

**ANNEXE IV**

**DÉFINITION DES ÉPREUVES**

**Épreuve EP1 - PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION****coef. 4****UP1****● Finalités de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer les connaissances du candidat nécessaires pour organiser son travail à partir d'une commande.

**● Contenu de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à établir la fiche technique (visée au point S 2.1), ainsi que ses connaissances sur :

- S1 les matières premières
- S3 les équipements
- S4 en sciences appliquées
- S5 dans le domaine de la "connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social"

Elle est effectuée sur les points suivants :

- la fiche technique est en adéquation avec la commande
- les connaissances exprimées sur les matières premières et sur les équipements
- les connaissances relatives au référentiel de sciences appliquées, à l'exception de S 4.4 (hygiène et prévention)
- les documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables sont traités avec précision
- les connaissances relatives à l'environnement juridique et social de l'entreprise sont acquises

**● Modes d'évaluation :****A ) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée : 2 heures :**

Les compétences des candidats sont évaluées sur la base d'une épreuve ponctuelle écrite, notée sur 20 points.

À partir d'une commande de produits comprenant des pains (tradition française et/ou courants français), un pain de campagne ou complet ou de seigle, des croissants et des pains au lait, le candidat doit :

- établir la fiche technique de la commande (8 points) ;
- exprimer des connaissances sur les matières premières (5 points), à partir de quatre questions indépendantes les unes des autres :
  - deux sur les matières premières de base (S 1.1)
  - une sur les autres matières premières (S 1.2)
  - une sur les matières premières annexes (S 1.3)
- exprimer des connaissances sur les équipements, à partir d'une question (1 point) ;
- exprimer des connaissances sur les sciences appliquées, à partir de deux questions différentes dont l'une porte sur les aspects nutritionnels (4 points).

Cette épreuve vise également à évaluer les connaissances du candidat sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. Le candidat doit être capable de :

- traiter simplement des documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables (1 point) ;
- répondre à des questions simples relatives à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (1 point).

### **B ) Évaluation par contrôle en cours de formation :**

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme écrite au cours du premier semestre de l'année civile de l'examen. Elle est proposée par l'équipe pédagogique et organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Un dossier servant de support à l'évaluation est remis au candidat. À partir d'une commande de produits comprenant des pains (tradition française et/ou courants français), un pain de campagne ou complet ou de seigle, des croissants et des pains au lait, le candidat doit :

- présenter la fiche technique des commandes (8 points) ;
- exprimer des connaissances sur les matières premières (5 points) et sur les équipements (1 point) ;
- exprimer des connaissances sur les sciences appliquées dont la moitié porte sur les aspects nutritionnels (4 points) ;
- traiter simplement des documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables (1 point) ;
- répondre à des questions simples relatives à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (1 point).

L'équipe pédagogique peut proposer une ou plusieurs phases permettant l'évaluation. Le candidat est informé à l'avance de la date choisie pour chacune des phases permettant l'évaluation.

L'évaluation donne lieu à une proposition de note établie conjointement par un ou plusieurs membres de l'équipe pédagogique et un ou plusieurs professionnels désignés par le conseiller de l'enseignement technologique.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

**Épreuve EP2 - PRODUCTION****coef. 12****UP2**

- **Finalités de l'épreuve :**

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de boulangerie et de viennoiserie.

- **Contenu de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoir-faire définis dans le référentiel de certification :

- C1 organiser
- C2 réaliser
- C3 contrôler
- C4 communiquer

Ainsi que sur les savoirs associés définis en S2 (procédés de fabrication et produits finis) et S4 (sciences appliquées).

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à :

- réaliser des produits de boulangerie et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger son poste de travail en fin d'épreuve (120 points)
- répondre oralement à des questions relatives aux sciences appliquées du point S4.4 intitulé "hygiène et prévention" (20 points)
- rendre compte oralement de son travail et répondre à des questions portant sur les procédés de fabrication (20 points)
- à présenter les produits finis (80 points).

La répartition des points est la suivante :

<b>UP2 Production</b>	travail	produits finis	points
Pain de tradition	70	40	<b>110</b>
Pain de campagne	20	10	<b>30</b>
Croissants	20	20	<b>40</b>
Pains au lait	10	10	<b>20</b>
<b>Sous-total</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>200</b>

Procédés de fabrication	-	-	<b>20</b>
Sciences appliquées	-	-	<b>20</b>
<b>TOTAL</b>	-	-	<b>240</b>

- **Modes d'évaluation :**

**A ) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée : 7 heures :**

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale.

L'épreuve comporte cinq domaines pratiques :

- pain de tradition française ;
- pain de campagne ;
- croissant ;
- produit en pâte à pain au lait ;
- présentation des produits finis.

Et un domaine oral : un entretien de 20 minutes.

Le sujet a la forme d'une commande accompagnée de la fiche technique des produits à réaliser.

La fiche technique, dont le modèle est annexé dans le référentiel, est complétée par la commission des sujets. Elle peut être adaptée localement par le président du jury, pour tenir compte des contraintes techniques du jour de l'épreuve, ainsi que de l'équipement des locaux. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

**Description de l'épreuve :**

Les quantités de farine indiquées représentent la totalité des farines mises en œuvre.

1) Pain de tradition française : 8 kg de farine environ sur pré fermentation.

- baguettes, pains longs et 2 autres formes différentes
- 24 petits pains de 3 formes différentes.

2) Pain de campagne : 3 kg de farine environ

- 6 formes différentes de poids identique.

3) Croissants : 1 kg de farine

4) Produit en pâte à pain au lait : 1 kg de farine.

- pièces de 60 g : 2 formes dont 1 forme fantaisie
- le reste de la pâte en grosses pièces (couronnes, tresses, etc...).

5) La présentation des produits finis.

6) L'entretien :

Il est d'une durée de 20 minutes maximum. Il porte sur les procédés de fabrication et produits finis (S2) et les sciences appliquées (S4). En ce domaine, les questions portent d'une part sur le point S 4.4.1 et d'autre part sur les points S 4.4.2 et S 4.4.3.

⇒ Pour les connaissances des procédés de fabrication, l'entretien (10 minutes) est conduit par deux membres du jury de pratique professionnelle, à savoir un professionnel et un professeur de technologie boulangère.

⇒ Pour les sciences appliquées, l'entretien (10 minutes) est conduit par un professeur de biotechnologie et un professionnel.

## **B ) Évaluation par contrôle en cours de formation :**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de trois situations distinctes :

- une situation d'évaluation en entreprise,
- deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 240 points.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

### **1 ) 1<sup>ère</sup> situation : Évaluation liée à la formation en milieu professionnel - 40 points**

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de savoir-faire et de savoir être et fait l'objet d'une évaluation en fin de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation. Il doit être validé sur le plan académique (conseiller de l'enseignement technologique, inspecteur de l'éducation nationale).

L'évaluation en entreprise est complémentaire des évaluations en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat sur la base du référentiel de certification. Le comportement du candidat dans l'entreprise est également évalué.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. Elle est conduite conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et le formateur de l'entreprise, en présence, le cas échéant, du candidat.

### **2 ) Deuxième situation : Évaluation en établissement de formation - 60 points**

Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année civile précédent l'examen. Elle est organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

L'évaluation porte sur :

- la réalisation de croissants : 1 kg de farine minimum (30 points)
- la réalisation de produits en pâte de pain au lait : 1kg de farine minimum (20 points)
- les connaissances de sciences appliquées à la profession du point S 4.4.1, évaluées sous forme orale (10 points)

### **3 ) Troisième situation : Évaluation en établissement de formation - 140 points**

Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année civile de l'examen. Elle est organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

L'évaluation porte sur :

- la réalisation de pain de tradition française : environ 8 kg de farine sur pré fermentation (80 points)
- la réalisation de pain de campagne : environ 3 kg de farine (30 points)
- les connaissances des méthodes de fabrication appliquées, évaluées sous forme orale (20 points)
- les connaissances des sciences appliquées à la profession des points S 4.4.2 et S 4.4.3, évaluées sous forme orale (10 points)

**Précisions concernant les situations d'évaluation en établissement de formation :**

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est obligatoirement associé pour chaque évaluation en établissement de formation.

Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés (en parité).

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement des évaluations et à l'harmonisation des pratiques d'évaluation.

<b>EG 1 EXPRESSION FRANÇAISE</b>	<b>coef. : 2</b>	<b>UG 1</b>
Épreuve écrite - durée : 2 heures		

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expression du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

<b>EG 2 MATHÉMATIQUES</b>	<b>coef. : 2</b>	<b>UG 2</b>
---------------------------	------------------	-------------

Épreuve écrite - durée : 2 heures

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en œuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou l'économie.

**Instructions complémentaires :**

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1<sup>er</sup> février 1999 (publiée au Bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999).

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des instruments de calcul est autorisé.

<b>EG 3 VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE</b>	<b>Coef. : 1</b>	<b>UG 3</b>
--	------------------	-------------

Épreuve écrite - durée : 1 heure

**(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)**

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

**EG 4 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**

**coef : 1**

**UG 4**

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

**ÉPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE**

**Épreuve orale - durée : 20 minutes**

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe ( texte, images... ) ;
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).