

ANNEXE II.b. RÈGLEMENT D'EXAMEN

(Annexe de l'arrêté du 2 juillet 2009 modifiée par les arrêtés du 8 avril et du 13 avril 2010)

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité
---	--	--	---

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	U1	4	CCF		Ponctuel écrit	3h	CCF	
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement		10						
E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	9	CCF		Ponctuel écrit pratique et oral	10h	CCF	
E22 – prévention, santé, environnement	U22	1	CCF		Ponctuel écrit	2h	CCF	
E.3 – Épreuve de gestion appliquée		5						
E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF		Ponctuel écrit	2h30	CCF	
E32 - Projet professionnel (2)	U.32	2	CCF		Ponctuel oral	30 mn	CCF	
E 33 - Mathématiques	U.33	1	CCF		Ponctuel écrit	1h	CCF	
E.4 – Épreuve de langue vivante	U.4	2	CCF		Ponctuel oral	20mn (3)	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie éducation civique	U.5	5						
Français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF	
Histoire –Géographie-éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF	
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF		Ponctuel écrit	1h30	CCF	
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF	
Epreuve facultative de langue vivante (4)	UF 1		Ponctuel oral (3)	20 min	Ponctuel oral (3)	20min	Ponct. oral (3)	20min

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier

- (2) La durée de l'épreuve se décompose en : 5 mn de présentation, 25 mn d'échanges avec le jury.
- (3) Dont cinq minutes de préparation
- (4) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.