

Temps de formation sur 2 ans en apprentissage : 800H avec une alternance de 3 jours en CFA tous les 15 jours (2 jours de Pratique, 1 jour de théorie professionnelle)

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- **Unité U10: Fabrication d'une commande - Coef 12**

- **1<sup>ère</sup> journée de 4h**
  - phase d'organisation du travail= prise de connaissance du sujet, calculs d'ingrédients, réalisation organigramme= épreuve écrite 1h - Coef1
  - Préparation préliminaire nécessaire à la commande, assistée d'un commis.
- **2<sup>ème</sup> journée de 8h (sans commis)**
  - Phase de transformation et de fabrication dans le respect de la commande et des règles d'hygiène - coef4
  - Phase d'argumentation commerciale dans les 2 dernières heures de la journée, durée 5 min- coef1
  - Phase de présentation - coef 3, 30 min avant la fin de l'épreuve
  - Phase de dégustation - coef 3, à l'issue de l'épreuve

Programme de formation : Pain de tradition française, pain au levain, pain nutrition, pain aromatique, pâte levée feuilletée, pâte à brioche, viennoiseries garnies, produits de restauration, décor avec écriture au cornet

- **Unité U20 : Technologie Professionnelle - Coef 3 – épreuve écrite de 2h**

- **La culture professionnelle** : l'évolution du métier de boulanger, le pain dans l'alimentation, les activités de la filière, l'emplacement, les locaux, les livraisons, les équipements, outillages et installations électriques, l'organisation et les contrôles, la démarche qualité
- **Les matières premières** : le blé, la farine de blé, les autres farines et graines, les matières premières de base, les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie, les produits utilisés dans les garnitures sucrées ou salées, les principaux produits de substitution
- **Les techniques et le matériel professionnel** : les étapes de la panification, la fermentation, la fabrication de la viennoiserie

- **Unité U30: Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel - Coef 3 - épreuve écrite de 2h**

Les aliments et leurs constituants, la nutrition, la digestion des aliments - La microbiologie appliquée, les mesures préventives  
Aménagement des locaux, les matériaux spécifiques - La démarche qualité, santé et sécurité au travail

- **Unité U41 : Gestion Appliquée- Coef6**

- **Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise - Coef3 - épreuve écrite de 2h portant sur :** l'entreprise et son environnement, la gestion des approvisionnements, la gestion de la production, l'insertion et les règles de vie dans l'entreprise, la gestion des ressources humaines, l'entreprise créatrice de richesses, les mutations de l'entreprise.
- **Etude Technique liée à l'activité professionnelle - Coef3 - épreuve orale de 30 min portant sur un dossier :** sommaire, présentation candidat, présentation entreprise, 4 pages hors annexes sur Gestion de la production et 1 page pour chacune des fonctions de Approvisionnement, Démarche de qualité et de progrès, Commercialisation et communication, Gestion des ressources humaines et gestion économique et financière.

### DOMAINE CONNAISSANCES GENERALES

- **Unité U50 Expression française et ouverture sur le monde – épreuve écrite de 3h – coef 3**

- Français : Entrer dans un échange oral et écrit, devenir un lecteur compétent et critique, Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle
- Histoire : Les femmes dans la société française, la République française de 1958 à nos jours, Guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945, le monde après le tournant des années 90
- Géographie : La France dans l'union européenne et dans le monde, les transformations des espaces productifs en France, la mondialisation, Ressources et Développement durable

Epreuve en 3 parties : analyse et interprétation d'un corpus (30 min – 20points) + expression écrite 1h-20points + analyse d'une situation en histoire ou géographie à partir de documents 1h30-20points

- **Unité Facultative : Langue Vivante : niveau B1+ du CECRL**