



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

DOSSIER CANDIDAT

BOULANGER - PATISSIER

Photo d'identité du  
Candidat

EPREUVES E1 E2 E3

NOM et Prénom

Session

Etablissement de Formation

**Nom de l'établissement :**

**Tel. :**

**Adresse :**

**Fax :**

**Site Internet et mail :**

# Objectifs du livret et fonctionnement

Ce livret d'évaluation a pour objectif premier de centraliser en un seul « dossier », l'ensemble des documents constituant les épreuves E1, E2 et E3 d'un élève en Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier .

En suivant l'ordre chronologique, ce livret d'évaluation, sera constitué tout au long de la formation

**Objectif 1** : Réunir en un seul livret tous les documents liés aux épreuves E1, E2 et E3 (documents « élèves » et grilles d'évaluation.

**Objectif 2** : Faciliter, en commission la validation du Baccalauréat Professionnel.

## Sommaire :

✓ .....	Règlement d'examen.....	3
✓ .....	Calendrier récapitulatif des évaluations en CCF .....	4
✓ .....	Récapitula tif des épreuves CCF E1-E2-E3 .....	5
✓ .....	Epreuve E1 .....	6
✓ .....	Tableau récapitulatif de l'épreuve E1 .....	14
✓ .....	Epreuve E2 .....	15
✓ .....	Tableau récapitulatif de l'épreuve E2.....	25
✓ .....	Epreuve E3 .....	26
• .....	Epreuve E31 .....	27
• .....	Epreuve E32 .....	33

• .....	Epreuve
E33 .....	37
✓ .....	Tableau
récapitulatif de l'épreuve E3.....	.40

## REGLEMENT D'EXAMEN

## Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b>  <b>BOULANGER PÂTISSIER</b>	Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité
---	--	--	---

Épreuves	Unités	Coeff	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
<b>E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)</b>	U.1	4	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
<b>E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel</b>	U.2	9	CCF		Ponctuel écrit pratique et oral	10 h	CCF	
<b>E.3 – Épreuve de gestion appliquée</b>		5						
• E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF		Ponctuel écrit	2h30	CCF	
• E32 - Projet professionnel (2)	U.32	2	CCF		Ponctuel oral	30 mn	CCF	
• E 33 - Mathématiques	U.33	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF	
<b>E.4 - Épreuve de langue vivante</b>	<b>U.4 2</b>		Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
<b>E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie</b>	<b>U.5</b>	<b>5</b>						
- Français	U.51	3	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF	
- Histoire -Géographie	U.52	2	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF	
<b>E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués</b>	<b>U.6 1</b>		CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
<b>E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive</b>	<b>U.7 1</b>		CCF		Ponctuel pratique		CCF	
<b>Epreuve facultative de langue vivante (3)</b>	<b>UF 1</b>		Oral	20 min	Oral	20min	Oral	20min

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

(2) La durée de l'épreuve se décompose en : 5 mn de présentation, 25 mn d'échanges avec le jury.

(3) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.





**Académie de :**

**Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier**

**Session :**

# EPREUVE E1

CCF  
E1 EPREUVE  
TECHNOLOGIQUE ET  
SCIENTIFIQUE (coef. 4)

S1

3<sup>ème</sup> trimestre de la classe de 1<sup>ère</sup> Bac prof.

DUREE : 30 minutes = Technologie  
30 minutes = Sciences appliquées

---

NOTE :

Technologie = /15

Sciences appliquées = /15

TOTAL = /30



# COPIE ELEVE TECHNOLOGIE

**COPIE ELEVE  
SCIENCES  
APPLIQUEES**

**CCF**  
**E1 EPREUVE**  
**TECHNOLOGIQUE ET**  
**SCIENTIFIQUE (coef. 4)**

**S2**

3<sup>ème</sup> trimestre de la classe de TBac prof.

**DUREE :**    1 heure = Technologie  
                  1 heure = Sciences appliquées

---

**NOTE :**

Technologie = /25

Sciences appliquées = /25

**TOTAL = /50**

# COPIE ELEVE TECHNOLOGIE

**COPIE ELEVE  
SCIENCES  
APPLIQUEES**

**Académie de :**

**Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier**

**Session :**

**TABLEAU  
DE SYNTHÈSE  
DE  
L'ÉPREUVE E1**

# Tableau de synthèse Épreuve E1

ACADEMIE DE :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
BOULANGER PATISSIER

SESSION :

Date :

EVALUATION EN COURS DE FORMATION	EPREUVE E1 Coefficient : 4
----------------------------------	-------------------------------

CANDIDAT	ETABLISSEMENT
Nom : _____ Prénom : _____	

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT

NOTES RECAPITULATIVES S1

<i>sous - total I</i>	TECHNOLOGIE	/ 15
<i>sous - total II</i>	SCIENCES APPLIQUEES	/ 15
	<b>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</b>	<b>/ 30</b>

NOTES RECAPITULATIVES S2

<i>sous - total I</i>	TECHNOLOGIE	/ 25
<i>sous - total II</i>	SCIENCES APPLIQUEES	/ 25
	<b>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</b>	<b>/ 50</b>

NOTE FINALE  
S1 + S2

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Note totale	/ 80
Note sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20 (au ½ point supérieur)	/ 20

**Académie de :**

**Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier**

**Session :**

# EPREUVE E2



# CCF

## E2 EPREUVE PRATIQUE PROF. (coef. 9)

### S1 (boulangerie)

3<sup>ème</sup> trimestre de la classe de 1<sup>ère</sup> Bac prof.

Ou

1<sup>er</sup> semestre de la classe de TBac prof.

DUREE : 5 heures maximum dont :

- 30 minutes = phase écrite
- 2 heures avec commis = phase pratique
- 10 minutes = phase dégustation et commercialisation
- Reste du temps = phase pratique en autonomie

---

NOTE :

TOTAL = /60

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en  
milieu professionnel - Coefficient 9

Situation 1 CCF

NOM :

PRENOM :

CRITERES D'EVALUATION	POINTS
<b>Phase d'organisation écrite du travail et de la gestion du commis.</b>	
Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication	/ 3
Gestion du commis	/ 1
Calcul des quantités nécessaires	/ 1
<b>ORGANIGRAMME</b> <b>SOUS TOTAL 1</b>	<b>/ 5</b>
<b>Phase pratique de fabrication.</b>	
Organisation du poste de travail	/ 2
Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité	/ 1
Utilisation rationnelle des matières premières	/ 1
Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides	/ 2
Conduite des fermentations et des cuissons	/ 3
Pesées, mesures, quantités	/ 1
Pain de tradition française	/ 5
Pain spécial	/ 5
Techniques de façonnage et de finition	/ 5
Pâte levée ou pâte levée feuilletée	/ 5
Produit traiteur de boulangerie	/ 5
Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte	/ 5
<b>TRANSFORMATION – FABRICATION</b> <b>SOUS TOTAL 2</b>	<b>/ 40</b>
<b>Phase de présentation des fabrications.</b>	
Respect de la commande	/ 1
Dimension commerciale, qualité des finitions	/ 2
Exploitation du thème	/ 1
Mise en valeur du buffet	/ 1
<b>PRESENTATION</b> <b>SOUS TOTAL 3</b>	<b>/ 5</b>
<b>Phase de dégustation sur une des fabrications.</b>	
Qualités organoleptiques de la fabrication	/ 2
Analyse de la fabrication	/ 3
<b>DEGUSTATION</b> <b>SOUS TOTAL 4</b>	<b>/ 5</b>
<b>Phase argumentation commerciale de la fabrication.</b>	
Aptitude à communiquer, s'exprimer	/ 3
Argumentation	/ 2
<b>ARGUMENTATION COMMERCIALE</b> <b>SOUS TOTAL 5</b>	<b>/ 5</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>/ 60</b>

# CCF

## E2 EPREUVE PRATIQUE PROF. (coef. 9)

### S2 (Pâtisserie)

3<sup>ème</sup> trimestre de la classe de TBac prof.

DUREE : 5 heures maximum dont :

- 30 minutes = phase écrite
- 2 heures avec commis = phase pratique
- 10 minutes = phase dégustation et commercialisation
- Reste du temps = phase pratique en autonomie

---

NOTE :

TOTAL =

/60

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation  
en milieu professionnel - Coefficient 9

Situation 2 CCF

NOM :

PRENOM :

CRITERES D'EVALUATION	POINTS
<b>Phase d'organisation écrite du travail et de la gestion du commis.</b>	
Qualité du document	/ 2
Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication.	/ 3
Estimation de temps de chaque étape	/ 3
Gestion du commis	/ 2
<b>ORGANIGRAMME</b>	<b>SOUS TOTAL 1</b>
	<b>/ 10</b>
<b>Phase pratique de fabrication.</b>	
Organisation du poste de travail	/ 2
Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité	/ 1
Utilisation rationnelle des matières premières	/ 1
Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides	/ 2
Conduite des cuissons	/ 2
Conduite du commis	/ 3
Réalisation du biscuit	/ 3
Confection de la crème ou de la garniture	/ 3
Montage de l'entremets	/ 3
Finitions et décors	/ 3
Pâte à choux glacée au fondant	/ 3
Pâte à choux ( autre déclinaison )	/ 3
Petits fours secs	/ 3
Produit traiteur de pâtisserie	/ 3
<b>TRANSFORMATION – FABRICATION</b>	<b>SOUS TOTAL 2</b>
	<b>/ 35</b>
<b>Phase de présentation des fabrications.</b>	
Respect de la commande	/ 1
Dimension commerciale, qualité des finitions	/ 2
Exploitation du thème	/ 1
Mise en valeur du buffet	/ 1
<b>PRESENTATION</b>	<b>SOUS TOTAL 3</b>
	<b>/ 5</b>
<b>Phase de dégustation sur une des fabrications.</b>	
Qualités organoleptiques de la fabrication	/ 2
Analyse de la fabrication	/ 3
<b>DEGUSTATION</b>	<b>SOUS TOTAL 4</b>
	<b>/ 5</b>
<b>Phase argumentation commerciale de la fabrication.</b>	
Aptitude à communiquer, s'exprimer	/ 3
Argumentation	/ 2
<b>ARGUMENTATION COMMERCIALE</b>	<b>SOUS TOTAL 5</b>
	<b>/ 5</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>/ 60</b>

CCF  
E2 EPREUVE PRATIQUE  
PROFESSIONNELLE  
(coef. 9)

S3  
(une évaluation en boulangerie et  
une évaluation en pâtisserie)

Durant la classe de TBAC PROF.

---

NOTE :

TOTAL = /60

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9		Situation 3 CCF ÉVALUATION en ENTREPRISE

GRILLE D'EVALUATION P.F.M.P N° 5 ET 6

(Les critères évalués au cours de la 5<sup>ème</sup> période peuvent être validés)

NOM :

PRENOM :

<b>Ponctualité, assiduité</b> <i>Ex : Respecter les horaires de travail...</i>	/ 1
<b>Respect des autres, esprit d'équipe et intégration</b> <i>Ex : S'intégrer dans l'entreprise (écoute, esprit d'équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion.....)</i>	/ 2
<b>Respect d'une tenue propre et adaptée au milieu professionnel</b> <i>Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité....)</i>	/ 1
<b>Respect des règles de santé et de sécurité</b>	/ 1
<b>Respect des règles d'hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel</b>	/ 2
<b>Respect de l'environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides.</b>	/ 1
<b>Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage</b> <i>Ex : Réceptionner, identifier et contrôler les produits (qualité et quantité), les conditionner (matières premières, fabrications intermédiaires, produits finis) protéger, étiqueter, ranger. Surveiller les stocks...</i>	/ 2
<b>Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité</b> <i>Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité.....)</i>	/ 2
<b>Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil</b>	/ 1
<b>Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe</b> <i>Ex : Initiative travail en autonomie</i>	/ 1
<b>Appréciation sur le comportement professionnel – sous total A</b>	<b>/14</b>

RELEVES DES ABSENCES		REMARQUES
DATES	MOTIF (RETARD, MALADIE)	

NOM :

PRENOM :

<b>Boulangerie</b>	
<b>Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes</b> <i>pains de tradition française et pains courants français</i> <i>pains spéciaux, pâte à décors...</i> <i>viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> ...	/2
<b>Mettre en œuvre- Assembler des produits</b> <i>Tourer et abaisser les pâtons</i> <i>Peser et diviser</i> <i>Bouler</i> <i>Façonner à la machine</i> <i>Façonner des formes diverses</i> ...	/2
<b>Conduire des fermentations</b> <i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i> <i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i> ...	/2
<b>Conduire des cuissons</b> <i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i> ...	/2
<b>Transformation et fabrication</b>	<b>/8</b>

<b>Pâtisserie</b>	
<b>Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes</b> <i>viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> ...	/2
<b>Mettre en œuvre- Assembler des produits</b> <i>Foncer des tartes, des quiches,...</i> <i>Réaliser des crèmes</i> <i>Crémer une préparation</i> <i>Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)</i> <i>Monter un entremets, un petit gâteau...(garnir et monter)</i> ...	/2
<b>Conduire des mises au point</b> <i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i> <i>Mettre au point un nappage, un fondant</i> ...	/2
<b>Conduire des cuissons</b> <i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feu (crèmes et sirop de sucre)</i> <i>Mettre au four et assurer les cuissons</i> ...	/2
<b>Transformation et fabrication</b>	<b>/8</b>

<b>Transformation et fabrication – sous total B</b>	<b>/16</b>
---	------------

**COMPORTEMENT PROFESSIONNEL – TRANSFORMATION – FABRICATION**

<b>SOUS TOTAL 1</b> <b>(sous total A + sous total B)</b>	<b>/ 30</b>
---	-------------

NOM :

PRENOM :

<b>Présenter, valoriser les produits, décorer</b> <i>Ex : Glacer une préparation (pinceau, palette...)</i> <i>Réaliser des petits décors en chocolat de couverture.</i> <i>Décorer avec un aspect de créativité par rapport à un thème et écrire au cornet.</i>	/ 4
<b>Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation</b> <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i>	/ 2
<b>Capacité à proposer des améliorations et innovations</b>	/ 2
<b>Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions</b> <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i>	/ 2
<b>Présentation des fabrications</b>	<b>/10</b>

### PRÉSENTATION DES FABRICATIONS

<b>SOUS TOTAL 2</b>	<b>/ 10</b>
---------------------	-------------

<b>Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente...</b> <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i>	/ 5
<b>Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...)</b> <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i>	/ 3
<b>Capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente)</b>	/ 5
<b>Capacité à conseiller (clients)</b>	/ 3
<b>Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication</b>	/ 4
<b>Argumentation commercialisation</b>	<b>/20</b>

### ARGUMENTATION COMMERCIALISATION.

<b>SOUS TOTAL 3</b>	<b>/ 20</b>
---------------------	-------------

<b>TOTAL – SITUATION 3</b> <b>(sous total 1 + sous total 2 + sous total 3)</b>	<b>/60</b>
---	------------

DATE :

**SIGNATURE DU REPRESENTANT  
DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE**

**CACHET ET SIGNATURE  
DU MAITRE DE STAGE**



**Académie de :**

**Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier**

**Session :**

**TABLEAU  
DE SYNTHÈSE  
DE  
L'ÉPREUVE E2**

# Tableau de synthèse Épreuve E2

ACADEMIE DE :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
BOULANGER PATISSIER

SESSION :

Date :

EVALUATION EN COURS DE FORMATION	EPREUVE E2 Coefficient : 9
----------------------------------	-------------------------------

CANDIDAT	ETABLISSEMENT
Nom : _____ Prénom : _____	

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT

**NOTES RECAPITULATIVES S1**

Période (en centre de formation) :

Fin de la seconde année de formation

Au plus tard premier semestre de l'année de terminale professionnelle

<i>sous – total I</i>	Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	/ 05
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de fabrication (avec commis)	/ 40
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	/ 05
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	/ 05
<i>sous – total V</i>	Phase d'argumentation commerciale	/ 05
	<b>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</b>	<b>/ 60</b>

**NOTES RECAPITULATIVES S2**

Période (en centre de formation) :

Fin de la dernière année de formation

<i>sous – total I</i>	Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	/ 10
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite)	/ 35
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	/ 05
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	/ 05
<i>sous – total V</i>	Phase d'argumentation commerciale	/ 05
	<b>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</b>	<b>/ 60</b>

**NOTES RECAPITULATIVES S3**

Période (en entreprise) :

Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation

<i>sous – total I</i>	Comportement professionnel, transformation et fabrication	/ 30
<i>sous – total II</i>	Présentation des fabrications	/ 10
<i>sous – total III</i>	Argumentation commerciale	/ 20
	<b>NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY</b>	<b>/ 60</b>

**NOTE FINALE  
S1 + S2 + S3**

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Note totale	/ 180
Note sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20 (au ½ point supérieur)	/ 20

**Académie de :**

**Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier**

**Session :**

# EPREUVE E3

Académie de :

Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF

E31 = environnement économique, juridique et  
management  
(coef. 2)

S1

Durée : 1.30 heure

1<sup>er</sup> trimestre de la classe de TBac prof.

S2

Durée : 1.30 heure

3<sup>ème</sup> trimestre de la classe de TBac prof.

NOTE :

S1 = /15

S2 = /25

TOTAL = /40

**Copie ELEVE  
S1**

**Copie ELEVE  
S2**

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	SITUATION 1 Points /15	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION

## E31 – Environnement économique, juridique et management

### 1<sup>ère</sup> situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (15 points)

La première situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu avant la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 1<sup>ère</sup> situation. Cette grille sera remise à la commission d'harmonisation et au jury.

Les connaissances évaluées porteront sur **au moins trois de ces thèmes.**

Connaissances	Compétences	
<b>Thème S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité</b>		
Les organisations : leurs caractéristiques	Définir l'organisation Identifier différentes organisations et repérer leur diversité	
Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands	Repérer les finalités des organisations	
Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif	Associer finalités et types d'organisations	
Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun	Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation	
<b>Thème S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations</b>		
L'activité principale d'une organisation	Repérer les activités d'une organisation	
Les activités secondaires d'une organisation	Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples de services secondaires	
Le secteur professionnel et sa place dans l'économie	Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale Constater l'évolution des dernières années	
<b>Thème S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel</b>		
Notions de marché, d'offre et de demande	Caractériser le marché de l'entreprise	
	Caractériser l'offre et la demande	
	Analyser leur incidence sur la fixation des prix	
	Montrer le rôle régulateur du marché	
Les secteurs institutionnels	Définir la notion d'activité économique	
	Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale	
	Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié	
Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume	Définir la notion de droit	
	Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national	
Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...	Repérer les différentes sources des droits européen et international	
Le contrat	Hiérarchiser les droits national et international	
La formation du contrat	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle	
Les obligations contractuelles	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat	
La responsabilité	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations	
	Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale)	
Les chambres consulaires	Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle	
	Définir et caractériser les chambres consulaires	
Les organisations professionnelles patronales et syndicales	Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations	
L'inspection du travail	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise	
L'État et les collectivités territoriales	Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation	
<b>Thème S5.3.1 L'activité commerciale</b>		
Les couples produits / marchés de l'entreprise La concurrence Le positionnement	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales	
	Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise	
	Repérer le positionnement des concurrents	
La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication	Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret	
	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise	
	Justifier le choix de la politique commerciale retenue	

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier</b>	<b>Session :</b>
<b>CCF Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION 1</b> Points /15	<b>SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION</b>

## E31 – Environnement économique, juridique et management

Thème S5.3.2 L'organisation de la production et du travail		
Le processus de production de biens ou de services	Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel	
Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...)	Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun	
La production de services	Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné	
Les différents modes d'organisation du travail	Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail	
	Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise	
	Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné	
Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)	Repérer et caractériser les différents facteurs de production	
La productivité	Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité	
Le rendement	Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs	
L'investissement	Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement	
La formation et la qualification	Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel	
L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage	Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement	
La recherche et la sélection des fournisseurs	Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur	
La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente	Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel	
Normes, chartes qualité	Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel	
La démarche qualité et ses enjeux	Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations	
La durée du travail	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés	
Les repos, les congés		
La flexibilité du temps de travail	Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise	
Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise		
La rémunération du travail	Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation	
Les délégués du personnel, le comité d'entreprise	Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée.	
La représentation syndicale	En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel	
S5.3.3 La gestion des ressources humaines		
Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources	Identifier les principales missions du service des ressources humaines	
	Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines	
L'entretien individuel d'évaluation	Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation	
	Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation	
Le plan de formation de l'organisation	Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci	
Les congés de formation	Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation	
Le droit à la formation	Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation	
Le bilan de compétences	Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés	
Les moyens et les enjeux de la motivation	Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié	
	Caractériser les principaux types de conflits	
Les conflits individuels et collectifs	Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en vous appuyant sur la législation en vigueur	
Les modes de résolution des conflits		

**Situation 1 sur 15 points**



<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier</b>	<b>Session :</b>
<b>CCF Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION 2</b> Points /25	<b>SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION</b>

## E31 - Environnement économique, juridique et management

### 2ème situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (25 points)

Pour tous les candidats, cette deuxième situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu en fin du dernier trimestre de formation.

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 2<sup>ème</sup> situation. Les connaissances évaluées porteront sur au moins **trois de ces thèmes**.

Connaissances	Compétences	
<b>Thème S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses</b>		
Les coûts d'achat, de production, de revient	Identifier les composants des différents coûts	
La marge de l'entreprise, le prix de vente	Caractériser les déterminants du prix de vente	
Le chiffre d'affaires et le résultat	Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix)	
	Dégager le résultat à partir des charges et produits	
	Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs	
La valeur ajoutée et sa répartition	Définir la notion de valeur ajoutée	
	Identifier la répartition de la valeur ajoutée	
La croissance de l'organisation	Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)	
	Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)	
<b>Thème S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs</b>		
Les clients/usagers, Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances	Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement	
Le mécanisme de la TVA	Repérer la TVA collectée, déductible et à payer	
L'imposition des bénéfices	Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés	
Les opérations réalisées avec les partenaires Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail)	Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires	
	Vérifier, analyser les principaux documents reçus	
	Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle	
La communication avec les partenaires Les enjeux de la communication avec les partenaires	Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires	
	Analyser des situations de communication avec les partenaires	
	Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte	
<b>Thème S5.5.1 Les mutations de l'environnement</b>		
Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage)	Caractériser les principaux indicateurs économiques	
	Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes	
	Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation	
L'Union européenne La mondialisation	Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise	
L'organisation, actrice du développement durable Les politiques de développement durable et leurs enjeux	Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable	
	Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable	
	Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable	
<b>Thème S5.5.2 Les mutations de l'organisation</b>		
Les mutations structurelles (restructuration, externalisation, délocalisation) et leurs incidences	Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis Dégager les incidences sur les plans économique et social	
Les situations de défaillance de l'organisation	Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées	
La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi	Définir l'importance et le rôle d'une GPEC Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences	
<b>Thème S5.5.3 Les incidences sur le personnel</b>		
La démission, La rupture conventionnelle Le licenciement pour motif personnel Le licenciement économique Les conseils de prud'homme	Identifier les différents cas de rupture	
	Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences	
Les évolutions de carrière	Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences	
	Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques	

**Situation 2 sur 25 points**

Académie de :

Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF

E32 Dossier PROJET  
PROFESSIONNEL  
(coef. 2)

---

3<sup>ème</sup> trimestre de la classe de TBac prof.

DUREE : 5 minutes = oral élève  
25 minutes = échange à l'oral

---

NOTE :

TOTAL =

/40

# DOSSIER ELEVE

**E32 - Présentation du projet professionnel et entretien -coefficient 2 – 1/2**

<b>COMMUNICATION ET PROJET</b>					<b>Note / 30 points</b>	
<b>➤ Présentation orale (12 points)</b>		<b>TI</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>Observations</b>
• <i>Dynamisme de la présentation</i>						
• <i>Indépendance par rapport au dossier</i>						
• <i>Qualité de l'expression</i> (clarté, correction de la langue, élocution, langage professionnel adapté, rigueur de l'exposé)						
• <i>Aptitude à synthétiser</i> (Choix des idées développées)						
<b>➤ Entretien (12 points)</b>		<b>TI</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>Observations</b>
• <i>Aptitude au dialogue</i> (écoute active, reformulation, compréhension des questions...)						
• <i>Aptitude à argumenter</i> (à justifier un choix, un point de vue) <i>et à convaincre</i>						
• <i>Pertinence dans les réponses formulées</i>						
• <i>Sens de la relation</i> (prise de contact, courtoisie, comportement gestuel...)						
<b>➤ Projet (6 points)</b>		<b>TI</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>Observations</b>
• <i>Personnalisation du projet</i> (adéquation projet/ambition du candidat)						
• <i>Cohérence du projet</i>						
		<i>TI : très insuffisant      I : insuffisant      S : satisfaisant      TS : très satisfaisant</i>				
<b>MAITRISE DES COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES</b>					<b>Note / 10 points</b>	
Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ».						
<i>S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers :</i>					<b>Observations</b>	
<i>Le secteur professionnel</i>	Définir la notion de secteur professionnel					
	<i>Distinguer différents secteurs professionnels</i>					
	<i>Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation</i>					
<i>Le métier</i>	Définir la notion de métier					
	Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation					
	<i>Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</i>					
<i>Les niveaux de formation Les diplômes et les titres professionnels La qualification La professionnalisation</i>	Repérer les différents niveaux de formation					
	Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations					
	Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel					
	Définir la qualification					
	<i>Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation</i>					
<i>Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié</i>	Identifier les différentes voies de formation					
	Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation					
	<i>Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation</i>					
<i>Une formation tout au long de la vie</i>	Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux					
	<i>Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience</i>					
<i>L'environnement du métier</i>	Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple)					
<i>S5.2.1 - La recherche d'emploi :</i>						
<i>La population active</i>	<i>Caractériser la population active</i>					
	Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...)					
	Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active					
<i>Les caractéristiques du marché du travail</i>	Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)					
	<i>Analyser les causes et l'évolution du chômage</i>					
<i>Le profil de poste</i>	<i>Définir la notion de compétence, d'aptitude</i>					
	Analyser le profil de poste					
	<i>Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise</i>					
<i>Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe</i>	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...)					
	Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)					
<i>L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel</i>	Analyser une offre d'emploi					
	<i>Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi</i>					
<i>Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi</i>	Repérer les démarches de recherche d'emploi					
	<i>Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi</i>					
<i>La lettre de motivation</i>	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae					
	<i>Rédiger une lettre de motivation</i>					

<i>Le curriculum vitae</i>	<i>Présenter un curriculum vitae informatisé</i>	
<i>La communication téléphonique</i>	<i>Préparer la communication téléphonique</i>	

### E32 - Présentation du projet professionnel et entretien -coefficient 2 – 2/2

<b>S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :</b>		
L'entretien d'embauche	Repérer les différentes phases de l'entretien	
	Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure	
	Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...)	
	<i>Préparer l'entretien d'embauche</i>	
<i>Les tests de sélection</i>	<i>Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche</i>	
Les différents types de contrats de travail en vigueur	Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser <i>Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation</i>	
Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties	Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques  <i>Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties</i>	
Les éléments de la rémunération	Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche	
	<i>Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel</i>	
Les principales formalités liées à l'embauche :	Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche	
<b>S5.2.3 - La structure de l'organisation :</b>		
Les fonctions et services de l'organisation	Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel	
	Repérer et caractériser leurs principales fonctions	
	<i>Identifier les différents services et leurs attributions</i>	
La structure de l'organisation	<i>Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel</i>	
	Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation	
	<i>Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services</i>	
<b>S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise :</b>		
La communication au sein de l'entreprise Les enjeux de la communication interne	Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise	
	Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte	
	Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences.	
La liberté d'expression et ses limites	<i>Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise</i>	
	Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur	
Le règlement intérieur : contenu et objectifs	Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel <i>Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs</i>	
Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié	<i>Repérer les droits et obligations du salarié</i>	
Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables	Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions	
Le pouvoir disciplinaire	Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire	
	<i>Identifier les limites à ce pouvoir</i>	
<b>S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :</b>		
<i>Le projet de création ou de reprise</i>	Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise	
	Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur	
	Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...)	
	<i>Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet</i>	
La propriété industrielle et propriété intellectuelle	Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle	
	Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle	
	<i>Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle</i>	
La connaissance du marché	Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel <i>Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif</i>	
Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement	<i>Estimer le besoin de financement associé au projet</i>	
Les aides et les incitations à la création d'entreprise	Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations	
Le positionnement sur le marché	<i>Positionner l'entreprise sur le marché</i>	
	<i>Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale</i>	
Les formes juridiques : leurs caractéristiques	Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité <i>Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise</i>	
Les formalités de création	Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...	

Académie de :

Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF

E33 MATHÉMATIQUES  
(coef. 1)

---

NOTE :

TOTAL =

/20

# **COPIE ELEVE MATHEMATIQUES**

Académie de :

Baccalauréat  
Professionnel  
Boulangier Pâtissier

Session :

**TABLEAU  
DE  
SYNTHESE  
DE  
L'EPREUVE  
E3**



## Synthèse Épreuve de gestion appliquée E3

ACADEMIE DE :	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER	SESSION : <u>Date :</u>
---------------	---	----------------------------

EVALUATION EN COURS DE FORMATION	EPREUVE E3 Coefficient : 5
----------------------------------	-------------------------------

CANDIDAT	ETABLISSEMENT
<u>Nom :</u> _____ <u>Prénom :</u> _____	

### E31 – Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)

ÉVALUATEUR	ÉMARGEMENT	NOTE / 40

### E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2)

COMMISSION D'INTERROGATION	ÉMARGEMENTS	NOTE / 40

### E33 – Mathématiques (coefficient 1)

ÉVALUATEUR	ÉMARGEMENT	NOTE / 20

### E3 Épreuve de gestion appliquée – coefficient 5

<b>Note totale</b> / 100	<b>Note sur 20</b> (arrondie au ½ point supérieur)	<b>/20</b>
--------------------------	---	------------