

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM :		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 50px;"> Note : </div>		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## CAP BOULANGER

### EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

**Session 2024**

### SUJET

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées. Ne pas utiliser le stylo rouge, qui est réservé à la correction.

**L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.**

**L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.**

Parties du sujet	Durée à titre indicatif	Barème et note obtenue
<b>1<sup>ère</sup> partie : Technologie professionnelle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La culture professionnelle et la production biologique</li> <li>- Les matières premières</li> <li>- Les techniques et le matériel professionnel associé</li> </ul>	45 min	
<b>Total de la 1<sup>ère</sup> partie</b>		<b>...../ 30 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>- Sciences appliquées à l'hygiène</li> <li>- Sciences appliquées à l'environnement professionnel</li> </ul>	45 min	
<b>Total de la 2<sup>ème</sup> partie</b>		<b>...../ 30 points</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie : Gestion appliquée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le contexte professionnel</li> <li>- L'insertion dans l'entreprise</li> <li>- Le salarié et l'entreprise</li> </ul>	30 min	
<b>Total de la 3<sup>ème</sup> partie</b>		<b>...../ 20 points</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>		<b>...../ 80 points</b>

CAP BOULANGER	P 2406-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 18

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Monsieur Soulès, maître boulanger souhaite reprendre seul la boulangerie « Aux délices d'Anna » située dans la commune de Beaulon, dans le département de l'Allier.

L'entreprise proposait jusqu'à présent une large gamme de pains avec deux produits phares « le pain de tradition française sur levain » et une spécialité locale « la pompe aux grattons » (brioche garnie de lardons de poitrine salée). Monsieur Soulès souhaite compléter cette offre par des pains, des viennoiseries et des produits de snacking réalisés à partir de matières premières issues de l'agriculture biologique.

Il assure la production avec Christophe et vous, boulangers, ainsi que Mathilde apprentie en CAP Boulanger et Alain, pâtissier. Il envisage également d'embaucher Julien Alsadel, titulaire d'un CAP Boulanger.

La vente est assurée dans la boutique par son conjoint Lucas et Marion une apprentie en CAP Equipier Polyvalent de Commerce.

### Fiche d'identité de l'entreprise

## **Boulangerie – Pâtisserie**

Aux délices d'Anna



14 Boulevard des Augustins

03230 Beaulon

04 73 xx xx xx

Gérant : Monsieur Soulès

SARL au capital de 15 000 euros

RM : 128596773 Moulins

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 2 / 18

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> partie : Technologie professionnelle

***L'entreprise aux délices d'Anna, désireuse de faire évoluer sa gamme de produits de boulangerie et de viennoiserie, diversifie sa production.***

**1.1.** Replacer les produits de panification en face de leurs définitions.

**La viennoiserie maison**    **Le snacking ou restauration boulangère**  
**Le pain issu de l'agriculture biologique**

Tendance qui s'est accentuée avec les 35 heures et la souplesse des horaires. ➡ .....

Produit répondant au cahier des charges en vigueur du label AB. ➡ .....

Petit plaisir du goûter, ou du petit déjeuner. ➡ .....

***Soucieux de répondre aux besoins du présent sans compromettre les capacités des générations futures, monsieur Soulès met en œuvre des actions en faveur du développement durable.***

**1.2.** Cocher si les affirmations concernant les actions en faveur du développement durable sont vraies ou fausses.

Affirmations	Vrai	Faux
Privilégier les circuits courts		
Proposer à la clientèle des sacs plastiques à usage unique		
Investir dans des véhicules de livraison électriques		
Utiliser l'eau courante plutôt qu'un lave-vaisselle pour le nettoyage des ustensiles		

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Les principaux concurrents des « délices d'Anna » sont une boulangerie d'un hypermarché classée en GMS (Grande et Moyenne Surface) et un terminal de cuisson.**

**1.3. Relier les entreprises à leurs spécificités.**

Les délices d'Anna	Magasin proposant à sa clientèle du pain chaud toute la journée. Ce type d'entreprise représente 10% de la vente du pain en France.
Boulangerie Carrefour	Ce type d'entreprise appelée également point de cuisson n'assure que la cuisson et les finitions des produits.
La Mie Câline	Entreprise indépendante, sans dénomination particulière jouant un rôle social humain et culturel.

**Monsieur Soulès vous responsabilise sur la production des pains biologiques.**

**1.4. Cocher les éléments respectant la réglementation en matière de production biologique.**

- ☐ Fleurer avec une farine conventionnelle
- ☐ Utiliser les mêmes bacs pour réaliser la pâte biologique ou conventionnelle
- ☐ Avoir un emplacement spécifique pour la vente des produits biologiques
- ☐ Stocker les matières premières biologiques séparément



**La farine de tradition française utilisée par monsieur Soulès est issue d'un blé de grande qualité.**

**1.5. Citer les 3 éléments principaux du grain de blé et leurs pourcentages.**



Composant	Pourcentage

CAP BOULANGER	P 2406-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 4 / 18

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

***Pour réaliser les spécialités de la boulangerie, la pompe aux grattons et la baguette de tradition française sur levain, vous utilisez 2 types de farine.***

**1.6.** Préciser pour chaque type de farine proposée une utilisation ou un produit réalisé.

Types de farine	Utilisation
T 45 	
T 55 	
T 65 	
T 80 / T 110 	<i>Pain bis</i>
T 150 	

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 5 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

***La boulangerie « Les délices d'Anna » développe son pôle snacking. Elle propose à sa clientèle toujours plus nombreuse des tartines réalisées à partir de farine de seigle ainsi que des sandwiches réalisés à partir de farine de tradition.***

**1.7.** Proposer 2 types de farine de seigle.

☞ .....

☞ .....

**1.8.** Citer une spécificité de la farine de seigle par rapport à la farine de blé.

.....  
.....

***La levure joue un rôle majeur dans la fermentation des produits de boulangerie.***

**1.9.** Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes relatives à la levure.

Affirmations	Vrai ou Faux
La levure fraîche se conserve à température ambiante.	
La levure liquide se conserve plus longtemps que la levure fraîche.	
La levure sèche se conserve 2 ans à température ambiante.	
La levure liquide se conserve 6 mois à 3°.	

***Le produit emblématique de la boulangerie « Les délices d'Anna », la pompe aux grattons (brioche salée), contient essentiellement du beurre, du sucre et des grattons (lardons de poitrine salée).***



**1.10.** Citer 3 rôles du beurre dans la pâte de la pompe aux grattons.

☞ .....

☞ .....

☞ .....

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 6 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1.11.** Indiquer 3 types de sucre différents sélectionnés pour chaque utilisation.

Types de sucre	Utilisations
	Décoration des viennoiseries
	Incorporation dans les pâtes et les crèmes
	Coloration et décoration des préparations pâtisseries

**1.12.** Préciser la température et la durée de conservation des lardons de poitrine salée conditionnés sous vide, après ouverture.

↳ Température : .....

↳ Durée : .....

***La méthode de fermentation de la pâte à brioche est spécifique à l'entreprise. Elle est réalisée à partir d'un mélange à parts égales d'eau et de farine et d'une dose de levure.***

**1.13.** Entourer la méthode de fermentation utilisée.

Levain Liquide – Poolish – Pâte Fermentée – Levain Dur

***L'apprêt des brioches est réalisée grâce à une armoire de fermentation contrôlée.***

**1.14.** Citer 2 avantages liés à l'utilisation de ce matériel.

↳ .....

.....

↳ .....

.....



CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 7 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Lors du pétrissage du pain de tradition, monsieur Soulès bassine une partie de sa production avec de l'huile d'olive afin de réaliser de la ciabatta pour le snacking.*

**1.15.** Expliquer le rôle du bassinage.

.....

.....

.....

.....

.....

*La technique de fermentation différée choisie par l'entreprise pour réaliser le pain de tradition française est le pointage retardé.*

**1.16.** Rayer les affirmations ne correspondant pas à la technique du pointage retardé.

- ✍ Permet une grande souplesse dans l'organisation.
- ✍ La pâte étant stockée à 6°C, on peut l'utiliser selon le besoin.
- ✍ Diminue la prise de goût.
- ✍ L'emploi d'améliorants est préconisé pour éviter les cloques sur la croûte du pain.
- ✍ Diminue la conservation des pains.

CAP BOULANGER	P 2406-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 8 / 18

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées

***Pour la fête du village, monsieur Soulès tient à mettre à l'honneur la spécialité du pays en proposant des « pompes aux grattons » :***

### **Recette traditionnelle de la « pompes aux grattons »**

*Pâte à brioche classique, mais avec un tiers d'œufs en moins, un peu plus salée qu'à l'ordinaire, le beurre étant remplacé par des grattons. Les grattons sont les déchets de la graisse de porc fondue auxquels on ajoute, une fois dorés, quelques grains de sel (...).*

*Souvent servie tiède en apéritif, elle est traditionnellement offerte dans les vins d'honneur de la région.*

#### **Ingrédients :**

- 2 poignées de grattons
- 500 g de farine
- 200 g de beurre
- 3 œufs
- levure de boulanger
- sel
- saindoux (graisse de porc).



#### **Préparation :**

- Mélangez la farine avec le beurre ramolli et du sel.
- Ajoutez les œufs entiers et la levure.
- Mélangez l'ensemble, incorporez les grattons et laissez reposer 2 heures.
- Disposez la pâte en couronne, dorée à l'œuf, sur une tôle graissée au saindoux.
- Faites cuire dans un four à 150° en surveillant la cuisson en piquant avec la lame d'un couteau. Si la lame ressort sèche, la pompe est cuite.

Source : <https://www.allier-auvergne-tourisme.com/gastronomie/pompe-aux-grattons-95-1.html>

**2.1.** Cocher dans le tableau ci-dessous le constituant alimentaire caractéristique de chaque ingrédient.

Ingrédient	Constituants alimentaires caractéristiques		
	Glucides	Lipides	Protides
Grattons			
Farine			
Beurre			
Œuf			

CAP BOULANGER	P 2406-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 9 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.2.** Calculer dans le tableau la valeur énergétique totale de 100 g de pompe aux grattons. Détailler les calculs et préciser l'unité.

Constituants alimentaires	Composition moyenne pour 100 g	Apport énergétique pour 1 g	CALCULS
Lipides	49 g	38 kJ	..... X ..... = .....
Glucides	34 g	17 kJ	..... X ..... = .....
Protides	8 g	17 kJ	..... X ..... = .....
<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE TOTALE</b>			<b>= .....</b>

*La pompe aux grattons est particulièrement riche en lipides d'origine animale.*

**2.3.** Indiquer le rôle principal des lipides dans l'organisme.

↳ .....

**2.4.** Relier chaque exemple d'aliment à son origine.

Huile d'olive	•	• Origine végétale
Grattons	•	
Beurre	•	
Huile de tournesol	•	• Origine animale
Saindoux	•	
Huile de pépins de raisin	•	

**2.5.** Indiquer 2 conséquences sur la santé d'une consommation excessive de lipides.

↳ .....

↳ .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Monsieur Soulès vous demande d'effectuer l'analyse sensorielle de cette pompe aux grattons afin de préparer un argumentaire de vente.**

**2.6.** Noter ci-dessous pour chaque sens, l'organe des sens correspondant.

**2.7.** Mettre en relation les organes des sens avec les descripteurs correspondants.

<u>Sens</u>		<u>Organes des sens</u>		<u>Descripteurs</u>
La vue	⇒		●	● Arômes beurrés
L'odorat	⇒		●	● Tiède
Le goût	⇒		●	● Dorée
Le toucher	⇒		●	● Saveur salée

**Lors de la confection de la pompe aux grattons, vous utilisez de la levure biologique pour faire fermenter la pâte.**

**2.8.** Cocher le type de flore correspondant à la levure biologique.

- ☐ Flore utile
- ☐ Flore d'altération
- ☐ Flore pathogène

**2.9.** Nommer la famille de micro-organisme à laquelle appartiennent les levures.

☞ .....

**2.10.** Identifier le type de fermentation réalisée.

- ☐ Fermentation alcoolique
- ☐ Fermentation lactique

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 11 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11. Citer 2 conditions favorables à cette fermentation.

↙ .....

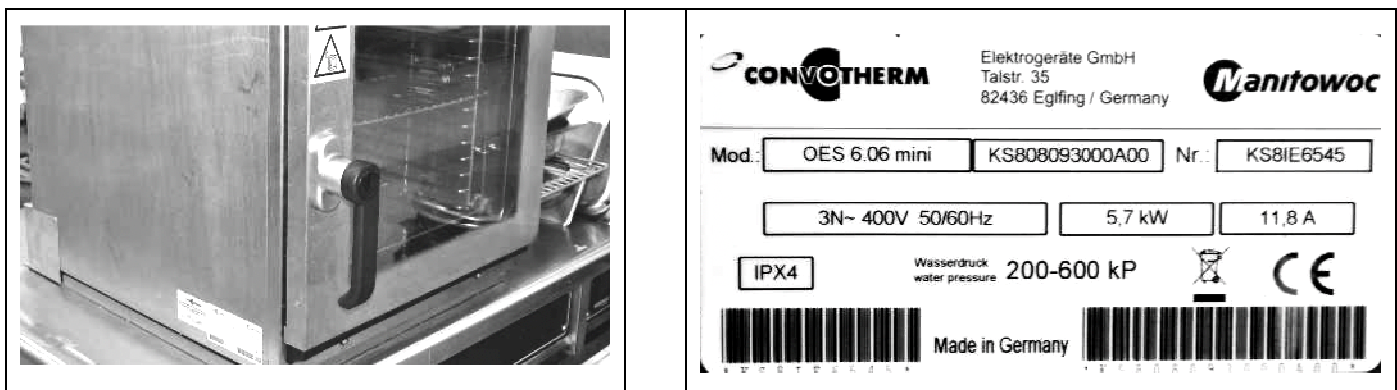
↙ .....

2.12. Compléter la réaction de fermentation en nommant le produit initial et les produits obtenus.

.....  $\xrightarrow{\text{Levure}}$  ..... + .....

*La pompe aux grattons est cuite dans un four à chaleur sèche.*

### PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL : FOUR À CHALEUR SÈCHE



Source : CAP Cuisine - CSHCR Sciences Appliquées - Mai 2017

2.13. Expliquer le mode de production de la chaleur dans ce type d'appareil.

.....

.....

.....

.....

.....

2.14. Citer le mode de propagation de la chaleur dans le four électrique.

↙ .....

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 12 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.15.** A partir de la plaque signalétique du four à chaleur sèche page 12, pour chaque grandeur physique, relever la valeur correspondante et son unité en toute lettre. Votre réponse sera notée dans le tableau ci-dessous.

Grandeurs physiques	Valeurs	Unités en toute lettre
Tension		
Fréquence		
Puissance		

### **EXTRAIT DE LA NOTICE TECHNIQUE DU FOUR**

Pour assurer la sécurité, l'installateur doit prévoir, sur la ligne à proximité de l'appareil, un dispositif de coupure : le coup de poing d'arrêt d'urgence, ainsi que les dispositifs de protection, correspondant aux règlements en vigueur.

*Source : CAP Cuisine - CSHCR Sciences Appliquées - Mai 2017*

**2.16.** Proposer une situation qui justifie l'utilisation immédiate du coup de poing d'arrêt d'urgence.

↪ .....

***L'enceinte du four est en acier inoxydable.***

**2.17.** Indiquer une précaution à prendre lors du nettoyage du four.








↪ .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3<sup>ème</sup> Partie : Gestion appliquée

*Monsieur Soulès souhaite racheter les parts de son associé pour reprendre seul l'entreprise « Aux délices d'Anna ». Il s'interroge sur le statut juridique et vous associe à sa recherche.*

*Vous disposez pour cela de la fiche d'identité de l'entreprise (page 2) et du document ci-dessous.*

CRÉATION D'ENTREPRISE : LES CARACTÉRISTIQUES DES DIFFÉRENTS TYPES D'ENTREPRISE				
	NOMBRE D'ASSOCIÉS	CAPITAL SOCIAL MINIMUM	RESPONSABILITÉ IMPLIQUÉE	
EURL (SELARL unipersonnelle pour les professions libérales)	 1 ASSOCIÉ	 ** LIBREMENT FIXÉ PAR LES STATUTS	LIMITÉE AUX APPORTS	
EIRL	 1 ASSOCIÉ	* PAS DE NOTION DE CAPITAL SOCIAL	LIMITÉE AU PATRIMOINE D'AFFECTATION	
SARL	 + 2 MIN. 100 MAX	 ** LIBREMENT FIXÉ PAR LES STATUTS	LIMITÉE AUX APPORTS	
SA	 + 2 MIN. (sociétés non cotées) 7 MIN. (sociétés cotées) PAS DE MAX	 37 000 € MIN	LIMITÉE AUX APPORTS	

Source : Site internet LCL 2021

CAP BOULANGER	P 2406-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 14 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.1.** Relever le statut juridique actuel de l'entreprise.

- Sigle : .....

- Signification : .....

**3.2.** Préciser si monsieur Soulès peut conserver le statut juridique actuel de l'entreprise s'il la reprend seul. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

**3.3.** A partir du document page 14, proposer 2 statuts juridiques qui conviendraient à sa situation.

Sigle : .....	Signification : .....
Sigle : .....	Signification : .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Soulès a préparé le contrat de travail de Julien ALSADEL, titulaire d'un CAP Boulanger (extrait ci-dessous).*

### CONTRAT DE TRAVAIL

#### Entre

La société : **AUX DÉLICES D'ANNA**

Représentée par **M. Soulès** agissant en qualité de **gérant** et ayant tous pouvoirs à cet effet.

Adresse : **14 Boulevard des Augustins - 03230 Beaulon**

#### Et

**M Julien ALSADEL**

Adresse : **16 avenue Général de Gaulle - 03230 Beaulon**

Né le **11 mars 2000** à **Beaulon**

#### Il a été convenu et arrêté ce qui suit

**Article 1** : Nous vous confirmons votre engagement, sous contrat à durée indéterminée en qualité de boulanger à compter du **1<sup>er</sup> juin 2024** dans notre entreprise.

Vous exercerez vos fonctions à l'adresse suivante : **14 Boulevard des Augustins 03230 Beaulon**

Cet engagement ne sera définitif qu'à l'issue d'une période d'essai et après que vous ayez satisfait à la visite médicale d'embauche.

**Article 2** : La période d'essai est fixée à 1 mois éventuellement renouvelables une fois pour une durée maximum égale à la première.

**Article 3** : Vous êtes embauché en qualité de boulanger au coefficient 160 dans la catégorie : personnel de fabrication.

Vos fonctions consisteront notamment à :

- Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau...), les mélanger et les pétrir ;
- Diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule...) et surveiller la fermentation ;
- Enfournier les pains et viennoiseries, suivre la cuisson,

Vous pourrez être conduit à effectuer toute tâche relevant de votre qualification

**Article 4** : La durée du travail de l'entreprise est fixée à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois.

**Article 5** : Votre salaire horaire brut est de 11,50 €, soit **1744,21 €** brut mensuel.

Fait en double exemplaires

À **Beaulon** le **1<sup>er</sup> juin 2024**

**Signature Employeur**

**Signature Salarié**

*Source : Document de l'auteur*

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.4.** Indiquer le type de contrat de travail que va signer Julien Alsadel.

Sigle du contrat : .....

Signification : .....

**3.5.** Préciser les 2 conditions nécessaires pour que le contrat soit définitif.

Il sera définitif :

↩ .....

↩ .....

**3.6.** Préciser la durée de la période d'essai.

↩ .....

**3.7.** Expliquer l'intérêt de la période d'essai pour chaque partie au contrat :

- Pour le salarié :

↩ .....

- Pour l'employeur :

↩ .....

**3.8.** Préciser le calcul qui a permis de déterminer le salaire brut mensuel figurant dans le contrat de travail de Julien Alsadel.

↩ .....

**3.9.** Citer une obligation pour chacune des parties à ce contrat.

- Obligations pour monsieur Soulès

↩ .....

- Obligations pour Julien

↩ .....

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 17 / 18

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Monsieur Soulès souhaite proposer une formation à Christophe, boulanger qui ne possède aucun diplôme.**

**Il s'est renseigné sur les dispositifs de formation et qualifications existants qu'il vous présente dans le document ci-dessous.**

**La promotion par alternance**, dite **Pro-A**, vise à permettre au salarié de changer de métier ou de profession. Il peut aussi s'agir de bénéficier d'une promotion sociale ou professionnelle. Pour cela, il est mis en place soit une formation en alternance, soit par une validation des acquis de l'expérience (VAE).

La Pro-A repose sur :

- Des cours théoriques
- Et des cours pratiques permettant l'acquisition d'un savoir-faire en lien avec les qualifications recherchées par l'entreprise.

Les formations pouvant être suivies dans le cadre de la Pro-A sont les suivantes :

- Diplôme ou titre à finalité professionnelle (CAP, Bac Pro, ...)
- Certificat de qualification professionnelle (CQP)

*Source : service-public.fr*

**3.10.** Indiquer si le dispositif présenté dans le document peut être utilisé dans cette situation. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

**3.11.** Donner 2 avantages de cette formation :

- Pour l'entreprise de Monsieur Soulès :

↺ .....

↺ .....

- Pour Christophe :

↺ .....

↺ .....

CAP BOULANGER	<b>P 2406-CAP BOULA EP1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2024
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 18 / 18