levures de panification	Les matériels de pétrissage et de fermentation, le laminoir

## Annexe 4

### Gamme de farines de la minoterie

Minoterie grain des champs  
12 rue de la rivière  
42756 Villeneuve sur Loire



Boulangerie-pâtisserie Durand-Martin  
4 place de la mairie  
42600 Montbrison

Monsieur,  
Vous trouverez ci-dessous plusieurs farines correspondant à votre demande. Celles-ci proviennent exclusivement de blés cultivés localement (Loire/Haute-Loire). N'hésitez pas à nous contacter pour plus de précision.  
Cordialement

### Gamme de farines

#### *Farines de blé*

##### Farines courantes

Farine T65

Farine T150 ; complète



##### Farines de tradition

Farine T65

Farine T80 ; authentique

Farine type 110 ; rustique



##### Farine BIO de blé

Farine T65

Farine T85

Farine T110

Farine T150



Minoterie grain des champs



## Annexe 5

### Produits de la ruche

M. Boutin  
Apiculteur  
5 chemin des châtaigniers  
42923 Belleville en Forez



Boulangerie-pâtisserie Durand-Martin  
4 place de la mairie  
42600 Montbrison

Monsieur,

Vous trouverez ci-dessous plusieurs produits issus de mes ruches correspondant à votre demande. Ceux-ci proviennent exclusivement de ma production, mes ruches étant positionnées dans les monts du Forez (Loire/Haute-Loire). N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information.

Cordialement

### *Miels*



Miel de châtaignier

### *Gelée royale*



Miel de sapin



Miel d'acacia



Miel toutes fleurs



### *Pollen*



Grains de pollen






### *Cire d'abeille*



Pains de cire

# Annexe 6

## Fiche d'analyse sensorielle

		<u>Hypothèses :</u>			
	<u>Je constate</u>				
	Couleur 	Aspect texture 	Odeur 	Goût 	
Essai N°1					
Essai N°2					
Essai N°3					
Essai N°4					

