

CAP BOULANGER

Formation FRFD du 21 novembre 2014



SOMMAIRE

09h30 Le contexte :

- Le référentiel
- La démarche pédagogique
- La fiche de présentation de la situation professionnelle

10h30 Exemples de situations professionnelles

12h00 Pause repas

13h00 Travail en atelier : Création de situations professionnelles

13h30 Mise en commun

16h30 Conclusion

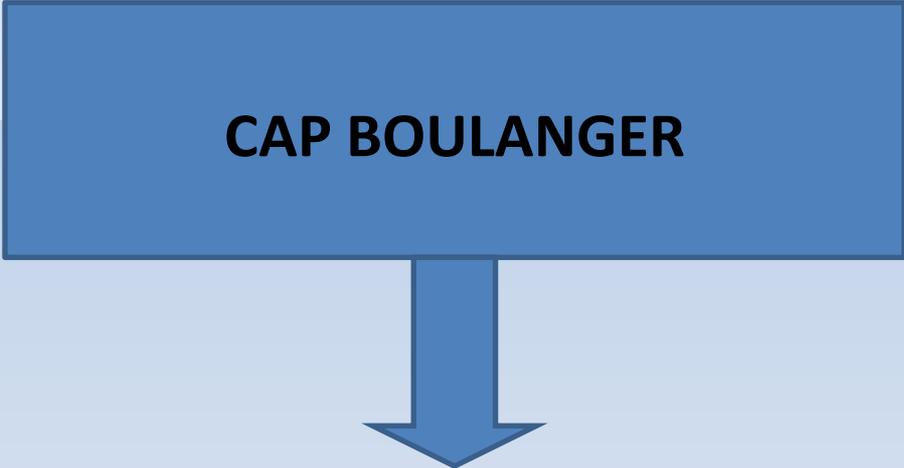
Objectifs généraux de la rénovation du CAP Boulanger

Les professionnels souhaitent voir évoluer le CAP en prenant en compte :

- L'évolution des activités professionnelles en phase avec l'activité économique et les exigences de la profession.
- L'évolution des comportements des consommateurs et des produits fabriqués
- La véritable employabilité des jeunes titulaires de ce CAP.

Le texte de référence

CAP BOULANGER



Publié au BO N° 13 du 27 mars 2014

Document d'aide à la mise en œuvre

<http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article410>

Référentiel d'Activités Professionnelles :

Quatre fonctions regroupent les activités professionnelles

F1

Approvisionnement

F2

Production

F3

Qualité, hygiène
et sécurité

F4

Commercialisation
Et communication

Chaque fonction est :

- déclinée en tâches
- mise en relation avec des compétences à maîtriser

Evolution du référentiel de certification :

Pratique professionnelle (1)

Panification :

- Réintroduction du « pain courant Français »
- Maintien du « pain de tradition »
- Introduction de deux nouveaux pains :
 - Pain de mie
 - Pain viennois

Viennoiserie :

- Trois viennoiseries sont à réaliser : Croissant, pain au chocolat et pain aux raisins
- Réintroduction du pain aux raisins et de la crème pâtissière
- Apprentissage de la pâte à brioche durant la formation

Evolution du référentiel de certification :

Pratique professionnelle (2)

Préparations salées :

- Sandwiches et tartines sont inclus dans la formation (Réalisation, composition, présentation et conservation)

Décors :

- La réalisation de décors simples en pâte morte et l'apprentissage de l'écriture au cornet sont abordés pendant la formation .

Evolution du référentiel de certification :

Technologie

- Prise en compte des nouveautés technologiques
- Etude des produits de base en restauration boulangère
- Association de l'étude des matériels et des différentes techniques professionnelles

Sciences Appliquées

- Importance de la nutrition et de la réglementation relative à l'hygiène.
- L'approche pédagogique est axée sur l'activité professionnelle.

La démarche pédagogique

La professionnalisation des apprentis nécessite une formation centrée sur l'acquisition de compétences.

Les compétences se développent et se renforcent au travers de mise en situations professionnelles.

Les situations professionnelles :

- sont constituées de tâches à réaliser dans un contexte plus ou moins complexe.
- conduisent l'apprenti à mobiliser des savoirs faire et des savoirs associés acquis en centre de formation et/ou en entreprise.
- sont empruntées au milieu professionnel et/ou s'appuient sur l'expérience des apprentis en entreprise.

La création de situations professionnelles donne du sens aux apprentissages.

La démarche de création de situations professionnelles

Définir une situation professionnelle comportant une ou plusieurs tâches.

Identifier la fonction et la tâche principale de référence.

Sélectionner les compétences

Déterminer les savoirs associés

Fixer les modalités d'évaluation

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Technologies

Travaux pratiques

Exemples de trois situations professionnelles