

ANNEXE II

REGLEMENT D'EXAMEN

A. Liste des domaines

1. Professionnel

2. Généraux

- Français
- Mathématiques
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive

Les candidats autres que scolaires ou apprentis sont dispensés de l'évaluation dans le domaine de l'éducation physique et sportive.

B. Liste des épreuves terminales

Epreuves	Coef.	Forme		Durée
		Candidats (1) issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le recteur	Autres candidats	
<u>DOMAINE PROFESSIONNEL</u>				
EP1 Pratique professionnelle Technologie	12	C.C.F.	ponctuelle (pratique et écrite)	4 h 30 max.
EP2 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	2	ponctuelle - écrite	ponctuelle - écrite	1 h
EP3 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	2	ponctuelle - écrite	ponctuelle - écrite	1 h
<u>DOMAINES GENERAUX</u>				
EG1 Expression française	2	ponctuelle - écrite	ponctuelle - écrite	2 h
EG2 Mathématiques	2	ponctuelle - écrite	ponctuelle - écrite	1h
EG3 Vie sociale et professionnelle	1	ponctuelle - écrite	ponctuelle - écrite	1 h
EG4 Education physique et sportive	1	C.C.F.	Pratique	
<u>Epreuve facultative (2)</u>				
Langue vivante		ponctuelle - orale	ponctuelle - orale	20 mn maxi

(1) Scolaires, apprentis, adultes en formation professionnelle continue.

(2) L'épreuve n'est organisée que dans la mesure où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Seuls les points supérieurs à 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

DEFINITION DES EPREUVES

EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE, TECHNOLOGIE - coef. 12

A) Evaluation par contrôle en cours de formation (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de CFA habilités) :

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation. L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'entreprise durant la formation en entreprise, en tenant compte des conditions locales.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés. Elle porte sur les compétences caractéristiques du diplôme. Elle donne lieu à la proposition d'une note.

1 - S1 : Situation d'évaluation en établissement (coef.7) :

Elle est organisée à la fin du premier trimestre, ou au début du deuxième trimestre de l'année civile de l'examen, dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle. Compte tenu des conditions locales, et suivant l'organisation retenue par les professionnels et l'équipe pédagogique, le candidat doit être capable de :

- reconnaître et identifier 30 espèces au minimum et établir une fiche de cotation de 2 espèces au minimum, à partir d'un étal composé d'espèces différentes (50 au maximum), choisies sur une liste académique ;
- mettre en oeuvre des techniques de transformation et valorisation notamment celles peu ou pas appliquées dans les entreprises partenaires.

Pour chaque candidat sont vérifiées des connaissances choisies dans le référentiel de technologie.

Un professionnel au moins, choisi par le conseiller de l'enseignement technologique, est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le ou les professionnel(s) associé(s).

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

2 - S2 : Situation d'évaluation en entreprise (coef. 5) :

2.1 Durée de la formation en entreprise :

Pour les candidats issus d'établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat, elle se déroule en plusieurs périodes de 2 à 4 semaines, selon la réglementation en vigueur.

Le choix des dates de ces périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Pour les apprentis, la durée de la formation en entreprise est fixée par le contrat d'apprentissage.

2.2 Evaluation en entreprise :

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

Pour les candidats issus d'établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat, l'évaluation porte sur huit semaines se déroulant en dernière année de formation.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel. Ces critères sont explicités dans un document préalablement validé au plan académique et qui est remis à l'entreprise par l'établissement de formation.

L'évaluation en entreprise doit être complémentaire de celle en établissement. Elle prend la forme d'un bilan-synthèse portant sur les compétences mises en oeuvre par le candidat durant sa formation.

La synthèse est faite conjointement, au sein de l'entreprise, par le formateur de l'entreprise d'accueil (tuteur ou maître d'apprentissage) et un membre de l'équipe pédagogique, en présence le cas échéant du candidat. Ils proposent conjointement une note au jury, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

La répartition du coefficient de l'épreuve **EPI** est la suivante :

- évaluation en établissement 7 (dont 2 pour la technologie)
- évaluation en entreprise 5

L'épreuve est sanctionnée par une note globale sur 20 en points entiers.

B) Autres candidats - Epreuve ponctuelle (durée maximum : 4 H 30; coef. 12) :

L'épreuve porte :

- sur la reconnaissance des produits de la mer et d'eau douce, sur la mise en oeuvre de techniques de base du travail du poisson et des préparations exécutées, en tenant compte des usages de chaque région.
- sur les connaissances en technologie.

1 - Partie pratique professionnelle (durée 3 h 30 maximum) :

1.1 La pratique professionnelle se déroule selon l'enchaînement suivant :

A partir d'un étal composé d'au minimum 50 espèces, choisies sur une liste académique, le candidat devra :

- Reconnaître et identifier 30 espèces - (durée : 30 mn).
- Etablir la fiche de cotation de deux espèces désignées -(durée : 45 mn).

L'évaluation porte sur :

- * l' appellation officielle
- * la taille marchande
- * les critères de fraîcheur
- * le respect des critères de cotation CEE

1.2 A partir d'un lot d'espèces différentes, le candidat devra appliquer manuellement cinq techniques de transformation et de valorisation dont obligatoirement :

- écorcher et / ou peler,
- éviscérer,
- fileter sans peau : poissons plats et ronds,
-

et deux autres choisies dans celles listées dans le référentiel de certification

Durée : 2 heures

1.3 A partir d'un bon de commande, le candidat devra réaliser un conditionnement :

- mettre en caisse des filets (2 caisses),
- peser,
- glacer,
- fermer.

Durée : 15 mn

L'évaluation de la partie pratique tient compte :

- de l'hygiène générale, de l'attitude professionnelle
- du respect des techniques demandées
- du respect du rendement et des temps
- de l'organisation de son travail

2 - Partie technologique écrite (durée 1h) :

Le candidat doit être capable de répondre par écrit à des questions simples choisies dans les six parties du référentiel de technologie.

La répartition du coefficient de l'épreuve **EP1** (épreuve ponctuelle) est la suivante :

- **pratique professionnelle** : 10/12 (3,5 pour B1.1 ; 5 pour B1.2 ; 1,5 pour B1.3) ;
- **technologie** : 2/12

EP2 - EPREUVE DE SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS.

Durée 1 heure - coef. : 2

Cette épreuve comprend des questions indépendantes ou liées portant respectivement sur :

- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
- les sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.

Le jury apprécie :

- l'exactitude des connaissances de sciences appliquées,
- l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances et à utiliser un vocabulaire adapté pour présenter des choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

EP3 - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL

Durée 1 heure - coef. : 2

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues etc... plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement dont une expressément en droit du travail sont posées au candidat.

Ces questions permettent de tester le fait que celui-ci est capable :

- d'analyser une situation,
- d'exprimer des connaissances utiles à la compréhension de la situation proposée,
- d'exploiter des informations.

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DES DOMAINES GENERAUX

Ces définitions figurent en annexe de l'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.