

Référence : [Arrêté du 19 avril 2013 modifié](#) (version en vigueur le 06/11/2020)  
*Certaines versions publiées sur Legifrance peuvent comporter des erreurs de consolidation. Il est conseillé de consulter la version en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2018.*

Définition des épreuves disponible sur le site [www.devenirenseignant.gouv.fr](http://www.devenirenseignant.gouv.fr) :  
<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid99853/les-epreuves-du-caplp-interne-et-du-caercaplp-sections-du-groupe-b.html>

Compétences évaluées, et définition des compétences à acquérir par les professeurs, documentalistes et conseillers principaux d'éducation pour l'exercice de leur métier :  
<https://www.education.gouv.fr/bo/2010/29/menh1012598a.htm>

## **I) Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité**

### **Exploitation pédagogique d'un thème professionnel**

Durée: 3 heures

Coefficient 1

**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 d'enseignement.

## **II) Les référentiels des diplômes associés à l'épreuve d'admissibilité**

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

## **III) Les supports de l'épreuve, la composition du sujet d'admissibilité**

Le sujet est fondé 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 concernera un contexte professionnel lié aux métiers de la boulangerie, de la pâtisserie. Elle comprendra des données professionnelles, voire des situations ou problématiques professionnelles particulières.

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

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

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 le candidat pourra être amené à répondre à des problématiques ou des contraintes spécifiques à celle-ci : pluridisciplinarité, co-enseignement, chef-d'œuvre, consolidation, accompagnement personnalisé, accompagnement au choix à l'orientation.

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

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