

ÉPREUVES EXAMEN

CAP Boulanger

| Épreuves | Unités | Mode | Durée | Coefficient |
|--|--------|----------------------------|---------|-------------|
| UNITÉS PROFESSIONNELLES | | | | |
| EP1 – Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée | UP1 | Ponctuel écrit | 2 h | 4 |
| EP2 – Production | UP2 | Ponctuel écrit et pratique | 8 h (1) | 13 (2) |
| UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL | | | | |
| EG1 – Français, histoire géographie et enseignement moral et civique | UG1 | Ponctuel écrit et oral | 2 h 15 | 3 |
| EG2 – Mathématiques / Sciences physique et chimie | UG2 | Ponctuel écrit | 2 h | 2 |
| EG3 – Langue Vivante | UG3 | Oral | 20 min | 1 |
| EG4 – Education physique et sportive | UG4 | Ponctuel | / | 1 |

(1) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la PSE

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement (PSE)

LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

CAP Boulanger

| Stages | Pratique |
|-------------------------------|--|
| 1^{ière} année | |
| 1 | <p>Connaissance du fournil et du matériel</p> <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français : préparation des ingrédients, pétrissage, initiation au pesage, boulage et façonnage à la main</p> <p>Démonstration de mise au four, défournement et stockage des produits en chariot</p> <p>Pain viennois : préparation des ingrédients, pétrissage manuel, pesage, boulage, façonnage, disposition en moules, suivi de l'apprêt et respect de la cuisson</p> <p>Explication du protocole de nettoyage en fin de pratique</p> <p>Autre :</p> |
| 2 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>La pâte levée feuilletée (les croissants) : pétrissage manuel de la détrempe, initiation au beurrage, tourage, détaillage, façonnage et disposition sur plaques</p> <p>Préparation de la dorure et application sur les produits</p> <p>Cuisson des croissants, ressuage et présentation</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré :</p> <ul style="list-style-type: none"> - préparation des ingrédients et initiation au pétrissage sur autolyse, - pesage, boulage et façonnage à la main de baguettes, petits pains fantaisies et bâtards. <p>Mise au four avec différentes scarifications et respect des cuissons</p> <p>Conditionnement des produits fabriqués avec fiche de traçabilité</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 3 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Le pain courant sur pâte fermentée : préparation des pétrissées, pesage, boulage et façonnage à la main de diverses formes</p> <p>Démonstration de mise au four</p> <p>Initiation au défournement à la pelle et soin pour le stockage des produits cuits.</p> <p>Pain de mie : préparation des ingrédients, pétrissage au batteur, façonnage en différentes formes, suivi de l'apprêt, cuisson et règles à suivre pour un bon ressuage des produits.</p> <p>La pâte levée feuilletée (les croissants et croissants chocolat) : pétrissage au batteur, initiation au beurrage, tourage, détaillage, façonnage et disposition sur plaques, application de la dorure sur les produits et cuisson</p> <p>Préparer, transformer le pain de mie en croque-monsieurs</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 4 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur pâte fermentée : préparation des ingrédients, autolyse, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main de diverses formes</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>La pâte feuilletée : pétrissage à la main, beurrage, tourage, détaillage, fourage et finition de chaussons aux pommes</p> <p>La pâte levée feuilletée (les pains au chocolat) : pétrissage de la détrempe en machine, beurrage, tourage, détaillage, façonnage, disposition sur plaques et cuisson</p> <p>La pâte à pain au lait : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage de petites pièces, coupe au ciseau, finition et cuisson</p> |
| 5 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>La pâte feuilletée (les galettes) : pétrissage de la détrempe en machine, beurrage, tourage, détaillage, montage et finitions</p> <p>Préparation et réalisation de la crème pâtissière, crème d'amande et frangipane</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées, façonnage manuel en diverses formes</p> <p>Mise au four avec différentes scarifications et respect des cuissons</p> <p>La pâte levée feuilletée : démonstration et réalisation des escargots</p> <p>Conditionnement des produits fabriqués avec fiche de traçabilité</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 6 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur pâte fermentée : Préparation des ingrédients, autolyse, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : fabrication des croissants pour le snacking</p> <p>Préparer, transformer les croissants en produits salés</p> <p>Pain de campagne sur pâte fermentée : préparation, pétrissage, pesage, boulage, façonnage en des formes différentes et cuisson</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 7 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées et façonnage en diverses formes.</p> <p>La pâte levée feuilletée (pains au chocolat) : pétrissage manuel de la détrempe, beurrage, tourage, détaillage et cuisson</p> <p>La pâte à pain au lait : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage de différentes tresses (de 1 à 3 branches), finition et cuisson</p> <p>Pain complet avec ou sans pâte fermentée en différentes formes</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 8 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur levain liquide : préparation des ingrédients, autolyse, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main en diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée (les escargots) : pétrissage de la détrempe en machine, beurrage, tourage, détaillage, façonnage, disposition sur plaques et cuisson</p> <p>La pâte briochée : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage de petites pièces fantaisies, couronnes, finition, cuisson</p> <p>Pâte à pain feuilletée pour traiteur (pizzas)</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 9 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation, pétrissage et façonnage manuel en diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : réalisation des croissants</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>Pain aux céréales sur pâte fermentée en forme de bâtards</p> <p>La pâte à pain au lait : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage de différentes tresses (de 1 à 3 branches), petites pièces fantaisies, finition et cuisson</p> <p>Tartines salées avec sauce et garnitures</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 10 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur pâte fermentée : préparation des ingrédients, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main en diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : fabrication des croissants et croissants chocolat</p> <p>Pain de mie : préparation, pétrissage, pesage, boulage, façonnage et cuisson en moule</p> <p>Fabrication de croque-monsieurs avec le pain de mie</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 11 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées, façonnage manuel en diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée en escargots : pétrissage manuel de la détrempe, beurrage, tourage, détaillage et cuisson</p> <p>La pâte briochée : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage de différentes tresses (de 1 à 3 branches), petites pièces fantaisies, finition et cuisson</p> <p>Pain de campagne sur pâte fermentée en différentes formes</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 12 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain au levain : préparation des ingrédients, autolyse, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage en boules</p> <p>Cuisson au four à bois</p> <p>La pâte levée feuilletée (les croissants) : pétrissage de la détrempe en machine, beurrage, tourage, détaillage, façonnage, disposition sur plaques et cuisson</p> <p>La pâte briochée : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage en galettes au sucre et cuisson au four à bois</p> <p>Fabrication de pizzas et cuisson au four à bois</p> <p style="text-align: center;">Grand nettoyage de fin d'année de tout le laboratoire</p> |
| 2^{ème} année | |
| 13 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées et façonnage manuel de diverses formes fantaisies faites en première année</p> <p>La pâte levée feuilletée : réalisation des croissants et croissants chocolat</p> <p>Pain de mie : préparation, pétrissage, pesage, boulage, façonnage et cuisson en moules</p> <p>Transformation et fabrication du pain de mie en produits salés</p> <p>Pain de méteil : fabrication complète en plusieurs formes.</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 14 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur pointage retardé : préparation des ingrédients, autolyse, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : fabrication de pains au chocolat</p> |

| | |
|----|---|
| | <p>Décors : initiation à différentes recettes et procédés de fabrication</p> <p>Pain viennois : préparation, pétrissage, pesage, boulage, façonnage cuisson et transformation en produits de snacking</p> |
| 15 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées, façonnage manuel de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée et la pâte à pain au lait : Fabrication de viennoiseries fantaisies garnies de différentes formes et garnitures</p> <p>Fabrication de pains aromatiques : salés et sucrés, de formes et garnitures différentes.</p> <p>Snacking : fabrication de tartes flambées, cuisson et enfournement à la pelle</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 16 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur pâte fermentée : préparation des ingrédients, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main en diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée (les croissants) : pétrissage de la détrempe en machine, beurrage, tourage, détaillage, façonnage, disposition sur plaques et cuisson</p> <p>La pâte à pain au lait : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage en différentes tresses (de 1 à 3 branches), petites pièces fantaisies, finition et cuisson</p> <p>Pain bis : fabrication sur pâte fermentée en différentes formes</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 17 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées et façonnage manuel de diverses formes de couronnes fantaisies.</p> <p>La pâte levée feuilletée : croissants et croissants chocolat</p> <p>Pain de campagne sur pâte fermentée en différentes formes</p> <p>Transformation du pain de campagne en tartines salées</p> <p>La pâte briochée : pétrissage au batteur, détaillage, boulage, façonnage de différentes tresses (de 1 à 3 branches), petites pièces fantaisies, finition et cuisson</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 18 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur levain liquide : pétrissage, pesage, boulage et façonnage à la main de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : fabrication de pains au chocolat</p> <p>Décors : réalisation d'une pièce créative</p> <p>Pâte à pain feuilletée pour la fabrication de pizzas en parts</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| 19 | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées, façonnage manuel de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée et la pâte à pain au lait : fabrication de viennoiseries fantaisies garnies de différentes formes et garnitures</p> <p>Fabrication des pains aromatiques : salés et sucrés, de formes et garnitures différentes</p> <p>La pâte à pain au lait : pétrissage, détaillage, boulage, façonnage de différentes tresses (de 1 à 3 branches), petites pièces fantaisies, finition et cuisson</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |

| | |
|------------------|---|
| <p>20</p> | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pour une partie de la classe : examen blanc à partir d'un sujet tiré au sort. Il comportera la phase écrite de 30mn et la phase de production de 7h30 avec présentation et bilan du travail effectué par chacun. Le but : mise en condition et correction des éventuelles erreurs</p> <p>Pour l'autre partie de la classe : fabrication du pain de tradition française en diverses formes, des croissants et d'autres produits souhaités par les élèves dans le cadre des révisions</p> <p>Autre :</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| <p>21</p> | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pour la deuxième partie de la classe : examen blanc à partir d'un sujet tiré au sort. Il comportera la phase écrite de 30mn et la phase de production de 7h30 avec présentation et bilan du travail effectué par chacun. Le but : mise en condition et correction des éventuelles erreurs</p> <p>Pour l'autre partie de la classe : fabrication du pain de tradition française en diverses formes, des croissants et d'autres produits souhaités par les élèves dans le cadre des révisions</p> <p>Autre :</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| <p>22</p> | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain de tradition française sur pointage retardé : préparation des ingrédients, autolyse, pétrissage en vitesse lente, pesage, boulage et façonnage à la main de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : fabrication des escargots</p> <p>Pain viennois et pain de mie: préparation, pétrissage, pesage, boulage, façonnage cuisson et transformation en produits de snacking</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| <p>23</p> | <p>Respect des règles d'hygiène générale et de sécurité</p> <p>Pain courant français sur pâte fermentée en pétrissage amélioré : préparation des pétrissées, façonnage manuel de diverses formes</p> <p>La pâte levée feuilletée : croissants et pains au chocolat</p> <p>Pain de campagne et pain complet sur pâte fermentée en différentes formes pour révisions</p> <p>La pâte briochée : Fabrication de différentes tresses (de 1 à 3 branches), petites pièces fantaisies, finition et cuisson (révisions)</p> <p>Présentation des produits pour préparation des examens</p> <p>Nettoyage de fin de pratique</p> |
| <p>24</p> | <p>Révision connaissance 1^{ère} année et 2^{ème} année</p> |

PROGRESSION

Technologie en boulangerie

| Stages | Progression |
|--------|---|
| 1 | <p>Prise de contact : le travail au CFA, règlement intérieur, connaissance du livret</p> <p>Test de positionnement</p> <p>Organisation du classeur de recettes et du manuel pédagogique</p> <p>Le métier de boulanger : la tenue professionnelle, vocabulaire relatif aux gestuelles et aux techniques</p> <p>Hygiène générale en boulangerie : le personnel, les denrées, le fournil et le matériel</p> <p>Les matières premières de base : la farine, l'eau, le sel et la levure</p> <p>Recettes de base et procédés : Pain courant en pétrissage amélioré, pain viennois et croissants</p> <p>Autre :</p> |
| 2 | <p>Le métier de boulanger : l'équipement du fournil moderne</p> <p>Aménagement de l'espace de travail : aménagement des locaux, le principe de la marche en avant et l'optimisation des flux de marchandises</p> <p>Le pain et la boulangerie : d'hier à aujourd'hui</p> <p>Recettes de base et procédés : Pain de mie et pain courant en pétrissage intensif</p> <p>Les températures de coulage</p> <p>Traçabilité et sécurité alimentaire</p> <p>Autre :</p> |
| 3 | <p>Les documents d'organisation : Les calculs professionnels, le taux d'hydratation et le coefficient</p> <p>L'origine de la farine : blé, espèces, variétés, catégories, époques de culture, cycle de la plante et principaux producteurs</p> <p>Le grain de blé : La structure, les parties et la coupe du grain</p> <p>Le stockage et la conservation du blé</p> <p>Recettes de base et procédés : Pain de campagne avec schémas de progression des pains fantaisies et du pain au lait</p> <p>Autre :</p> |
| 4 | <p>Le nettoyage et le conditionnement du blé</p> <p>Recette de base, procédé et réglementation : Pain de de tradition Française</p> <p>Méthode de fermentation : Le direct</p> <p>Préparation à la cuisson : Les opérations préalables à la cuisson</p> <p>Origine de la farine : L'historique de la mouture</p> <p>Recettes de base et procédés : Feuilletage, crème d'amande, frangipane et crème pâtissière</p> <p>Autre :</p> |
| 5 | <p>Origine de la farine : La mouture sur cylindres</p> <p>Les documents d'organisation : Les calculs professionnels</p> <p>L'origine de la farine : La farine de meule</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Le pétrissage : La formation de la pâte L'autolyse</p> <p>Recette de base et procédé : La pâte briochée</p> <p>Autre :</p> |
| 6 | <p>La farine : Définition Composition Les matières minérales Les différents types de farine de blé</p> <p>Conditionnement de la farine</p> <p>Recette de base et procédé : Pain complet</p> <p>Les documents d'organisation : Les calculs professionnels</p> <p>Le principe de la marche en avant</p> |
| 7 | <p>Les documents d'organisation : L'organigramme de travail</p> <p>La farine : Etude des composants Les propriétés de la farine</p> <p>Le pétrissage : Pétrissage à vitesse lente Pétrissage amélioré Pétrissage intensifié La température de base Les différentes pâtes obtenues</p> <p>Autre :</p> |
| 8 | <p>Le pétrissage : Stockage (Silos à farine, refroidisseur d'eau etc....)</p> <p>L'évolution des produits de boulangerie : Panification Viennoiserie Restauration boulangère</p> <p>Le pétrissage : Les différents types de pétrin Les sécurités mécaniques sur les pétrins Les avantages et inconvénients des différents types de pétrin</p> <p>Autre :</p> |
| 9 | <p>La farine : Les différentes farines (de blé, d'autres céréales, non céréalières, farines diététiques et farines commerciales).</p> <p>Les documents d'organisation : les calculs professionnels</p> <p>Les analyses courantes effectuées en meunerie : L'alvéographe de Chopin, le dosage d'humidité, l'indice de chute de Hagberg ou l'amylographe de Brabender, dosage de gluten, l'essai de Pékar, le rhéofermentomètre de Chopin et l'essai de panification</p> <p>Méthodes de fermentation : La pâte fermentée et la poolish</p> |

| | |
|----|---|
| 10 | <p>Les documents d'organisation : les calculs professionnels</p> <p>Pesage : Manuel et le matériel (semi-automatique, peseuses volumétriques et formeuses)</p> <p>Le boulage manuel et le pré-façonnage</p> <p>Le développement durable : Gestion du bâtiment, des matières premières, des fluides, des déchets et les symboles et significations sur les emballages</p> <p>Les acteurs de la filière : Les céréaliers, meuniers et différents types d'entreprises et leurs structures (chaines franchisées etc...)</p> <p>Autre :</p> |
| 11 | <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> <p>L'eau : Rôles en panification Le cycle de l'eau</p> <p>Le sel : Rôles en panification Propriétés et recommandations nutritionnelles</p> <p>La détente : Rôles et effets Matériel</p> <p>Autre :</p> |
| 12 | <p>Le façonnage et la tourne : Principe et décomposition du geste Matériel (les différentes façonneuses)</p> <p>La levure : Rôles en panification Historique et fabrication Différents types de levure Conservation</p> <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> <p>Autre :</p> |
| 13 | <p>Révisions des cours de première année :</p> <p>Les documents d'organisation : les calculs professionnels</p> <p>Les fours : Les différents types de chauffage Les différents types de four (les fours à soles, ventilés, à bois, les fours à chariot...)</p> <p>Les produits correcteurs : Les différentes catégories utilisées en panification et leurs réglementations</p> <p>Autre :</p> |
| 14 | <p>Les documents d'organisation : les calculs professionnels</p> <p>Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et des codes des usages : Pain maison ou appellation « boulangerie », pain courant Français, pain de tradition Française, pain complet, pain de campagne et viennoiserie maison.</p> <p>Les étapes de la fermentation panaire : La dégradation des sucres, les différents moments de la fermentation, l'hygrométrie et le potentiel d'hydrogène.</p> <p>Autre :</p> |

| | |
|----|--|
| 15 | <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> <p>Les méthodes de fermentation : Le direct, les pré-fermentations (pâte fermentée, poolish, levain-levure et les différents levains)</p> <p>Le lait : Les principales formes de commercialisation du lait, le traitement de conservation et les rôles en viennoiserie</p> <p>Les qualités et défauts des pâtes : Les caractéristiques, les causes et les remèdes de chacun</p> |
| 16 | <p>Les matières grasses : la crème et le beurre Les différents types selon l'usage, la quantité de matières grasses, la réglementation et les rôles en viennoiserie.</p> <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> <p>Recettes de base, réglementation et procédés : pain au seigle, pain de seigle et pain de méteil.</p> <p>Les produits frais d'origine animale et végétale</p> <p>Les produits surgelés, sous-vide, en conserve</p> <p>Les sauces</p> <p>Autre :</p> |
| 17 | <p>Les matières grasses : Les margarines (fabrication, composition et différentes margarines)</p> <p>Les documents d'organisation : les calculs professionnels</p> <p>Les qualités et défauts des pains : les caractéristiques, les causes et les remèdes de chacun.</p> <p>Recettes de base, réglementation et procédés : Pain bis_ Pain au son_ Pain de son</p> |
| 18 | <p>Les documents d'organisation : les calculs professionnels</p> <p>Les œufs et les ovo-produits : Les différentes parties de l'œuf Constitution, fraîcheur et conservation Les précautions d'usage Les différentes catégories (les œufs et ovo-produits) Les rôles en boulangerie Avantages, inconvénients et règles d'utilisation des ovo-produits</p> <p>Autre :</p> |
| 19 | <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> <p>Le sucre : Historique, origine (canne à sucre et betterave) Fabrication Les différents types de sucre utilisés en boulangerie Rôles en viennoiserie</p> <p>La filière biologique</p> <p>La méthode de fermentation sur levain-levure</p> <p>Autre :</p> |
| 20 | <p>La cuisson : Déroulement de la cuisson (expliquer l'évolution de la pâte pendant la cuisson)</p> <p>L'après cuisson : Le ressuage Conservation et rassissement</p> <p>Les poudres levantes chimiques : La différence avec la levure biologique, les composants, les réactions et conseils d'utilisation</p> <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> |

| | |
|----|--|
| 21 | <p>Les techniques de fermentation différée Le pointage retardé La pousse lente La pousse avec blocage D'autres méthodes de fermentation différée</p> <p>Le froid en boulangerie : Les appareils de production du froid (Réfrigération et congélation) Les matériels utilisés en boulangerie</p> |
| 22 | <p>Les documents d'organisation : Les calculs professionnels</p> <p>Les méthodes de fermentation sur levain naturel et les starters_: Définition, réglementation Elaboration du levain dur et liquide Les facteurs influençant la fermentation et les caractères organoleptiques du pain au levain</p> <p>Les fruits : Frais, secs, séchés, confits, congelés, les conserves, etc...</p> <p>Le cacao et ses dérivés Autre :</p> |
| 23 | <p>Les documents d'organisation : l'organigramme de travail</p> <p>Batteurs</p> <p>Laminoir</p> <p>L'optimisation des flux de marchandises</p> <p>Révisions_: La culture professionnelle Les matières premières Les techniques et le matériel professionnel associé</p> <p>Autre :</p> |
| 24 | <p>Révisions : La culture professionnelle Les matières premières Les techniques et le matériel professionnel associé</p> |

PROGRESSION

Histoire – Géographie

| Stage | Histoire Géographie 2 modules | Référentiel |
|--|--|---|
| 1 | Présentation du Programme Présentation de l'examen Test | |
| Thème 1 Géographie : Transports et mobilités | | |
| 2 | Des hommes en mouvement Des mobilités locales et nationales | Raconter à l'écrit ou à l'oral la mobilité au quotidien d'un habitant du territoire de proximité de l'élève |
| 3 | Les mobilités internationales Analyse de carte | Des exemples de grandes régions de départ et d'arrivée (mobilités humaines). |
| 4 | Des échanges toujours plus connectés Entreprise de e-commerce : Amazone | Reconstituer le trajet d'un produit électronique envoyé sous forme de colis par un grand opérateur de vente en ligne |
| 5 | L'essor des circulations de données numériques Les TICE | Analyse documentaire, notions de câbles sous-marins, satellites, GAFAM |
| 6 | La maritimisation du monde Les grands ports au cœur des échanges Synthèse | Nommer et situer les lieux de passage stratégiques des flux de marchandises terrestres, maritimes et aériens |
| Thème 2 : Espaces urbains : acteurs et enjeux | | |
| 7 | Paris une métropole mondiale Les enjeux du Grand Paris | Décrire et expliquer le paysage urbain du quartier d'affaires d'une métropole (à partir d'images) |
| 8 | La croissance des aires urbaines La périurbanisation, Marseille | Compléter le croquis d'un paysage périurbain (lotissement, ZAC, échangeur) |
| 9 | Les villes moyennes et petites : des espaces d'avenir Des espaces qui proposent un autre modèle social et spatial | Identifier les principaux acteurs d'un territoire Identifier les différents services présents dans la ville de proximité |
| 10 | Le croquis en géographie : croquis de l'espace périurbain d'Agen | Compléter ou réaliser des cartes, croquis et schémas cartographiques, diagrammes et graphes |
| 11 | Synthèse, analyse, évaluation | Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions |

| Thème 3 : Les républiques et la révolution | | |
|--|--|---|
| 13 | Qu'est-ce qu'une république ? Empires, troisième République régime de Vichy | Définir la République ou/et identifier ses symboles |
| 14 | De la quatrième à la cinquième République Constitution de la Ve République _ Synthèse | Analyse, évaluation |
| 15 | L'enracinement de la démocratie sous la III ^e République La République, la démocratie et la presse. La liberté de la presse | Dater des faits importants et les situer dans un contexte chronologique, étude des notions de liberté |
| 16 | République, éducation et expression du peuple Enseignement obligatoire, lois de Jules Ferry, Laïcité L'évolution du droit de vote en France | Notion de droit de vote, laïcité, école |
| 17 | Faire vivre les idéaux de la République Défendre et promouvoir la République Le général Boulanger Aristide Briand et les Etats-Unis d'Europe Les combats de Jean Jaurès | Raconter le combat d'un(e) républicain(e) pour les idéaux républicains |
| Thème 4 : La France et la construction européenne depuis 1950 | | |
| 18 | Les grandes étapes de la construction européenne : Une union conçue dès l'après-guerre | Dater des faits importants et les situer dans un contexte chronologique Raconter et caractériser un événement historique |
| 19 | De l'Europe des six à l'Europe des 28 | Analyse et construction d'une carte |
| 20 | Les institutions européennes : parlement, commission Les jumelages et partenariats internationaux La mise en œuvre de projets communs | Euro, libre circulation des capitaux, des biens et des personnes Zone euro, Espace Schengen, Erasmus |
| 21 | Une construction politique toujours en marche Rejet de la constitution européenne Brexit | Les limites de l'adhésion au projet européen actuel |
| 22 | Elargissement ou consolidation ? Synthèse | Etude de cas, analyse et compréhension |
| 23 | Préparation examen | |
| 24 | Préparation examen | |

PROGRESSION

Expression française

| Stage | Expression française | Référentiel |
|-------|---|---------------------------------------|
| 1 | Problématique : Comment parler de soi ? Objectifs : Savoir se présenter à l'oral et à l'écrit | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |
| 2 | Problématique : Comment communique-t-on avec les autres ? Objectifs : Définir la communication, Utiliser un schéma de la communication. | S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 3 | Problématique : comment adapter sa communication à son auditoire et selon sa visée ? Objectifs : Identifier un registre de langue, Passer d'un registre de langue à un autre | S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 4 | Problématique : comment caractériser une lettre ? Objectifs : Identifier la situation d'énonciation de la lettre | S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 5 | Problématique : comment rédiger une lettre ? Objectifs : rédiger une lettre personnelle | S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 6 | Problématique : comment se raconter ? Objectifs : Définir et analyser des textes autobiographiques | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |
| 7 | Problématique : comment se raconter ? Objectifs : revoir les temps pour parler de soi Exercices sur les temps de l'indicatif | Connaissance et maîtrise de la langue |
| 8 | Problématique : comment se décrire ? Objectifs : Définir et analyser des portraits | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |
| 9 | Problématique : comment se décrire avec humour ? Objectifs : analyser et caractériser des textes humoristiques. | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |
| 10 | Problématique : comment se décrire ? Objectifs : Rédiger un autoportrait. Ecriture et réécriture | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |
| 11 | Point méthode Analyser un sujet d'écriture, identifier thème, problématique, travail à faire et consignes de travail | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |
| 12 | Point méthode Rédiger un sujet d'écriture. Introduction, développement, conclusion | SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER |

| | | |
|----|---|--|
| 13 | <p>Problématique : Comment un roman autobiographique décrit-il le monde du travail ?</p> <p>Objectifs : découvrir l'univers du travail dans les grandes entreprises au Japon</p> | DIRE, ECRIRE, LIRE LE METIER |
| 14 | <p>Problématique : Comment un roman autobiographique décrit-il le monde du travail ?</p> <p>Objectifs : découvrir une critique du monde du travail</p> | DIRE, ECRIRE, LIRE LE METIER |
| 15 | <p>Problématique : Comment un roman autobiographique décrit-il le monde du travail ?</p> <p>Objectifs : découvrir une critique du monde du travail</p> | DIRE, ECRIRE, LIRE LE METIER |
| 16 | <p>Problématique : Comment comprendre le lexique des journalistes ?</p> <p>Objectifs : maîtriser le lexique des journalistes</p> | S'INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 17 | <p>Problématique : quelles sont les caractéristiques d'un article de presse ?</p> <p>Objectifs : identifier les caractéristiques propres à l'écriture journalistique.</p> | S'INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 18 | <p>Problématique : comment lutter contre les infox ?</p> <p>Objectifs : identifier une infox, s'informer.</p> | S'INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER |
| 19 | <p>Problématique : comment reconnaître et analyser une figure de style ?</p> <p>Objectifs : Identifier des figures de styles. Trouver l'intention d'un auteur.</p> | REVER, IMAGINER, CREER |
| 20 | <p>Problématique : quelles sont les fonctions d'un conte ?</p> <p>Objectifs : porter un regard nouveau sur les contes</p> | REVER, IMAGINER, CREER |
| 21 | <p>Problématique : les contes, les fables sont-ils uniquement faits pour distraire les enfants ?</p> <p>Objectifs : Analyser comment une opinion ou un combat peuvent s'exprimer dans le merveilleux.</p> | REVER, IMAGINER, CREER |
| 22 | <p>Problématique : les contes, les fables sont-ils uniquement faits pour distraire les enfants ?</p> <p>Objectifs : Rédiger un court texte imaginaire qui illustre une opinion ou un combat</p> | REVER, IMAGINER, CREER |
| 23 | <p>Problématique : Quelles sont les différentes étapes qui permettent d'optimiser ses chances de trouver un emploi ?</p> <p>Objectifs : savoir rédiger un CV</p> | S'INSERER DANS L'UNIVERS PROFESSIONNEL |
| 24 | <p>Problématique : Quelles sont les différentes étapes qui permettent d'optimiser ses chances de trouver un emploi ?</p> <p>Objectifs : savoir rédiger une lettre de motivation</p> | S'INSERER DANS L'UNIVERS PROFESSIONNEL |

PROGRESSION

Mathématiques

| Stage | Thème | Compétences |
|-------|-----------------------------|---|
| | Calcul numérique | Effectuer un calcul isolé faisant intervenir l'une au moins des 4 opérations |
| | | Déterminer rapidement un ordre de grandeur |
| | | Convertir une mesure (décimal ↔ sexagésimal) |
| | | Ordonner des nombres décimaux |
| | | Calculer un carré, un cube |
| | | Passer d'un résultat calculatrice à la notation scientifique |
| | | Déterminer une valeur arrondie à 10^n |
| | | Déterminer la valeur exacte ou arrondie d'une racine carrée |
| | | Utiliser l'écriture fractionnaire d'un nombre |
| | | Calculer la valeur numérique d'une expression littérale |
| | Fractions | Utiliser l'égalité : $\frac{ca}{cb} = \frac{a}{b}$ où a et b sont des nombres donnés non nuls |
| | | Utiliser l'équivalence : $\frac{a}{c} = \frac{b}{d}$ équivaut à $ad=bc$, avec a,b,c et d nombres donnés non nuls |
| | | Comparer, additionner, soustraire, multiplier et diviser des nombres donnés en écriture fractionnaire dans des situations simples |
| | | Calculer la valeur numérique exacte ou une valeur arrondie d'une expression littérale en donnant aux lettres (variables) des valeurs numériques en écriture décimale. |
| | Repérage | Lire un tableau simple ou à double entrée |
| | | Utiliser une graduation |
| | | Utiliser un repère du plan |
| | | Placer des points à partir d'un tableau |
| | Proportionnalité | Reconnaître que deux suites de nombre sont proportionnelles |
| | | Calculer une quatrième proportionnelle |
| | | Traiter des problèmes relatifs à deux suites proportionnelles de nombres |
| | | Trouver le coefficient de proportionnalité permettant de passer d'une suite à l'autre. |
| | | Compléter un tableau (valeur initial, finale) |
| | | Traiter des problèmes de pourcentages liés à la vie courante ou professionnelle |
| | | Traiter des problèmes d'échelles liés à la vie courante ou professionnelle |
| | | Traiter des problèmes de partages proportionnels directs |
| | 1^{er} degré | Résoudre algébriquement une équation du type |
| | | Modéliser un problème par une équation du premier degré à une inconnue et le résoudre |

| | | |
|--|----------------------------|--|
| | Fonctions | Obtenir l'image d'un nombre réel par une fonction donnée |
| | | Obtenir un éventuel antécédent d'un nombre par une fonction donnée |
| | | Obtenir un tableau de valeurs d'une fonction donnée |
| | | A partir de la représentation graphique d'une fonction f : <ul style="list-style-type: none"> • donner l'image d'un nombre réel par f • donner un ou plusieurs antécédents éventuels d'un nombre réel par f • Décrire les variations de f avec un vocabulaire adapté. • Compléter un tableau de variations. |
| | | Vérifier qu'une fonction est linéaire connaissant un des modes de représentation suivants : <ul style="list-style-type: none"> • un tableau de valeurs • une représentation graphiquement • son expression algébrique |
| | | Passer d'un mode de représentation à un autre |
| | | Déterminer la fonction linéaire qui modélise une situation de proportionnalité |
| | Statistiques | Recueillir et organiser des données |
| | | Calculer un effectif total, calculer des fréquences |
| | | Lire et interpréter les données d'une série statistique présentées dans un tableau ou représentées graphiquement, sous forme de classe ou non. |
| | | Représenter une série statistique par un diagramme en bâtons ou circulaire sur papier puis à l'aide d'un logiciel |
| | | Calculer la moyenne d'une série statistique |
| | Probabilités | Expérimenter pour mettre en évidence la fluctuation des fréquences |
| | | Observer la stabilisation des fréquences, notamment à l'aide d'une simulation informatique fournie |
| | | Calculer des probabilités dans des cas simples |
| | Calculs commerciaux | Compléter une facture, un bon de commande, réaliser un devis en déterminant dans le cadre de situations professionnelles : un prix |
| | | Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : Un coût |
| | | Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : une réduction commerciale (remise, rabais, ristourne) |
| | | Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : une taxe |
| | | Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : une marge |
| | | Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : un taux |
| | | Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : un coefficient multiplicateur |
| | Intérêts simples | Calculer le montant d'un intérêt simple |
| | | Calculer la valeur acquise |
| | | Déterminer un taux annuel de placement |
| | | Déterminer la durée de placement (exprimée en jours, quinzaines, mois ou années) |
| | | Déterminer le montant du capital placé |

PROGRESSION

Sciences physiques et chimiques

| Stage | Sécurité : comment travailler en toute sécurité ? | |
|-------|--|--|
| | Risques chimiques | Identifier un pictogramme sur l'étiquette d'un produit chimique de laboratoire ou d'usage domestique |
| | | Identifier et appliquer les règles liées au tri sélectif des déchets chimiques |
| | | Utiliser de façon raisonnée les équipements de protection individuelle adaptés à la situation expérimentale en chimie |
| | Risques électriques | Justifier la présence et les caractéristiques des dispositifs permettant d'assurer la protection des matériels et des personnes (coupe-circuit, fusible, disjoncteur, disjoncteur différentiel, mise à la terre) |
| | Risques sonores | Utiliser les protections adaptées à l'environnement sonore de travail |
| | Risques physiques | Identifier les dangers d'une exposition au rayonnement d'une source lumineuse dans le visible ou non : par vision directe, par réflexion |
| | | Utiliser de façon raisonnée les équipements de protection individuelle adaptés à la situation expérimentale en optique |
| Stage | Électricité : Comment caractériser et exploiter un signal électrique ? | |
| | Circuit électrique | Lire ou représenter un schéma électrique comportant générateur, lampes, dipôles passifs, interrupteur, fils conducteurs, fusibles |
| | | Réaliser un montage à partir d'un schéma |
| | | Identifier les grandeurs, avec les unités et symboles associé(e)s, indiquées sur la plaque signalétique d'un appareil |
| | Intensité et tension électriques | Insérer un ampèremètre dans un circuit |
| | | Insérer un voltmètre dans un circuit |
| | | Mesurer l'intensité d'un courant |
| | | Mesurer la tension aux bornes d'un dipôle |
| | | Utiliser la loi des nœuds, la loi des mailles dans un circuit comportant au plus deux mailles |
| | | Distinguer une tension continue d'une tension alternative |
| | | Reconnaître une tension alternative sinusoïdale |
| | | Déterminer graphiquement, pour une tension alternative sinusoïdale la valeur U_{max} de la tension maximale |
| | | Déterminer graphiquement, pour une tension alternative sinusoïdale la période T |
| | | Utiliser la relation : $U = U_{max}/\sqrt{2}$ |
| | | Utiliser la relation : $T = 1/f$ |
| | | Décrire un signal périodique et donner les valeurs le caractérisant (valeur efficace et valeur maximale de la tension, période, fréquence). |
| | Puissance et énergie électriques | Mesurer une énergie électrique. |
| | | Utiliser la relation $E = P t$ |
| | Résistance | Identifier les grandeurs d'entrée et de sortie (avec leur unité) d'un capteur |
| | | Connaître la relation entre U et I pour des systèmes à comportement de type ohmique |
| Stage | Les ondes sonores | |
| | Onde sonore | Déterminer la période ou la fréquence d'un son pur |
| | | Caractériser un son par sa fréquence et son niveau acoustique |

| | | |
|--------------|---|---|
| | Caractéristiques d'un son pur | Mesurer un niveau d'intensité sonore avec un sonomètre |
| | | Exploiter une échelle de niveau d'intensité acoustique |
| | | Produire et classer des sons du plus grave au plus aigu |
| | Absorption des ondes sonores | Mettre en œuvre une chaîne de transmission d'informations par canal sonore |
| Stage | Mécanique : Comment décrire le mouvement ? | |
| | Mouvement d'un objet par référence à un autre objet | Reconnaître un état de mouvement ou de repos d'un objet par rapport à un autre objet |
| | | Délimiter un système et choisir un référentiel adapté |
| | | Différencier trajectoire rectiligne, circulaire et quelconque pour un point donné d'un objet |
| | Vitesse moyenne | Identifier la nature d'un mouvement à partir d'un enregistrement |
| | | Déterminer expérimentalement une vitesse moyenne dans le cas d'un mouvement rectiligne |
| | | Utiliser la relation : $d = v t$ |
| | Forces | Faire l'inventaire des actions mécaniques qui s'exercent sur un solide |
| | | Représenter et caractériser une action mécanique par une force |
| | | Vérifier les conditions d'équilibre d'un solide soumis à deux forces |
| | | Mesurer la valeur du poids d'un corps |
| Stage | Chimie : comment caractériser une solution ? | |
| | Classification périodique des éléments | Identifier expérimentalement des espèces chimiques en solution aqueuse |
| | | Associer les éléments à leur symbole à l'aide de la classification périodique |
| | Atomes | Nommer les constituants de l'atome |
| | | Déterminer une masse molaire atomique |
| | Molécules | Identifier les atomes constitutifs d'une molécule |
| | | Construire quelques molécules à l'aide de modèles moléculaires |
| | | Représenter quelques molécules à l'aide du modèle de LEWIS en appliquant la règle de l'octet |
| | | Calculer une masse molaire moléculaire |
| | Concentration d'une solution | Préparer une solution de concentration massique donnée, par dissolution |
| | Solution acide, neutre ou basique | Reconnaître le caractère acide, basique ou neutre d'une solution |
| | | Mesurer un pH |
| | | Réaliser expérimentalement une dilution |
| Stage | Optique : Comment caractériser un signal lumineux ? | |
| | La lumière | Vérifier expérimentalement la loi de la réflexion de la lumière |
| | | Mettre en évidence expérimentalement le phénomène de réfraction de la lumière |
| | | Mesurer un angle d'incidence et un angle de réfraction |
| | | Relier qualitativement l'angle de réfraction à l'indice de réfraction d'un milieu transparent |
| Stage | Thermique : Comment caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique ? | |
| | Température | Mesurer des températures |
| | | Vérifier expérimentalement que deux corps en contact évoluent vers un état d'équilibre thermique |
| | Changements d'état | Étudier expérimentalement l'évolution de la température d'un corps pur puis celle d'un mélange au cours de différents types de changements d'état |

PROGRESSION

Sciences appliquées

| Stage | Savoirs Associés |
|-------|--|
| | Contamination et prolifération |
| 1 | Notion d'hygiène |
| | Contamination initiale et au cours de la fabrication |
| | Hygiène du personnel |
| 2 | Flore humaine, concept de porteur sain et état de santé du personnel |
| 3 | Lavage des mains, tenue professionnelle |
| | Monde microbien |
| 4 | Micro-organismes utiles et pathogènes |
| 5 | Conditions de vie et de multiplication des bactéries |
| | Influence spécifique de la température sur le développement bactérien |
| | Maîtrise des risques |
| 6 | Températures de conservation des aliments |
| | Maintien en température (liaisons) et refroidissement rapide |
| 7 | Chaîne du froid et relevé des températures |
| | Décongélation |
| 8 | Appareils de production du froid |
| | Dangers alimentaires et prévention |
| 9 | Etudes des principaux micro-organismes responsables de TIAC |
| 10 | Parasitoses alimentaires |
| 11 | Organismes de contrôle |
| 12 | Allergènes à déclaration obligatoire |
| | Réception et stockage des denrées |
| 13 | Contrôles à réception et devenir des produits |
| | Premier entré, premier sorti (PEPS) |
| 14 | Traçabilité des matières premières et des productions |
| 15 | Dates de péremption DLC / DDM |
| | Modes de conservation des denrées alimentaires : action de la chaleur, du froid, de l'absence d'humidité et de l'absence d'air |
| | Hygiène des locaux et du matériel |
| 16 | Principe de nettoyage et de désinfection |
| | Classification, propriétés des produits d'entretien et mesures de sécurité |
| 17 | Plans de nettoyage et TACT |
| | Matériaux utilisés en milieu professionnels |
| 18 | Evacuation des déchets et des eaux usées |
| | Eau potable et eau dure |

| | |
|----|---|
| | Nature des constituants alimentaires |
| 19 | Glucides, Lipides, Protides |
| | Vitamines, Eau, Eléments minéraux |
| | Qualité nutritionnelle des aliments |
| 20 | Classification des aliments |
| 21 | Caractéristiques nutritionnelles des produits du métier |
| | Valeur énergétique des aliments |
| | Fonction de nutrition |
| 22 | Besoins alimentaires et facteurs de variations |
| | Apports nutritionnels conseillés |
| 23 | Perception du goût |
| | Alimentation rationnelle |
| 24 | Organisation des repas de la journée |
| | Equilibre qualitatif des repas |
| | Déséquilibres alimentaires : carences et excès |

PROGRESSION

Prévention Santé Environnement (PSE)

| Stage | Savoirs Associés |
|----------|--|
| | L'individu responsable de son capital santé |
| 1 | Le système de santé |
| 2 | Le sommeil, un rythme biologique |
| 3 | L'activité physique |
| 4 | Les addictions |
| 5 | La sexualité – la contraception |
| 6 | Prévenir les infections sexuellement transmissibles |
| 7 | L'alimentation adaptée à son activité |
| | L'individu responsable dans son environnement |
| 8 | Les ressources en eau |
| 9 | Les risques majeurs |
| 10 | Les ressources en énergie |
| 11 | Le bruit au quotidien |
| | L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques |
| 12 | Les différents contrats de travail |
| 13 | Les enjeux de la « santé et sécurité au travail » |
| 14 | La démarche de prévention appliquée à une activité de travail |
| 15 et 16 | La démarche de prévention appliquée à un risque spécifique au métier |
| 17 | Les risques liés à l'activité physique du métier |
| 18 | Les acteurs et les organismes de la prévention |
| 19 | Le suivi médical des salariés et la vaccination |
| 20 et 21 | La gestion des situations d'urgence |
| | L'individu consommateur averti |
| 22 | L'assurance |
| 23 | Le budget |
| 24 | Les achats |

PROGRESSION

Gestion appliquée

| Stage | Savoirs Associés | Référentiel |
|----------|--|-----------------|
| 1 | Présentation du programme et test de positionnement | |
| 2 | Module informatique | |
| | L'organisation de la production et du travail | |
| 3 | Le processus de production de biens et de services | 5.4.1. |
| | Les modes de production | |
| | Les différents modes d'organisation du travail | |
| | Choisir un fournisseur et commander | |
| 4 | Définir ses besoins en fonction de critères | 5.4.2. |
| | Comparer les offres | |
| | Passer commande | |
| | Réceptionner une livraison | |
| 5 | Les contrôles quantitatif et qualitatif | 5.4.2. |
| | Rapprocher les documents commerciaux | |
| | Informé son responsable | |
| | Stocker les produits | |
| 6 | Tenir une fiche de stock | 5.4.3. |
| | Optimiser les stocks | |
| 7 | Valoriser les stocks | |
| 8 | Application | |
| 9 | Conclusion : la démarche qualité | |
| | L'entreprise créatrice de richesse | |
| 10 | Du prix d'achat au prix de vente | 5.5.1. |
| 11 et 12 | Le résultat | 5.5.2. à 5.5.5. |
| | Connaître le contexte professionnel | |
| 13 | Diversité des métiers | 5.1.1. à 5.1.4 |
| | Diversité des entreprises | |
| | L'environnement institutionnel | |
| | L'environnement juridique | |

| | | |
|-----------------|---|--------|
| | Le salarié et l'entreprise | |
| | L'organisation de l'entreprise | |
| 14 et 15 | La structure de l'entreprise | 5.3.1. |
| | Image de marque de l'entreprise | |
| | Communication interne et externe | |
| | Les règles de vie au sein de l'entreprise | |
| 16 et 17 | La communication au sein de l'entreprise | 5.3.2. |
| | Le règlement intérieur, la représentation des salariés, l'inspection du travail | 5.3.3. |
| | La formation | 5.3.4. |
| | La rupture du contrat de travail | |
| | L'insertion dans l'entreprise | |
| 18 et 19 | Le marché du travail | 5.2.1. |
| | Recherche d'emploi | |
| | Les organismes et médias spécialisés | |
| | Les démarches (lettre de candidature, CV) | |
| 20 et 21 | Vie professionnelle : l'embauche et la rémunération | 5.2.2. |
| | Les informations juridiques (contrat de travail, convention collective...) | |
| | La gestion du parcours professionnel | |
| 22 | Entraînement à l'entretien d'embauche | 5.2.2. |
| 23 | Bilan de compétence | |
| 24 | Révisions et entraînement à l'examen | |

PROGRESSION

Anglais

| Stage | Thématiques | Compétences et savoirs |
|-----------------------------|--|--|
| 1 | Prise de contact : programme, l'épreuve d'anglais au CAP | |
| | Test de positionnement | |
| Introduce oneself | | |
| 1 | Demander ou donner des informations personnelles | Peut produire des phrases simples pour parler de soi |
| | Médiation : présenter un camarade | Peut écrire des renseignements simples avec un support d'aide Peut comprendre des questions et affirmations courtes |
| | Tâche finale : vous rencontrez un ami d'un ami britannique et vous vous présentez l'un à l'autre | Les chiffres et les nombres BE et HAVE au présent simple Lexique de la famille et des loisirs |
| My workplace | | |
| 2 | Donner des informations sur une entreprise | Peut décrire les aspects simples de sa vie professionnelle |
| | Comprendre l'organisation d'une entreprise | Peut lire et comprendre un texte simple et bref |
| | Tâche finale : présentez votre lieu de travail | Le présent simple Lexique des métiers |
| Presenting a product | | |
| 3 | Comprendre la description d'un produit | Peut comprendre des messages simples sur des sujets familiers |
| | Comprendre un article de blog ou de presse | Peut utiliser des mots simples |
| | Tâche finale : présentez le produit de votre choix | Le superlatif Le lexique de l'apparence |
| Masterbaker | | |
| 4 | Comprendre et expliquer les étapes de la recette | Peut faire un bref exposé préparé |
| | Rédiger la recette d'après un modèle | Peut écrire un texte court |
| | Tâche finale : réalisez une fiche recette en vue de la création d'un livre sur les pains (cf le chef-d'œuvre) | L'impératif Lexique culinaire |
| Workplace safety | | |
| 5 | Donner des règles d'hygiène et de sécurité au travail | Peut écrire un texte court et faire un bref exposé préparé |
| | Médiation : les règles et conseils à suivre en cuisine | Les modaux should/must |
| | Tâche finale : création d'une affiche de règlement sanitaire | Lexique des premiers secours et de la sécurité |

| My dream destination | | |
|----------------------|--|--|
| 6 | Donner des informations sur un pays | Peut faire un bref exposé préparé et écrire un texte court Lexique de la ville, de la géographie |
| | Répondre à une carte postale | |
| | Tâche finale : faites un exposé oral sur le pays ou la ville de vos rêves | |
| National sports | | |
| 7 | Comprendre un texte présentant un sport national | Peut faire un bref exposé préparé et écrire un texte court Le comparatif et HAVE TO Lexique du sport |
| | Tâche finale : vous présentez votre sport préféré | |
| Going shopping | | |
| 8 | Demander et fournir une assistance dans un magasin | Peut raconter une histoire Peut expliquer une préférence sur un produit Exprimer la suggestion, le souhait avec would you like? I'd better+BV-TOO+adjectif |
| | Compléter et simuler un dialogue de vente | |
| | Tâche finale : Jouer un sketch de vente dans un magasin | |
| Culinary english | | |
| 9 | Comprendre un texte culinaire sur les gâteaux | Peut faire un exposé bref, écrire un texte construit Lexique de la pâtisserie et des verbes culinaires |
| | Compléter un schéma de gâteau | |
| | Tâche finale : Ecrivez une recette de gâteau de votre création et présentez-la | |
| Kitchen utensils | | |
| 10 | Parler en anglais des ustensiles qui équipent une cuisine professionnelle. | Peut se faire une idée du contenu d'un texte informatif assez simple Les prépositions de lieu Lexique des ustensiles d'une cuisine professionnelle |
| | Localiser les ustensiles | |
| | Associer les ustensiles à leur fonction | |
| | Tâche finale : vous accueillez un stagiaire britannique et vous lui expliquez en anglais à quoi servent certains ustensiles | |
| A day at work | | |
| 11 | Parler d'une journée de stage | Peut écrire des textes courts, s'exprimer simplement sur des sujets professionnels Le prétérit régulier et irrégulier et les marqueurs de temps Lexique sur le travail Les horaires |
| | Comprendre l'essentiel d'une journée de travail | |
| | Ecrire un commentaire sur un stage en entreprise | |
| | Tâche finale : Présentez une journée de stage | |
| Great discoveries | | |
| 12 | Présenter une personnalité | Peut écrire une biographie sur un sujet simple |
| | Demander ou donner des informations personnelles | |

| | | |
|----|--|---|
| | Comprendre une courte biographie | Le prétérit simple |
| | Tâche finale : vous êtes journaliste et on vous demande d'écrire un article sur une personnalité en vogue | Lexique scientifique |
| | Future events | |
| 13 | Se renseigner ou donner des informations sur un évènement futur | Le futur |
| | Médiation : transmettre les informations d'une affiche | |
| | Tâche finale : Vous êtes l'organisateur de la fête de la bière à Munich et vous faites la promotion de cet évènement qui a lieu en octobre prochain (affiche à l'appui) | Lexique de la fête et de la publicité |
| | Culinary english : bread | |
| 14 | Connaitre le vocabulaire autour du pain | Nommer des pains avec support visuel |
| | Comprendre un texte sur le pain | |
| | Nommer différents pains | |
| | Tâche finale : vous expliquez à votre apprenti anglais comment faire le pain | |
| | On the phone | |
| 15 | Compléter une conversation téléphonique | Raconter une histoire |
| | Connaitre les expressions idiomatiques | Expressions usuelles au téléphone |
| | Tâche finale: Vous gérez un appel entrant en provenance de GB | |
| | Room service | |
| 16 | Prendre une commande au room service en anglais | Exprimer son opinion, une contestation |
| | Commentaire d'image : le plateau PDJ | |
| | Tâche finale : un client anglais appelle le room service pour passer commande d'un PDJ. Vous prenez la commande | |
| | Culinary english : fresh vegetables | |
| 17 | Pouvoir parler des légumes frais en cuisine | Nommer des légumes avec support |
| | Classer les légumes dans un tableau | |
| | Nommer des légumes avec image | Lexique des légumes frais |
| | Tâche finale : Ecrivez une recette à base de légumes frais | |
| | Describing dishes | |
| 18 | Expliquer au client la composition d'un plat | Peut faire une description brève « it is made of.... » |
| | Commenter des photos de plats | |
| | Comprendre un document audio culinaire | Le passif présent |
| | Tâche finale : Lors d'un TV cooking show vous expliquez la composition d'un plat aux téléspectateurs | |

| Snacking | | |
|--|---|--|
| 19 | Créer un snack original | Prendre part à une discussion de façon simple |
| | Créer une carte de snacks | |
| | Comprendre un texte sur l'origine du sandwich | Lexique du visuel commercial, des boissons, du sandwich |
| | Tâche finale : On vous charge d'imaginer une idée de snack original pour renouveler la gamme de produits | |
| Culinary english : fresh fruit | | |
| 20 | Pouvoir parler des fruits en cuisine | Nommer des fruits avec support |
| | Classer des fruits dans un tableau, nommer des fruits | |
| | Tâche finale : vous êtes diététicien, on vous demande de présenter les bienfaits des fruits lors d'une conférence mondiale | Lexique des fruits frais |
| Culinary english : cheese and desserts | | |
| 21 | Créer un buffet de desserts | Ecrire des textes courts avec connecteurs Lexique des fromages et quelques desserts |
| | Compléter un schéma de gâteau/dresser un plateau de fromages | |
| | Inventer une recette de dessert ou à base de fromage | |
| | Tâche finale : vous êtes traiteur et vous réalisez un buffet de desserts | |
| At the bakery shop | | |
| 22 | Répondre au besoin d'un client | Raconter une histoire avec des expressions simples |
| | Compléter une plaquette tarifaire | Either...or |
| | Gérer l'imprévu | |
| | Tâche finale : Vous êtes au comptoir de la boulangerie et vous répondez à la demande d'un client | Neither...nor |
| Culinary english : cereals | | |
| 23 | Parler des céréales en cuisine | Ecrire un texte court avec des connecteurs Lexique des céréales |
| | Classer du lexique dans un tableau | |
| | Comprendre une recette à base de céréales | |
| | Tâche finale : vous êtes journaliste culinaire et vous écrivez un article sur les gressins italiens | |
| 24 | Révisions | |

PROGRESSION

Education Physique et Sportive (EPS)

| |
|--|
| Evaluation diagnostique en JAVELOT . Détermination des règles de sécurité |
| Déterminer la prise en main du javelot. Déterminer la posture du corps la plus efficace pour envoyer le javelot loin |
| Déterminer la meilleure trajectoire afin d'optimiser le lancer et d'aller le plus loin possible (angle et direction) et de maintenir un planté du javelot |
| Travail sur le compromis puissance/trajectoire afin de maintenir un javelot planté et le plus loin possible |
| Travail sur le double appui afin de gagner en inertie |
| Règlement du TENNIS DE TABLE |
| Evaluation diagnostique et détermination des groupes de niveaux |
| Détermination de la prise en main de la raquette, du placement par rapport à la table |
| Déterminer un service efficace pour mettre en difficulté l'adversaire dès le début de l'échange |
| Variations de trajectoire en jeu et en service pour marquer directement ou indirectement le point |
| Travail sur les effets et leur conséquence afin de comprendre comment gêner son adversaire et être moins gêné par l'effet généré par son adversaire (au service et en jeu) |
| Travail sur le placement et remplacement |
| Travail sur le smash _ Evaluation finale |
| Explication du vocabulaire et des modalités de l'épreuve |
| Détermination de la VMA – Découverte des différentes allures en fonction de la VMA de chacun |
| Découverte de différents mobiles et choisir le mobile le plus adapté (fractionner sa course en différentes allures en fonction de la VMA) |
| Travail sur le mobile choisi. Travail de fractionné pour notamment développer ses capacités cardio-respiratoires. |
| Evaluation finale |
| Explication des modalités de l'épreuve, des règles de sécurité en ACROSPORT |
| Travail sur la confiance dans le groupe |
| Découverte des différentes formations (duo, trio quatuor) et éléments gymniques personnels |
| Travail sur le choix des différents éléments en fonction des capacités propres et du groupe. |
| Commencer à organiser les différents choix (entrée, pyramide 1, liaison 1, pyramide 2, liaison 2...) |
| Affiner le travail sur le choix des différents éléments en fonction des capacités propres et du groupe |
| Déterminer la chorégraphie qui sera présentée lors de l'évaluation finale |
| Affiner le montage, maintien et démontage, et les liaisons |
| Evaluation finale : Présentation de la chorégraphie – Juger celle des autres |
| Révisions et approfondissements. Règlement du TENNIS DE TABLE |
| Evaluation diagnostique et détermination des groupes de niveaux |
| Détermination de la prise en main de la raquette, du placement par rapport à la table. |
| Déterminer un service efficace pour mettre en difficulté l'adversaire dès le début de l'échange |
| Variations de trajectoires en jeu et en service pour marquer directement ou indirectement le point |
| Travail sur les effets et leur conséquence afin de comprendre comment gêner son adversaire et être moins gêné par l'effet généré par son adversaire (au service et en jeu) |
| Travail sur le placement et remplacement |
| Travail sur le smash _ Evaluation finale |
| Découverte de l'épreuve du DEMI FOND Test de VMA |
| Détermination de l'allure de course sur 100m, 250m et 500m en fonction de la VMA |
| Affiner les allures de courses en fonction de ses ressources |
| Travail de fractionné pour améliorer notamment les capacités cardio-respiratoires |
| Réfléchir à son projet de course |
| Etablir son projet final et le mettre en place |
| Evaluation finale : Annonce du projet |
| 500m – 10 min de repos – 500m – 10 min de repos – 500m |