

BOULANGER

A. du 31-7-2002. JO du 8-8-2002
NOR : MENE0201828A
RLR : 545-0c
MEN - DESCO A6

*Vu D. n° 2002-463 du 4-4-2002 ; avis de la
CPC de l'alimentation du 21-11-2001*

Article 1 - Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle "boulangier" dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 - Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

Article 3 - La préparation au certificat d'aptitude professionnelle "boulangier" comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines, définie en annexe II au présent arrêté.

Pour les candidats apprentis issus de centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités, la formation en milieu professionnel, dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée par contrôle en cours de formation au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

Article 4 - Le certificat d'aptitude professionnelle "boulangier" est organisé en six unités obligatoires et une unité facultative de langue vivante qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

Article 5 - La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel

sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

Article 6 - Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il présente l'examen dans sa forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article 10 du décret du 4 avril 2002 susvisé.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Il précise également s'il souhaite présenter l'épreuve facultative.

Article 7 - Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé selon les dispositions de l'arrêté du 1er septembre 1988 modifié portant création du certificat d'aptitude professionnelle "boulangier" et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

Toute note obtenue aux domaines et épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 1er septembre 1988 est, à la demande du candidat et pour la durée de sa validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Article 8 - La première session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle "boulangier" organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2004.

La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle "boulangier", organisée conformément aux disposi-

tions de l'arrêté du 1er septembre 1988 portant création de ce certificat d'aptitude professionnelle, aura lieu en 2003.

À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 1er septembre 1988 est **abrogé**.

Article 9 - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 31 juillet 2002

Pour le ministre de la jeunesse,
de l'éducation nationale et de la recherche
et par délégation,

Le directeur de l'enseignement scolaire
Jean-Paul de GAUDEMAR

Nota - Les annexes III et V sont publiées ci-après. L'arrêté et ses annexes sont disponibles au CNDP, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les CRDP et CDDP. L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/brochadmin/accueil.asp>

A

nnexe III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CAP BOULANGER			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat), Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements privés), enseignement à distance, candidats libres	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 - Préparation d'une production	UP1	4	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 - Production	UP2	12	CCF		ponctuelle pratique et orale	7 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 - Expression française	UG1	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 - Mathématiques	UG2	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG3 - Vie sociale et professionnelle	UG3	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
EG4 - Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (1)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

Annexe V**TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES**

CAP BOULANGER (arrêté du 1er septembre 1988) dernière session 2003	CAP BOULANGER (défini par le présent arrêté) première session 2004
DOMAINE PROFESSIONNEL	UNITÉS PROFESSIONNELLES (1) UP1 Préparation d'une production + UP2 Production
EP1 Pratique professionnelle	UP2 Production
EP2 + EP3 + EP4 (Technologie professionnelle + Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements + Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social)	UP1 (2) Préparation d'une production
EG1 Expression française	UG1 Expression française
EG2 Mathématiques	UG2 Mathématiques
EG3 Vie sociale et professionnelle	UG3 Vie sociale et professionnelle
EG4 Éducation physique et sportive	UG4 Éducation physique et sportive

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes :

(1) La note moyenne, égale ou supérieure à 10 sur 20, obtenue au domaine professionnel du CAP boulanger (régé par l'arrêté du 1er septembre 1988) peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles correspondantes du CAP boulanger régi par le présent arrêté.

(2) Les notes obtenues aux épreuves EP2 Technologie professionnelle, EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, affectées de leur coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui est reportée sur l'unité UP1 Préparation d'une production. Pour le calcul de cette note moyenne, seules les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 sont prises en compte lorsqu'elles ont été obtenues à des sessions antérieures au 1er septembre 2002.

À compter du 1er septembre 2002, toute note obtenue, égale ou supérieure à 10 sur 20 (bénéfice) ou inférieure à 10 sur 20 (report), peut être prise en compte pour le calcul de cette note moyenne (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle).