

# Rénovation CAP BOULANGER

**Mise en application 1/09/2014 - 1ère session d'examen juin 2016**

## **1- Evolutions liées au référentiel de certification - Sciences appliquées**

Les sciences appliquées (S4) regroupent :

- les « Sciences appliquées à l'alimentation » (S4.1)
- les « Sciences appliquées à l'hygiène » (S4.2)
- les « Sciences appliquées à l'environnement professionnel » (S4.3)

Pour chaque partie l'approche est axée sur l'activité professionnelle.

Une importance a été donnée à l'intérêt nutritionnel des produits de boulangerie et à la valorisation de la qualité alimentaire.

L'entrée pour les contenus relatifs à l'hygiène est réalisée au regard des conditions de multiplication des micro-organismes. Il est porté attention aux documents professionnels et documents réglementaires, au vue de l'évolution de la législation.

Les contenus « équipements » sont moins développés. La toxicologie intrinsèque et extrinsèque n'est plus abordée.

Les contenus de sciences appliquées sont évalués lors d'une seule situation d'évaluation, écrite. L'interrogation orale n'est plus mise en œuvre

## **2- Evolutions liées à la définition des épreuves**

### **2-1 Epreuve EP1**

Cette épreuve dénommée « Préparation d'une production » dans l'ancienne réglementation s'intitule :

**« Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée »**

L'épreuve EP1 ne change pas de durée (2h) ni de coefficient (4) ce qui permet de rééquilibrer la durée prévue et la notation accordée aux différents savoirs associés.

Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Elle consiste en un questionnement écrit s'appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties.

Afin de faciliter la correction, les questions seront regroupées par matière.

- Pour la technologie professionnelle le questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés : S1, S2 et S3
- Pour les sciences appliquées (S4) les questions porteront sur chacune des parties S4.1, S4.2 et S4.3 **/30 points** : permet de mobiliser les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène, à l'environnement professionnel dans l'exercice de la profession de boulanger
- Pour la gestion appliquée (S5) les questions porteront sur au moins 3 des 5 domaines

### **2-2 Epreuve EP2**

Actuellement, la partie orale de l'épreuve est difficile à organiser. Assez souvent cette phase n'est pas spontanée, les questions technologiques et de sciences appliquées ne sont pas simples à harmoniser et l'investissement humain en jury est beaucoup trop important.

**Cette partie est supprimée.**