



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

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Livret des évaluations en CCF EN
ENTREPRISE du
Baccalauréat Professionnel
BOULANGER - PATISSIER

Photo d'identité du
Candidat

Candidat

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 qui accompagnent la formation d'un élève en Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier.

En suivant l'ordre chronologique, ce livret d'évaluation, sera constitué dès la première année qui fait suite à la première période de Formation en Entreprise.

Objectif 1 : Réunir en un seul livret tous les documents liés à la formation et aux évaluations d'un candidat en Baccalauréat Professionnel

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

Sommaire :

Règlement d'examen	3
Calendrier récapitulatif des évaluations en CCF	4
Récapitulatif des périodes en entreprises	5

GRILLES D'EVALUATION :

Périodes N°1- N°2 – N°3 – N°4	6
Période N°5 et période N°6	10

REGLEMENT D'EXAMEN

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	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
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	U.1	4	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U.2	9	CCF		Ponctuel écrit pratique et oral	10 h	CCF	
E.3 – Épreuve de gestion appliquée		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	
E.4 – Épreuve de langue vivante	U.4 2		Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
E.5 – Épreuve de Français – Histoire Géographie	U.5	5						
- Français	U.51	3	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF	
- Histoire -Géographie	U.52	2	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF	
E.6 – Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6 1		CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
E.7 – Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7 1		CCF		Ponctuel pratique		CCF	
Epreuve facultative de langue vivante (3)	UF 1		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.

PERIODES FORMATIVES EN ENTREPRISE

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Elles sont repérées et choisies conjointement par l'enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d'apprentissage désigné par le chef d'entreprise. Elles prennent en compte la nature des activités réalisées dans l'entreprise (fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie et produits traiteurs)

Seront obligatoirement évalués :

- ✓ Le comportement professionnel, l'intégration dans une équipe, l'autonomie,
- ✓ La mise en œuvre des préparations, des compositions, des fabrications,
- ✓ La capacité à contrôler et à proposer des améliorations, des solutions, des innovations,
- ✓ La capacité à gérer et à optimiser la production et l'équipe,
- ✓ La capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente, argumentation...)

Les Compétences sont à évaluer pour chaque période par les critères suivants :

- ✓ **TI : très insuffisant**
- ✓ **I : insuffisant**
- ✓ **S : satisfaisant**
- ✓ **TS : Très satisfaisant**

- Des axes de progrès doivent être définis pour chaque période conjointement par l'enseignant et le tuteur en entreprise.

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
Boulangier Pâtissier

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu
professionnel - Coefficient 9PERIODES CCF
ÉVALUATION en ENTREPRISE

PERIODE N° 1	DU	AU	Nom et Signature du formateur
PERIODE N° 2	DU	AU	Nom et Signature du formateur
PERIODE N°3	DU	AU	Nom et Signature du formateur
PERIODE N°4	DU	AU	Nom et Signature du formateur

NOM :

PRENOM :

	PERIODES	N°1	N°2	N°3	N°4
EXEMPLE D'EVALUATION : ponctualité, assiduité <i>Ex : Respecter les horaires de travail...</i>		TI	S	I	TS
Ponctualité, assiduité <i>Ex : Respecter les horaires de travail...</i>					
Respect des autres, esprit d'équipe et intégration <i>Ex : S'intégrer dans l'entreprise (écoute, esprit d'équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion.....)</i>					
Respect d'une tenue propre et adaptée au milieu professionnel <i>Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité.....)</i>					
Respect des règles de santé et de sécurité					
Respect des règles d'hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel					
Respect de l'environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides.					
Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage <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>					
Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité <i>Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité.....)</i>					
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil					
Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe <i>Ex : Initiative travail en autonomie</i>					
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes <i>pains de tradition française et pains courants français pains spéciaux, pâte à décors... viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée ...</i>					
Mettre en œuvre- Assembler des produits <i>Tourer et abaisser les pâtons Peser et diviser Bouler Façonner à la machine Façonner des formes diverses ...</i>					
Conduire des fermentations <i>Conduire les différentes méthodes de fermentation Apprécier l'évolution de la fermentation ...</i>					
Conduire des cuissons <i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i>					

	PERIODES	N°1	N°2	N°3	N°4
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes <i>viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> ...					
Mettre en œuvre- Assembler des produits <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> ...					
Conduire des mises au point <i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i> <i>Mettre au point un nappage, un fondant</i> ...					
Conduire des cuissons <i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feux (crèmes et sirop de sucre)</i> <i>Mettre au four et assurer les cuissons</i> ...					

Présenter, valoriser les produits, décorer <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>					
Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i>					
Capacité à proposer des améliorations et innovations					
Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i>					
Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente... <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i>					
Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...) <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i>					
Capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente)					
Capacité à conseiller (clients)					
Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication					

RELEVES DES ABSENCES		REMARQUES
DATES	MOTIF (RETARD, MALADIE)	

SYNTHESE DES AXES DE PROGRES SUR LES 4 PREMIERES PERIODES FORMATIVES

PERIODE DE FORMATION N°1	Signature du tuteur et cachet de l'entreprise
PERIODE DE FORMATION N°2	Signature du tuteur et cachet de l'entreprise
PERIODE DE FORMATION N°3	Signature du tuteur et cachet de l'entreprise
PERIODE DE FORMATION N°4	Signature du tuteur et cachet de l'entreprise

Visa du Chef d'établissement

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
Boulangier Pâtissier

Session :

PERIODE N°5

(EVALUATION
CERTIFICATIVE EN
BOULANGERIE/PATISSERIE)

ET/OU

PERIODE N°6

(EVALUATION
CERTIFICATIVE EN
BOULANGERIE/PATISSERIE)

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

PERIODE N° 5 : DU	AU
PERIODE N° 6 : DU	AU
PERIODES CERTIFICATIVES	

GRILLE D'EVALUATION P.F.M.P N° 5 ET 6

(Les critères évalués au cours de la 5^{ème} période peuvent être validés)

NOM :

PRENOM :

	PFMP N°5	PFMP N°6	PFMP FINALE +
Ponctualité, assiduité <i>Ex : Respecter les horaires de travail...</i>	/1	/1	/1
Respect des autres, esprit d'équipe et intégration <i>Ex : S'intégrer dans l'entreprise (écoute, esprit d'équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion.....)</i>	/2	/2	/2
Respect d'une tenue propre et adaptée au milieu professionnel <i>Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité.....)</i>	/1	/1	/1
Respect des règles de santé et de sécurité	/1	/1	/1
Respect des règles d'hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel	/2	/2	/2
Respect de l'environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides.	/1	/1	/1
Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage <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	/2	/2
Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité <i>Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité.....)</i>	/2	/2	/2
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil	/1	/1	/1
Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe <i>Ex : Initiative travail en autonomie</i>	/1	/1	/1
Appréciation sur le comportement professionnel – sous total A			
+ LA NOTE FINALE CORRESPOND AU MEILLEUR SOUS-TOTAL DES DEUX PFMP	/14	/14	/14

RELEVES DES ABSENCES		REMARQUES
DATES	MOTIF (RETARD, MALADIE)	

NOM :

PRENOM :

Boulangerie	
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes <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
Mettre en œuvre- Assembler des produits <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
Conduire des fermentations <i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i> <i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i> ...	/2
Conduire des cuissons <i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i> ...	/2
Transformation et fabrication	/8

Pâtisserie	
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes <i>viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> ...	/2
Mettre en œuvre- Assembler des produits <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
Conduire des mises au point <i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i> <i>Mettre au point un nappage, un fondant</i> ...	/2
Conduire des cuissons <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
Transformation et fabrication	/8

Transformation et fabrication – sous total B	/16
---	------------

COMPORTEMENT PROFESSIONNEL – TRANSFORMATION – FABRICATION

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

NOM :

PRENOM :

	PFMP N°5	PFMP N°6	PFMP FINALE +
Présenter, valoriser les produits, décorer <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	/4	/4
Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i>	/2	/2	/2
Capacité à proposer des améliorations et innovations	/2	/2	/2
Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i>	/2	/2	/2
Présentation des fabrications	/10	/10	/10

PRÉSENTATION DES FABRICATIONS

SOUS TOTAL 2	/ 10
+ LA NOTE FINALE CORRESPOND AU MEILLEUR SOUS-TOTAL DES DEUX PFMP	

	PFMP N°5	PFMP N°6	PFMP FINALE +
Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente... <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i>	/5	/5	/5
Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...) <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i>	/3	/3	/3
Capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente)	/5	/5	/5
Capacité à conseiller (clients)	/3	/3	/3
Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	/4	/4	/4
Argumentation commercialisation	/20	/20	/20

ARGUMENTATION COMMERCIALISATION.

SOUS TOTAL 3	/ 20
+ LA NOTE FINALE CORRESPOND AU MEILLEUR SOUS-TOTAL DES DEUX PFMP	

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

DATE :

SIGNATURE DU REPRESENTANT
DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE

DATE :

CACHETS ET SIGNATURES
DES TUTEURS

DATE :

CACHETS ET SIGNATURES
DES TUTEURS