

TABLEAUX DES UNITES CONSTITUTIVES
DU
BREVET PROFESSIONNEL
BOULANGER

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 10.

EPREUVE E.1 : Fabrication d'une commande

C	CAPACITES	TECHNOLOGIE																		
		A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environ. économ. juridique social										
	Savoirs associés																			
C1.1	organiser : rechercher des informations																			
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes																			
C1.3	organiser : planifier le travail d'une équipe																			
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes																			
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication																			
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande																			
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler																			
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation																			
C3.3	évaluer : justifier son point de vue																			
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires																			
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe																			
C5.1	gérer : calculer																			
C5.2	gérer : établir des documents conformes																			
C5.3	gérer : imputer																			
C5.4	gérer : classer des documents																			

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITÉ 20

EPREUVE E.2 : Technologie et lexique professionnel

C	CAPACITES	TECHNOLOGIE								
		A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D :hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environnement économique juridique social
	Savoirs associés									
C1.1	organiser : rechercher des informations									
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes									
C1.3	organiser : planifier le travail d'une équipe									
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes									
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication									
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande									
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler									
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation									
C3.3	évaluer : justifier son point de vue									
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires									
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe									
C5.1	gérer : calculer									
C5.2	gérer : établir des documents conformes									
C5.3	gérer : imputer									
C5.4	gérer : classer des documents									

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 30

EPREUVE E. 3 / Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

C	CAPACITES	TECHNOLOGIE										
		A : matières premières	B: techniques de fabrication	C: énergie et équipement	D :hygiène et sécurité	E: les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environnement économique juridique social		
	Savoirs associés											
C1.1	organiser : rechercher des informations											
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes											
C1.3	organiser : planifier le travail d'une équipe											
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes											
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication											
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande											
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler											
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation											
C3.3	évaluer : justifier son point de vue											
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires											
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe											
C5.1	gérer : calculer											
C5.2	gérer : établir des documents conformes											
C5.3	gérer : imputer											
C5.4	gérer : classer des documents											

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

EPREUVE E 4 / Sous-épreuve .4.1. diagramme de production

C	CAPACITES	TECHNOLOGIE							environnement économique juridique social
		A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D :hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	
	Savoirs associés								
C1.1	organiser : rechercher des informations								
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes								
C1.3	organiser: planifier le travail d'une équipe								
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes								
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication								
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande								
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler								
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation								
C3.3	évaluer : justifier son point de vue								
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires								
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe								
C5.1	gérer : calculer								
C5.2	gérer : établir des documents conformes								
C5.3	gérer : imputer								
C5.4	gérer : classer des documents								

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITÉ 4.2

EPREUVE E 4 gestion / Sous-épreuve 4.2 gestion-comptabilité, techniques commerciales

C	CAPACITES	TECHNOLOGIE								
		A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environn. économique juridique social
	Savoirs associés									
C1.1	organiser : rechercher des informations									
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes									
C1.3	organiser: planifier le travail d'une équipe									
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes									
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication									
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande									
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler									
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation									
C3.3	évaluer : justifier son point de vue									
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires									
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe									
C5.1	gérer : calculer									
C5.2	gérer : établir des documents conformes									
C5.3	gérer : imputer									
C5.4	gérer : classer des documents									

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 4.3

EPREUVE E. 4 / Sous-épreuve 4.3: environnement économique, juridique et social de l'entreprise

C	CAPACITES	TECHNOLOGIE							environnement économique juridique social	
		A : matières premières	B: techniques de fabrication	C: énergie et équipement	D :hygiène et sécurité	E: les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales		gestion comptabilité
	Savoirs associés									
C1.1	organiser : rechercher des informations									
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes									
C1.3	organiser: planifier le travail d'une équipe									
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes									
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication									
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande									
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler									
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation									
C3.3	évaluer : justifier son point de vue									
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires									
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe									
C5.1	gérer : calculer									
C5.2	gérer : établir des documents conformes									
C5.3	gérer : imputer									
C5.4	gérer : classer des documents									

Définition de l'unité

L'unité « expression française et ouverture sur le monde » englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relative aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.