Attendus des compétences de sciences appliquées en fin de terminale bac pro Boulanger-Pâtissier

Grille permettant d'évaluer les élèves lors de différentes situations d'évaluation.
Dans le cas d'un CCF, un corrigé avec les réponses correspondant aux différents niveaux de maîtrise peut être proposé

Compétence du LSL	Non maîtrisé = risque pour les usagers et/ou les équipements	Insuffisamment maîtrisé = exécute avec aide ➔ commis	Maîtrisé = exécute en autonomie ➔ ouvrier	Bien maîtrisé = est capable d'expliquer ses choix aux commis qu'il supervise ➔ responsable d'unité de production ou chef gérant	Savoirs associés du référentiel Boulanger-Pâtissier
C1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Décrit ou adopte une pratique professionnelle qui risque de **compromettre la qualité sanitaire** des aliments et/ou la sécurité des personnels et des clients.	- Retrouve des mesures d'hygiène de santé et de sécurité à partir d'un document ou d'une situation professionnelle connue. **- N'est pas capable de les justifier ou de les adapter au contexte.**	Cite les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité qu'il doit appliquer dans les contextes professionnels qui lui sont soumis. Propose une justification incomplète de ses choix.	Choisit judicieusement les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité adaptées au contexte professionnel qui lui est soumis. Mobilise ses connaissances en microbiologie, nutrition, physique-chimie de la cuisine et sur la réglementation (dans les limites de connaissance du référentiel) pour expliquer ses choix.	S4.2.1.1 - Diversité du monde microbien S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles S4.2.1.4 - Barrières antimicrobiennes de l'organisme S4.2.1.5 - Maladies alimentaires S4.2.3 – La toxicologie alimentaire S4.2.4.1 - Hygiène du personnel S4.3.1 – L'alimentation en énergie S4.3.2 – L'alimentation en eau froide S4.3.4.3 - Ventilation et climatisation des locaux professionnels S4.3.5 – La santé et sécurité au travail
C2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter	N'est pas capable de relever une information pertinente dans un document professionnel.	**- Sait relever** une information pertinente dans un document professionnel qui lui est soumis mais **n'est pas capable de l'organiser** ou de l'utiliser pour argumenter un choix. - Sait **renseigner** un document simple de qualité sans en comprendre les enjeux.	- Utilise les informations collectées dans des documents professionnels pour **argumenter** un choix. - Evalue la qualité (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle...) grâce aux outils qui lui sont fournis.	- Sait où **trouver** l'information pertinente (réglementation, recommandation…) pour **argumenter** un choix professionnel. - Organise l'information de manière à faciliter la traçabilité - Identifie les éléments de qualité et propose des outils pour la valoriser ou la contrôler (autocontrôle, plan alimentaire…)	S4.1.1.1 - Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels : S4.1.1.2 - Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle S4.1.2.1 - Perception sensorielle S4.1.2.2 - Intérêt nutritionnel des produits commercialisés S4.1.2.4 - Comportements alimentaires S4.1.3 - La digestion des aliments S4.2.1.2 - Microorganismes utiles S4.2.2 – Les parasitoses alimentaires S4.3.1 – L'alimentation en énergie

Compétence du LSL	Non maîtrisé	Insuffisamment maîtrisé	Maîtrisé	Bien maîtrisé	Savoirs associés du référentiel BoulPat
C3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation	Décrit des pratiques professionnelles qui risquent de **compromettre la qualité** des matières premières lors de leur réception ou leur stockage.	**Cite** quelques contrôles à effectuer lors de la réception ou du stockage des matières premières mais **n'est pas capable de justifier** leurs conditions de conservation.	**Cite** les principaux contrôles à effectuer lors de la réception des matières premières. Décrit les principales conditions de conservation des matières premières et de commercialisation des matières premières. Propose **une justification incomplète** de ses choix.	**- Cite et justifie** les règles lors de la réception, du stockage et de la conservation des matières premières. **- Propose des moyens de contrôle** de la qualité des matières premières et les conditions de conservation et de commercialisation **qui s'adaptent au contexte professionnel.** **- Mobilise ses connaissances** en microbiologie et physique-chimie de la cuisine et sur la réglementation pour **justifier** ses choix.	S4.1.1.2 - Modifications subies par les constituants alimentaires / S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles S4.2.4.2 - Gestion des matières premières S4.2.4.4 - Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail S4.2.5 – La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire S4.3.3.2 - Production et utilisation du froid S4.3.3.3 - Production d'une atmosphère modifiée
C4. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux	Laisse passer des erreurs dans la mise en place et le rangement qui risquent de **compromettre la qualité sanitaire** des aliments et/ou d'être à l'origine de dégradation du matériel ou d'accident du travail.	**- Repère quelques erreurs** dans la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux mais ne sait pas identifier l'origine de ces erreurs. **- A besoin d'être supervisé** pour valider le contrôle de la mise en place ou du rangement.	**- Liste** les éléments de conformité dans la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux. - Propose une **justification incomplète** de ses choix. - Valide le contrôle de la mise en place ou du rangement à l'aide d'un outil (grille de conformité, plan de nettoyage…) **en autonomie.**	**- Liste et justifie** les éléments de conformité dans la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux. **- Mobilise ses connaissances** en microbiologie et sur la réglementation pour justifier ses choix. **- Propose des autocontrôles** pertinents qui s'adaptent à la situation professionnelle.	S4.2.4.3- Hygiène du milieu et du matériel S4.2.4.4 - Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail S4.3.4.2 - Évacuation des matières usées S4.3.4.4 - Matériaux utilisés dans le secteur professionnel
C5. Détecter les anomalies, réagir aux aléas, mener des actions correctives	- Ne remarque que partiellement des anomalies qui peuvent **compromettre la qualité** (sanitaire, nutritionnelle ou organoleptique) des aliments, l'intégrité des matériels ou la sécurité des personnels. - Ne sait pas réagir aux aléas.	- Repère quelques anomalies mais ne sait pas proposer de mesure corrective. **- Demande de l'aide** lorsqu'il rencontre une situation légèrement différente des contextes professionnels qui lui sont familiers.	- Repère les **principales anomalies** et propose des **mesures correctives.** - Fait preuve **d'autonomie et d'initiative** face aux aléas. - Propose des actions correctives en lien avec l'anomalie rencontrée. - Propose une **justification incomplète** de ses choix.	- Repère les **principales anomalies** et identifie leur **origine en mobilisant ses connaissances.** - Est **force de propositions** face aux aléas rencontrés. - Propose et **justifie** des **mesures correctives** qu'il met en œuvre ou fait appliquer par d'autres.	S4.1.2.3 - Équilibre alimentaire S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles S4.2.1.5 - Maladies alimentaires S4.2.2 – Les parasitoses alimentaires S4.2.3 – La toxicologie alimentaire S4.2.4.4 - Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail S4.2.5 – La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire S4.3.4.1 - Éclairage des locaux S4.3.5 – La santé et sécurité au travail