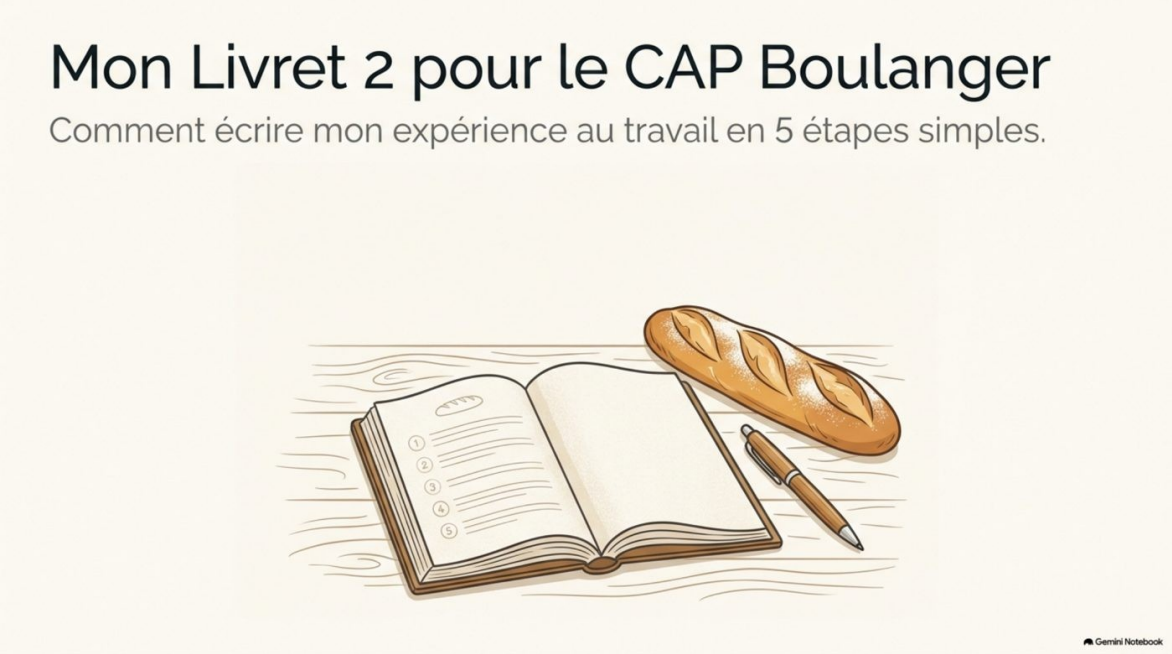
Mon Livret 2 pour le CAP Boulanger

Comment écrire mon expérience au travail en 5 étapes simples

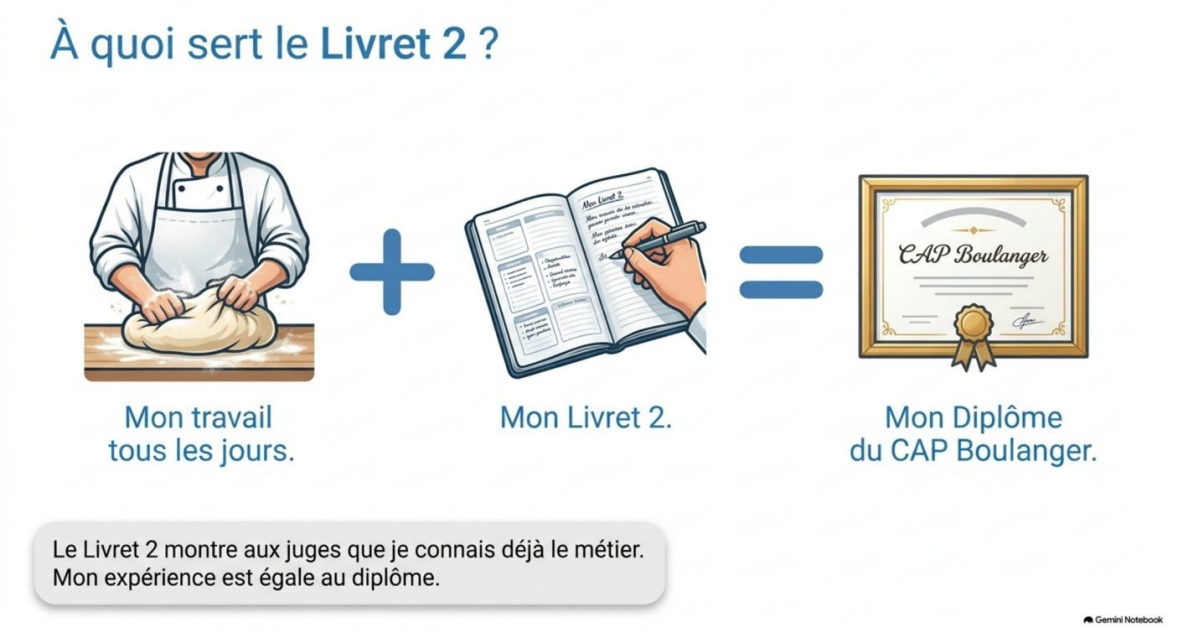


Sommaire

Chaque titre du sommaire est un lien. Utilisez la touche Tabulation pour passer d'un lien à l'autre, puis la touche Entrée pour aller à la partie choisie.

1. À quoi sert le Livret 2 ?
2. Comment bien écrire mes phrases
3. Le CAP est découpé en 5 parties
4. Bloc 1 : l'arrivée des ingrédients et les stocks
5. Bloc 2 : la fabrication du pain courant et de tradition
6. Bloc 3 : les pains spéciaux et les viennoiseries
7. Bloc 4 : la vente et le conseil aux clients
8. Bloc 5 : l'hygiène et la sécurité
9. Le tableau pour trier mon travail
10. Le puzzle est déjà complet
11. À moi d'écrire !

1. À quoi sert le Livret 2 ?



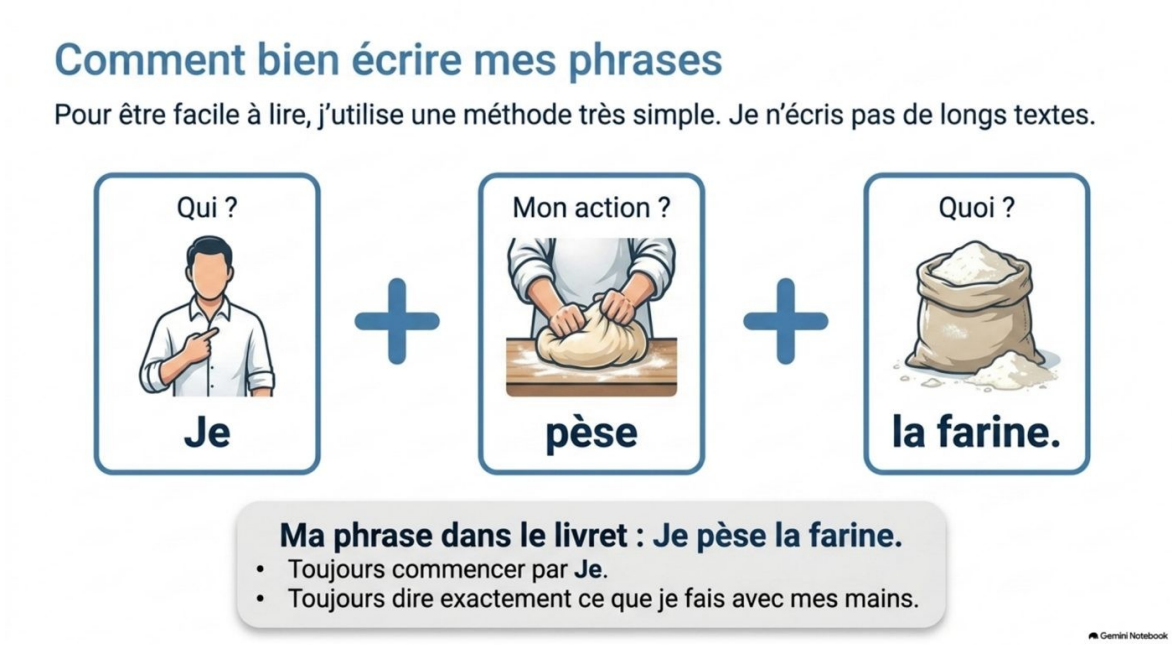
Mon travail tous les jours, plus mon Livret 2, égale mon diplôme du CAP Boulanger.

Le Livret 2 montre aux juges que je connais déjà le métier. Mon expérience est égale au diplôme.

Retour au sommaire

2. Comment bien écrire mes phrases

Pour être facile à lire, j'utilise une méthode très simple. Je n'écris pas de longs textes.



Ma phrase a 3 parties :

- Qui ? Je.
- Mon action ? pèse.
- Quoi ? la farine.

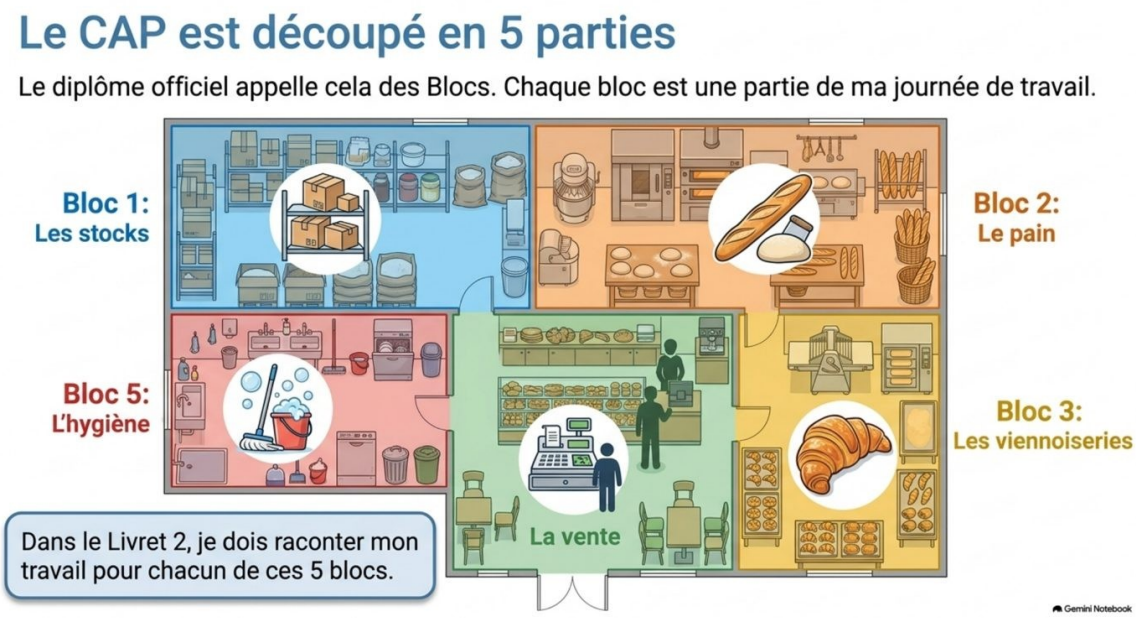
Ma phrase dans le livret : Je pèse la farine.

- Toujours commencer par Je.
- Toujours dire exactement ce que je fais avec mes mains.

Retour au sommaire

3. Le CAP est découpé en 5 parties

Le diplôme officiel appelle cela des Blocs. Chaque bloc est une partie de ma journée de travail.



- Bloc 1 : les stocks.
- Bloc 2 : le pain.
- Bloc 3 : les viennoiseries.
- Bloc 4 : la vente.
- Bloc 5 : l'hygiène.

Dans le Livret 2, je dois raconter mon travail pour chacun de ces 5 blocs.

Retour au sommaire

4. Bloc 1 : l'arrivée des ingrédients et les stocks



Ce que dit le diplôme : Approvisionnement, stockage, réception et contrôle des matières premières, gestion des stocks.

Ce que j'écris dans mon livret

- Je vérifie les produits quand le camion de livraison arrive le matin.
- Je range les sacs de farine au bon endroit dans la réserve.
- Je compte combien il reste de sel et de levure pour commander.

Retour au sommaire

5. Bloc 2 : la fabrication du pain courant et de tradition



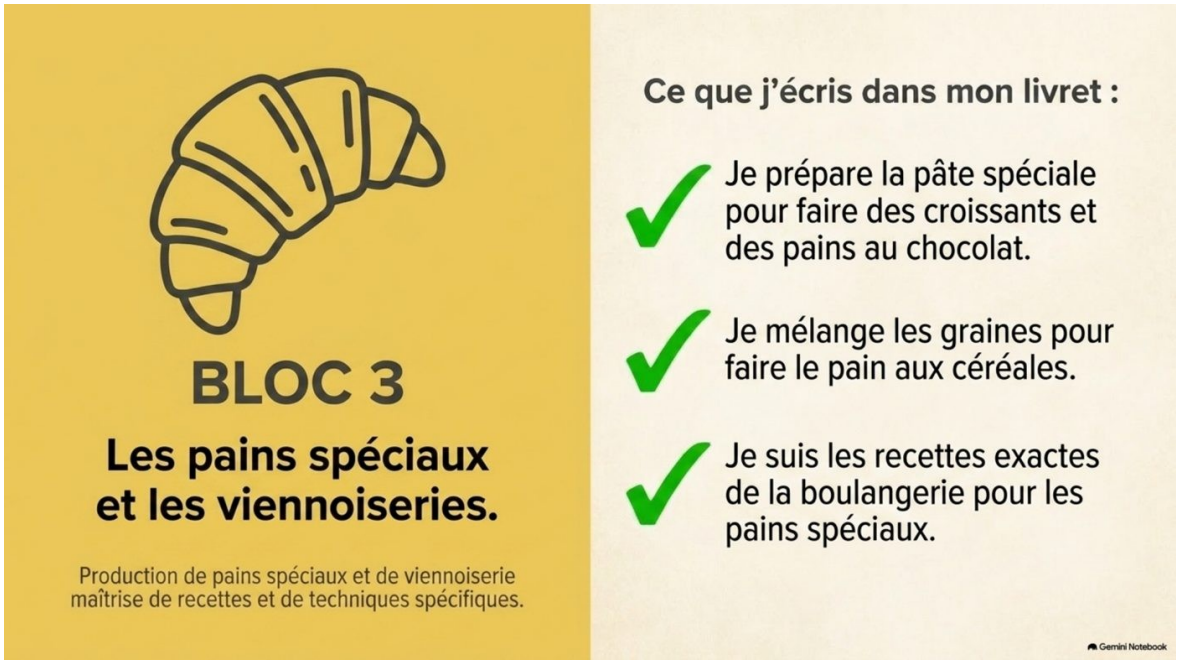
Ce que dit le diplôme : Production de pains courants et de tradition française : pesée, pétrissage, façonnage, cuisson.

Ce que j'écris dans mon livret

- Je pèse la farine, l'eau, le sel et la levure avec la balance.
- Je mets les ingrédients dans le pétrin pour faire la pâte.
- Je façonne les baguettes avec mes mains.
- Je mets le pain dans le four et je surveille la cuisson.

Retour au sommaire

6. Bloc 3 : les pains spéciaux et les viennoiseries



Ce que dit le diplôme : Production de pains spéciaux et de viennoiserie : maîtrise de recettes et de techniques spécifiques.

Ce que j'écris dans mon livret

- Je prépare la pâte spéciale pour faire des croissants et des pains au chocolat.
- Je mélange les graines pour faire le pain aux céréales.
- Je suis les recettes exactes de la boulangerie pour les pains spéciaux.

Retour au sommaire

7. Bloc 4 : la vente et le conseil aux clients



Ce que dit le diplôme : Commercialisation : mise en valeur des produits, conseil et vente en clientèle.

Ce que j'écris dans mon livret

- Je place les beaux pains dans la vitrine pour donner envie aux clients.
- J'explique au client ce qu'il y a dans le pain (si c'est sans gluten, par exemple).
- Je sers le client avec le sourire.

Retour au sommaire

8. Bloc 5 : l'hygiène et la sécurité



Ce que dit le diplôme : Hygiène, sécurité, qualité : respect des normes HACCP, entretien du matériel et des locaux.

Ce que j'écris dans mon livret

- Je nettoie mon plan de travail tous les jours.
- Je lave les machines (comme le pétrin) pour qu'elles soient toujours propres.
- Je vérifie la température des frigos pour respecter les normes HACCP.

Retour au sommaire

9. Le tableau pour trier mon travail

Où dois-je écrire mes actions dans le Livret 2 ?

Mon travail en vrai	C'est quel bloc du CAP ?
Je passe le balai et je lave par terre à la fin de la journée.	**Bloc 5 (L'hygiène)**
Je fais cuire des baguettes.	**Bloc 2 (Le pain courant)**
Je dis au client que ce pain est fait avec de la farine de seigle.	**Bloc 4 (Le conseil)**
Je regarde si les sacs de sucre livrés ce matin sont en bon état.	**Bloc 1 (Les stocks)**

Retour au sommaire

10. Le puzzle est déjà complet



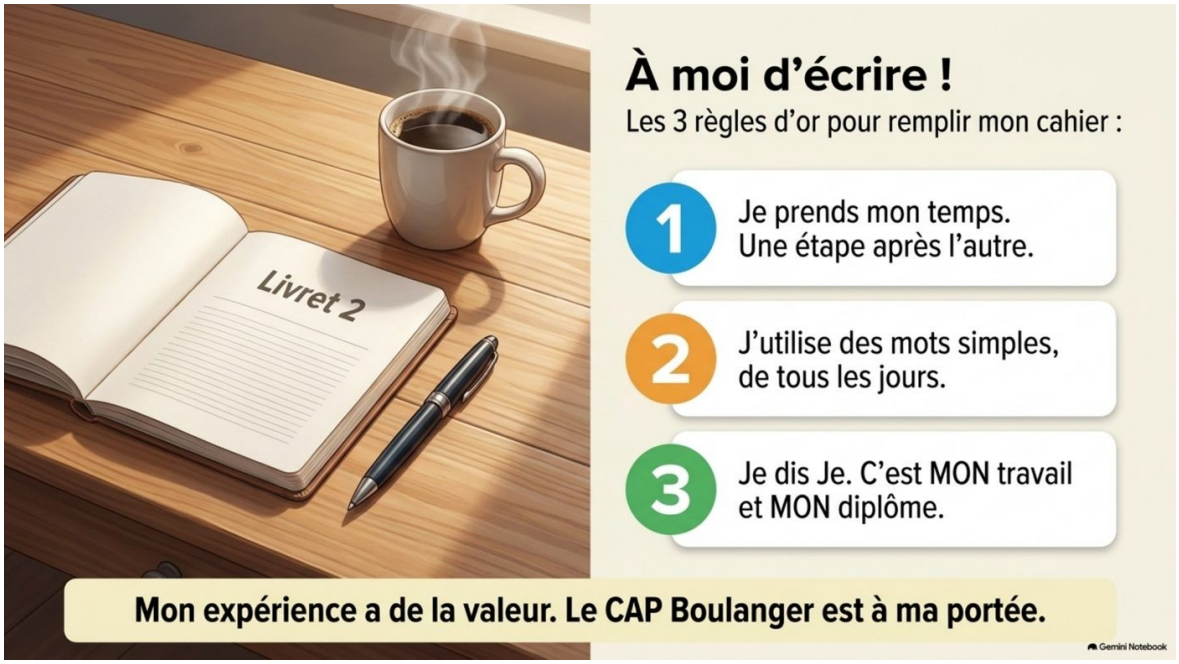
Je fais déjà tout cela au travail. Je sais donc faire le métier de boulanger.

Le Livret 2 sert juste à écrire ces 5 pièces sur du papier.

Je n'ai rien de nouveau à inventer. Je raconte juste ma vérité.

Retour au sommaire

11. À moi d'écrire !



Les 3 règles d'or pour remplir mon cahier :

Règle 1 : Je prends mon temps. Une étape après l'autre.

Règle 2 : J'utilise des mots simples, de tous les jours.

Règle 3 : Je dis Je. C'est MON travail et MON diplôme.

Mon expérience a de la valeur. Le CAP Boulanger est à ma portée.

Retour au sommaire