

DÉFINITION DES ÉPREUVES

EP1	Épreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	2 heures coefficient : 3
------------	---	-------------------------------------

1 Finalités de l'épreuve

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier que le candidat est capable de mobiliser ses compétences et ses connaissances dans les domaines de la technologie, des sciences appliquées, de l'environnement économique, juridique et social.

2 Contenu de l'épreuve

Les questions spécifiques à ces trois domaines seront axées autour d'une même situation professionnelle.

L'épreuve prend appui sur tout ou partie des compétences suivantes :

C1.1 : Réceptionner les matières premières
C1.2 : Stocker les matières premières
C1.3 : Participer à la prévision des besoins
C1.6 : Participer à la démarche qualité

C.3.1 : Contrôler les matières premières
C.3.2 : Assurer la traçabilité des matières premières
C.3.6 : Détecter les anomalies

C4.1 : Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)
C4.2 : Travailler en équipe

Et tout ou partie des savoirs associés suivants :

- La culture professionnelle : S1.1 à S1.4
- Les matières premières : S2
- La technologie de fabrication : S3 (à l'exception de S3.1.1 et S3.1.2)
- Les sciences appliquées à l'alimentation : S4
- Les sciences appliquées à l'hygiène et prévention : S5.1 S5.2
- Les sciences appliquées aux équipements : S6
- La communication : S8
- L'environnement économique, juridique et social : S9

3 Déroulement de l'épreuve

L'épreuve écrite évalue, à partir d'une mise en situation professionnelle s'appuyant sur un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, résultats d'autocontrôle, protocole, étiquette, extraits d'article de presse et de réglementation...), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie (20 points), en sciences appliquées (20 points) et en environnement économique, juridique et social (20 points).

4 Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- L'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et /ou d'une documentation fournie,
- L'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés,
- La pertinence des réponses apportées aux questions posées.

5 Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite : 2 heures

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères)

Le sujet est organisé en trois domaines (technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement économique, juridique et social) à traiter dans une durée indicative de 40mn pour chacun d'entre eux.

La commission d'évaluation est composée des enseignants chargés des enseignements concernés. En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve.

Contrôle en cours de formation (CCF)

Une seule situation d'évaluation écrite est organisée dans l'établissement de formation en fin de parcours de formation.

Cette évaluation est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée pour l'épreuve ponctuelle (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation). Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

À l'issue de la situation d'évaluation, une proposition de note est établie par l'équipe pédagogique. La note définitive est arrêtée par le jury.

EP2	PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS	coefficient : 11 (dont 1 pour PSE) 10h30 (dont 1h pour la PSE)
------------	---	---

1 Finalités de l'épreuve

A partir d'une commande s'appuyant sur un thème commun à l'ensemble des parties de l'épreuve (arts appliqués et pratique professionnelle), le candidat doit :

- proposer, par des moyens propres aux arts appliqués, une réalisation graphique autour d'un produit glacé ;
- calculer la table analytique du sorbet ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits glacés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- réaliser des bases de pâtisserie entrant dans la composition des desserts glacés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et valoriser les produits fabriqués.

2 Contenus de l'épreuve

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- | |
|--|
| <p>C1.4 Planifier l'exécution d'une fabrication
 C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée
 C1.6 Participer à la démarche qualité</p> <p>C2.1 Préparer les matières premières à transformer
 C2.2 Réaliser les mix à turbiner
 C2.3 Réaliser les produits non turbinés
 C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
 C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
 C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
 C2.7 Agir en respectant l'environnement
 C2.8 Valoriser la production</p> <p>C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
 C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
 C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
 C3.6 Détecter les anomalies</p> <p>C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)</p> |
|--|

Et tout ou partie des savoirs associés suivants :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ La culture professionnelle : S1.2 ; S1.3 ➤ Les matières premières : S2 ➤ La technologie de fabrication : S3 ➤ Les sciences appliquées à l'alimentation : S4.3 ➤ Les sciences appliquées à l'hygiène et prévention : S5.3 ; S5.4 ➤ Les sciences appliquées aux équipements : S6 ➤ Les arts appliqués au métier : S7 ➤ La communication : S8 |
|---|

3 Critères d'évaluation

- la maîtrise du calcul d'une table analytique pour l'obtention d'un sorbet équilibré ;
- la lisibilité, l'expressivité et l'adéquation de la proposition graphique au regard du thème donné ;
- la préparation et le maintien du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'ergonomie ;
- la fabrication de produits glacés et des bases de pâtisserie répondant à des critères organoleptiques et esthétiques en vue d'une commercialisation dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

4 Déroulement de l'épreuve

L'épreuve écrite et pratique comporte trois parties :

- une *partie écrite* de calcul de la table analytique du sorbet (10 points), 30 minutes
- une *partie arts appliqués* (30 points) 45 minutes
- une *partie pratique* de fabrication des produits glacés et de bases de pâtisserie (160 points), 8heures 15 minutes.

En fonction du sujet, le candidat doit produire :

- Une glace et un sorbet
- Un produit non turbiné
- Un entremets glacé
- Un dessert glacé individuel
- Une base de pâtisserie, confiserie, chocolaterie

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve.

5 Modes d'évaluation

Durée 9h30	Épreuve ponctuelle : graphique, écrite et pratique	200 points
----------------------	---	-------------------

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle graphique, écrite et pratique. L'épreuve comporte trois phases liées par une thématique commune :

- Une phase calcul de la table analytique du sorbet de 30 minutes (1^{er} jour le matin)
- Une phase arts appliqués d'une durée de 45 minutes (1^{er} jour l'après-midi)
- Une phase pratique d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
 - 1^{er} jour : 3 h 30 le matin et 2h00 l'après-midi
 - 2^{ème} jour : 2h45 le matin

Description

- **Phase calcul de la table analytique du sorbet** : 30 minutes
A partir d'une commande accompagnée d'une table analytique, le candidat doit :
 - Calculer la recette du sorbet
 - Reporter les résultats sur la table analytique
 -

L'extrait sec du fruit sera indiqué au candidat au début de l'épreuve

- **Phase graphique** : 45 minutes
Après avoir fait une analyse des répertoires graphiques, formels, colorés, texturés, stylistique et/ou symbolique des visuels fournis et des documents de références, le candidat sélectionnera tout ou partie des éléments pour les composer au regard d'un thème commun défini.
La proposition graphique se situera dans le cadre du design culinaire ou du design de communication : identité visuelle, affiche, PLV...
Le candidat mettra en œuvre les moyens plastiques les plus adaptés afin de proposer une interprétation en cohérence avec le domaine de la glacerie.

Indicateurs d'évaluation au regard du cahier des charges, du thème proposé et du sujet :

- L'observation est sélective et porteuse de sens
- Les relevés graphiques sont justes
- La sélection est organisée, explicite et pertinente par rapport au thème défini
- La production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini
- Les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés
- Le vocabulaire technique est approprié.

- **Phase pratique** : 8h15

En fonction de la commande, le candidat doit en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, produire :

1- Une glace et un sorbet sélectionnés dans la liste suivante :

- Glaces au lait
- Crèmes glacées
- Glaces aux œufs
- Glaces aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Sorbets plein fruit

2- Un produit non turbiné sélectionné dans la liste suivante :

- Pâtes à bombe
- Parfaits glacés
- Mousses glacées
- Soufflés glacés
- Nougats glacés

3- Un dessert glacé sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Entremets glacés
- Vacherins
- Omelette norvégienne
- Soufflés glacés
- Charlottes glacées
- Bûches glacées

4- Un dessert glacé individuel sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Coupes glacées
- Desserts à l'assiette
- Fruits givrés
- Profiteroles glacées
- Petits gâteaux glacés

5- Des bases de pâtisserie, confiserie, chocolaterie sélectionnées dans la liste suivante :

- Biscuit aux amandes
- Biscuit cuillère
- Génoise
- Pâtes sablées
- Appareils meringués
- Petits fours
- Nougatine
- Décors simples de chocolat
- Sauces et/ou coulis

6- Des décors et des finitions des productions

*Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés seront produits et transformés le premier jour.
Les productions seront stockées systématiquement 12 heures minimum à – 18°C, suite à la première journée.*

Tableau récapitulatif du barème appliqué en forme ponctuelle de l'épreuve :

UP2 PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS	Points
Phase calcul table analytique	10
Phase arts appliqués	30
Phase pratique	
- Production	120
- Valorisation de la production	20
- Hygiène et sécurité	20
Total	200

	Contrôle en cours de formation	200 points
--	---------------------------------------	-------------------

La situation d'évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment.

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 200 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^{ère} situation : évaluation en milieu professionnel (50 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 période de formation, lors du dernier semestre.

• Contenu de la situation d'évaluation

L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification conformément à ceux définis pour l'épreuve.

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 éducation nationale).

- **Critères d'évaluation**

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.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. L'évaluation de la période est conduite conjointement par le formateur en entreprise (tuteur ou maître d'apprentissage) et le formateur du domaine professionnel.

L'évaluation porte sur :

- La maîtrise des techniques de fabrication des produits de glacerie en entreprise dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (20 points)
- Les attitudes, le comportement et la communication professionnels en entreprise (savoir être) (30 points)

2^{ème} situation : évaluation en établissement de formation (65 points)

Elle se déroule à mi-parcours de la formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

- **Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux phases :

Phase de calcul de table analytique du sorbet : 30 minutes

A partir d'une commande accompagnée d'une table analytique, le candidat doit :

- Calculer la recette du sorbet
- Reporter les résultats sur la table analytique

L'extrait sec du fruit est indiqué au candidat au début de l'épreuve

Phase pratique : 4 heures maximum

En fonction de la commande, le candidat doit produire :

1- **Une glace et un sorbet** sélectionnés dans la liste suivante :

- Glaces au lait
- Crèmes glacées
- Glaces aux œufs
- Glaces aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Sorbets plein fruit

2- **Des bases de pâtisserie, confiserie, chocolaterie** sélectionnées dans la liste suivante :

- Biscuit aux amandes
- Biscuit cuillère
- Génoise
- Pâtes sablées
- Appareils meringués
- Petits fours
- Nougatine
- Décors simples de chocolat
- Sauces et coulis

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- Le calcul d'une table analytique (10 points)

- La réalisation de produits glacés et autres produits de base de pâtisserie, confiserie, chocolaterie (55 points)

Le candidat est informé à l'avance de la date de l'évaluation

3^{ème} situation : évaluation en établissement de formation (85 points)

Elle se déroule en fin de parcours de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

- **Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux phases liées par une thématique commune :

Phase graphique : 45 minutes

Après avoir fait une analyse des répertoires graphiques, formels, colorés, texturés, stylistique et/ou symbolique des visuels fournis et des documents de références, le candidat sélectionnera tout ou partie des éléments pour les composer au regard d'un thème commun défini.

La proposition graphique se situera dans le cadre du design culinaire ou du design de communication : identité visuelle, affiche, PLV (publicité sur le lieu de vente)...

Le candidat mettra en œuvre les moyens plastiques les plus adaptés afin de proposer une interprétation en cohérence avec le domaine de la glacerie.

Indicateurs d'évaluation au regard du cahier des charges, du thème proposé et du sujet :

- L'observation est sélective et porteuse des sens.
- Les relevés graphiques sont justes.
- La sélection est organisée, explicite et pertinente par rapport au thème défini
- La production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini.
- Les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés
- Le vocabulaire technique est approprié.

Phase pratique :

La glace et le sorbet seront réalisés par le candidat préalablement à la situation d'évaluation. En fonction de la commande, il doit produire :

1- **Un produit non turbiné** sélectionné dans la liste suivante :

- Pâtes à bombe
- Parfaits glacés
- Mousses glacées
- Soufflés glacés
- Nougats glacés

2- **Un dessert glacé** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Entremets glacés
- Vacherins
- Omelette norvégienne
- Soufflés glacés
- Charlottes glacées
- Bûches glacées

3- **Un dessert glacé individuel** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Coupes glacées
- Desserts à l'assiette
- Fruits givrés
- Profiteroles glacées
- Petits gâteaux glacés

4- **Des décors et des finitions des productions**

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- Les arts appliqués (30 points)
- La réalisation de productions glacées (55 points)

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

	Prévention Santé Environnement	coefficient : 1
--	---------------------------------------	------------------------

1 - Objectifs de l'épreuve :

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème et/ou l'approche par le risque
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer des mesures de prévention adaptées
- Agir de façon efficace face à une situation d'urgence

L'évaluation porte notamment sur :

- Règles d'hygiène
- Règles d'ergonomie
- Organisation et optimisation du poste de travail
- PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique)

En ce qui concerne l'évaluation d'un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l'étude n'est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

2 - Modalités d'évaluation :

a) Contrôle en cours de formation (noté sur 20)

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation est notée sur 10 points.

- première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de première année de formation l'évaluation par sondage des compétences des modules 1, 2 et 3, santé, consommation et parcours professionnel. Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse.

- deuxième situation d'évaluation :

Elle permet au cours de la deuxième année de formation l'évaluation par sondage des compétences du module 4, environnement professionnel. Elle est constituée de deux parties :

- une évaluation écrite d'une durée de 1 heure portant sur l'ensemble du module à l'exception des situations d'urgences. Elle prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'approche par le risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel.
- une évaluation pratique prenant en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou du recyclage SST.

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

L'évaluation écrite est notée sur 8 points, l'évaluation pratique sur 2 points.

b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) 1 heure

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, correspondant l'une aux modules 1 à 3, l'autre au module 4. Chaque partie comporte plusieurs questions sur chacun des modules.

Première partie : Le sujet sur 10 points comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse.

Deuxième partie : Le sujet comporte lui-même deux parties :

- l'une notée sur 8 points prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'approche par le risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel.
- l'autre notée sur 2 points permet d'expliquer la conduite à tenir dans une situation d'urgence.

En ce qui concerne l'évaluation d'un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l'étude n'est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

EG1	Français et Histoire - Géographie et Education civique	coefficient : 3
------------	---	------------------------

Objectifs

L'épreuve de français et d'histoire – géographie - éducation civique permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Modes d'évaluation :

ÉVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION :

L'épreuve de français et d'histoire – géographie- éducation civique* est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie- éducation civique.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury

A - Première situation d'évaluation

- Première partie (français)

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui, soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc.).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc., cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

- Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement. Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d'éducation civique.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

B) Deuxième situation d'évaluation

- Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

- Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie-éducation civique).

ÉVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE – 2 HEURES +15 MINUTES:

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie- éducation civique), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

1) Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes), soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

2) Deuxième partie (histoire – géographie - éducation civique)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...). Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d'éducation civique.

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG2	Mathématiques – Sciences physiques et chimiques	coefficient : 2
------------	--	------------------------

Modes d'évaluation :

Évaluation par contrôle en cours de formation :

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques et chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel.

Pour les candidats préparant un baccalauréat professionnel en trois ans, les premières séquences sont organisées avant la fin du deuxième semestre de la formation et les deuxièmes au plus tard à la fin du troisième semestre de la formation.

Pour les autres candidats les premières séquences doivent être organisées avant la fin de la première moitié de la formation et les deuxièmes au cours de la seconde moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

- La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L'évaluation est conçue comme un sondage probant sur des compétences du référentiel. Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel.

Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec les sciences physiques et chimiques, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10

Elles s'appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d'une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille de compétences qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Evaluation par épreuve ponctuelle :

L'épreuve d'une durée de deux heures, notée sur 20 points, comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

- Partie Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel de CAP.
- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- Partie Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

• Première partie

Un exercice restitue une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte court et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

- montrer ses connaissances ;
- relever des observations pertinentes ;
- organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

• Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre. Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

→Instructions complémentaires pour l'ensemble des types d'épreuves (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

Calculatrices et formulaires

- L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
- Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

→Remarques sur la correction et la notation

- Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.
- Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
- Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

EG3	Éducation physique et sportive	coefficient : 1
------------	---------------------------------------	------------------------

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles et la note de service n° 2009-141 du 8 octobre 2009 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

Épreuve facultative de langue vivante

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.