

Programme de Technologie **CAP Boulangerie** année 2020 -2022

Durée du programme : 80 heures

Module 1 : la culture professionnelle

Durée 16 heures

Séance 1 :

- Le pain et la boulangerie d'hier à aujourd'hui
- L'évolution des produits de boulangerie

Séance 2 :

- La tenue professionnelle, les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité.
- Les acteurs de la filière
- Le vocabulaire professionnel
- L'aménagement de l'espace de travail et de stockage

Séance 3 :

- Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages
- Le développement durable

Évaluation du Module 1 Formaceo

Module 2 : les matières premières

Durée 32 heures

Séance 1

- Origine de la farine : Le blé

Séance 2 :

- La farine (Composition et qualité de la farine, différentes farines de blé)

Séance 3 :

- La farine (Classification des farines de blé, dosages et tests, autre farine)

Séance 4 :

- L'eau
- La levure

Séance 5 :

- Le sel
- Le sucre

Séance 6 :

- Le lait
- Les matières grasses

Séance 7 :

- Les œufs et les ovoproduits
- Traçabilité et sécurité alimentaire
- Produits frais d'origine animale et végétale
- Produits surgelés, sous vide, en conserve
- Les sauces

Séance 8 :

- Les produits correcteurs

Évaluation du Module 1 & 2 Formaceo

Module 3 : Les procédés de fabrication

Durée 32 heures

Séance 1 :

- Les documents d'organisation

Séance 2 :

- Le pétrissage

Séance 3 :

- Les méthodes de fermentation
- Les techniques de fermentation différée

Séance 4 :

- Du pesage au façonnage

Séance 5 :

- Pâte levée et levée feuilletée

Séance 6 :

- La cuisson

Séance 7 :

- Qualités et défauts des pâtes

Séance 8 :

- Qualités et défauts des pains
- Les différents types de pain

Examen blanc 1 :

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- Les techniques et le matériel professionnel associé

Examen blanc 2 :

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- Les techniques et le matériel professionnel associé

Examen blanc 3 :

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- Les techniques et le matériel professionnel associé

Examen blanc 4 :

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- Les techniques et le matériel professionnel associé

Programme de Production **CAP Boulangerie** année 2020 -202

Durée du programme : 130 heures

Module 1 : Initiation, découverte du métier de boulanger **Durée 10 heures**

1/6

Séance 1 :

- Pâte à pain de gruau
- Boule
- Navette

Découverte d'un laboratoire de boulangerie

- Hygiène du laboratoire
- Tenue et hygiène professionnelle
- Organisation du poste de travail

Séance 2 :

- Pâte à pain courant français
- Pain
- Baguette
- Pâte à pain au lait
- Boule
- Navette

Découverte d'un laboratoire de boulangerie

- Le protocole de nettoyage

Évaluation du Module 1 Formaceo

Module 2 : Les pains blancs **Durée 10 heures**

Séance 1 :

Pâte à pain courant français PI

- Baguette
- Pain

Pâte à pain courant français PA

- Boule
- Bâtard
- Pain
- Pain polka
- Baguette
- Baguette épis

Séance 2 :

Pâte à pain courant français PA

- Boule
- Bâtard
- Pain
- Pain polka
- Baguette
- Baguette épis
- Petit pain

Pâte à pain de tradition française PA

- Tabatière
- Aix
- Pistolet

Évaluation du Module 2 Formaceo

Module 3: Autres pains
Durée 10 heures

Séance 1 :

Pâte à pain de campagne PA

- Boule
- Batard
- Tabatière
- Couronne Bordelaise

Pâte à pain complet PA

- Boule
- Batard

Séance 2 :

Pâte à pain de campagne PA

- Boule
- Bâtard
- Petit pain
- Baguette épis

Pâte à pain complet PA

- Fendu
- Tresse 3 brins
- Tabatière
- Aix
- Pistolet

Séance 3 :

Pâte à pain viennois

- Baguette saucisson
- Baguette coupée aux ciseaux

Pâte à pain de mie

- Pain moulé

Évaluation du Module 3 Formaceo

Module 4 : Autres pâtes
Durée 10 heures

Séance 1 :

Pâte à pain de tradition française (PA, PF, P. Lente)

- Pain
- Bâtard
- Baguette
- Demi baguette

Traiteur

- Sandwich
- Tartine

Séance 2 :

Pâte à pain de mie

- Pain moulé
- Bâtard

Décor

- Epis de blé, fleurs, feuilles
- Grappe de raisins, ruban, etc....
- Ecriture au cornet

Évaluation du Module 4 Formaceo

Module 5 : Viennoiserie briochées

Durée 10 heures

Séance 1 :

Pâte à pain viennois

- Tresse 3 brins
- Tresse 2 brins
- Tresse 1 brin

Pâte à pain au lait

- Boule
- Navette
- Pantin

Pâte à pain brioché

- Nanterre

Séance 2 :

Pâte à pain au lait

- Boule
- Navette
- Formes fantasies escargot, pantin, souris, tortue, herisson

Pâte à pain brioché

- Tresse 3 brins
- Tresse 2 brins
- Tresse 1 brin

Pâte à brioche fine

- Nanterre
- Brioche à têtes
- Couronne

Séance 3 :

Pâte à pain au lait

- Boule
- Navette
- Formes fantasies escargot, pantin, souris, tortue, herisson

Pâte à pain brioché

- Tresse 3 brins
- Tresse 2 brins
- Tresse 1 brin

Pâte à brioche fine

- Nanterre
- Brioche à têtes
- Couronne

Évaluation du Module 5 Formaceo

Module 6 : Viennoiserie feuilletée

Durée 10 heures

Séance 1 :

Pâte levée feuilletée

- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins

Séance 2 :

Pâte levée feuilletée

- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins

Pâte feuilletée

- Chausson aux pommes
- Galette des rois

Séance 3 :

Pâte levée feuilletée

- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins
- Viennoiserie garnies

Évaluation du Module 6 Formaceo

Module 6 : Préparation à l'examen **Durée 10 heures**

Examen blanc 1 :

- Pâte à pain courant français
- Pâte à pain de campagne PA
- Pâte à pain au lait
- Pâte levée feuilletée

Examen blanc 2 :

- Pâte à pain de tradition Française
- Pâte à pain complet
- Pâte à pain au lait
- Pâte levée feuilletée

Examen blanc 3 :

- Pâte à pain de tradition Française
- Pâte à pain viennois
- Pâte à pain brioché
- Pâte levée feuilletée

Examen blanc 4 :

- Pâte à pain courant français
- Pâte à pain de mie PA
- Pâte à pain brioché
- Pâte levée feuilletée

ÉPREUVE	COEFFICIENT	MODE	DURÉE
EP1 : Organisation de la production en boulangerie	4	Ponctuel, écrit	2h
EP2 : Réalisation de la production de pain - Prévention, Santé, Environnement (PSE)	13 (1 pour la PSE)	Ponctuel, pratique et oral (ponctuel écrit pour la PSE)	8h (1 h ponctuel écrit pour la PSE)

ÉPREUVE	COEFFICIENT	MODE	DURÉE
EG1 : Français / Histoire-Géographie / Éducation civique	3	Ponctuel, écrit et oral	2h25
EG2 : Mathématiques / Physique-chimie	2	Ponctuel, écrit	1h30
EG3 : Éducation physique et sportive (facultatif)*	1	Ponctuel, oral	/
EG4 : Langue vivante étrangère	/	Ponctuel, oral	1h06
EF : Langue vivante étrangère*	/	Ponctuel, oral	12mn

*Formaceo ne prépare pas ces épreuves.

**Si vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou d'un diplôme de niveau 3 comportant une épreuve d'anglais, vous êtes dispensés de ces matières.