CAP BOULANGERIE ANNÉE 2024-2025

I) PROGRAMME TRAVAUX PRATIQUE :

Production : 144 heures
Programme Technologie : 69H & 7 examens blanc

PARTIE	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
1	Le pain de Gruau	• Peser mesurer • Organiser son travail • Préparer fabriquer : les autres pains	5 heures
2	Préparer fabriquer : Le pain courant Français	• Préparer fabriquer : Le pain courant Français • Préparer fabriquer : La pâte à pain au lait • Peser mesurer • Effectuer les calculs nécessaires à la • production	5 heures
3	La pâte à pain au lait	• Préparer fabriquer : La pâte à pain au lait • Préparer fabriquer : Le pain courant Français • Effectuer les calculs nécessaires à la • production	5 heures
4	Le pain courant Français	• Le pain courant Français • Effectuer les calculs nécessaires à la • production • Peser mesurer • Préparer fabriquer : Le pain courant Français • Préparer fabriquer : La pâte levée feuilletée • Contrôler la conformité quantitative et • qualitative lors de l'approvisionnement	5 heures
5	Le pain courant Français	• Préparer fabriquer : La pâte levée feuilletée • Contrôler la conformité quantitative et • qualitative lors de l'approvisionnement • Effectuer les calculs nécessaires à la • production • Préparer fabriquer : Le pain courant Français	5 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
22	Les sauces	• Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser • Citer les règles de conservation des produits d'origine animale • Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation Produits sous vide en conserve • Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser • Citer les règles de conservation des produits d'origine animale • Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation • Produits frais d'origine animale et végétale • Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser • Citer les règles de conservation des produits d'origine animale • Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation • Traçabilité et sécurité alimentaire; • Expliquer l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de Boulangerie • Expliquer le rôle des documents de traçabilité	4 heures
23	**EXAMEN BLANC**	**Via le livre de synthèse et le quiz**	/
24	Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usage	• Les différents types de pain	2 heures
25	Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usage	• Définir les différentes appellations réglementaires • Citer les caractéristiques d'une viennoiserie Maison • Les différents types de pain • Citer les matières premières utilisées pour chacun des pains • Indiquer les étapes de fabrication de ces pains • Citer les règles élémentaires de présentation	3 heures
26	Le développement durable	• Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise en faveur du développement durable	3 heures
27	Le développement durable	• Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise en faveur du développement durable	3 heures
29	**EXAMEN BLANC**	**Via le livre de synthèse et le quiz**	/