

ANNEXE IV

**DÉFINITION
DES ÉPREUVES**

ÉPREUVE EP1

ENTRETIEN DES UNITÉS D'HÉBERGEMENT
et SERVICE DU LINGE*Coef. 9 dont coef.1 pour l'évaluation de la VSP**UP1*

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- la remise en état des unités d'hébergement
- l'entretien, la participation à la gestion et au contrôle du linge

CONTENU DE L'ÉPREUVE

Peuvent être évalués en tout ou partie les compétences :

- | | |
|------|--|
| C 11 | préparer les matériels, les produits et les supports de vente ; |
| C 13 | sélectionner le linge propre ; |
| C 14 | préparer le départ du linge sale ; |
| C 21 | organiser et gérer son travail ; |
| C 22 | participer à la prévision des besoins ; |
| C 23 | gérer le linge ; |
| C 24 | répartir le linge ; |
| C 31 | entretenir les lieux d'hébergement (chambres, appartements...) ; |
| C 32 | nettoyer les locaux communs, leurs sanitaires et les matériels ; |
| C 35 | réapprovisionner le mini-bar ; |
| C 37 | nettoyer et ranger les équipements, les matériels, les produits ; |
| C 38 | conditionner le linge sale ; |
| C 39 | entretenir le linge ; |
| C 43 | renseigner les documents internes et externes. |
| C 44 | transmettre les demandes et les réclamations aux services concernés. |
| C 51 | repérer les anomalies et les dysfonctionnements ; |
| C 52 | vérifier les tâches effectuées ; |
| C 53 | contrôler l'approvisionnement du mini-bar ; |
| C 54 | contrôler le linge. |

et les savoirs associés : S1, S2, S3, S4, S 51, S 52, S 54, S 55, S 62, S 63, S 64, S 65, S 7

L'épreuve prend la forme d'une réalisation pratique.

Les tâches à effectuer permettent de vérifier que le candidat est capable de :

- préparer les matériels, les produits et le linge nécessaires à l'entretien d'une unité d'hébergement ;
- entretenir les unités d'hébergement, les équipements, les matériels et le linge ;
- répartir le linge ;
- ranger les équipements, les matériels et les produits ;
- réapprovisionner le mini-bar ;
- renseigner les documents internes et externes ;
- transmettre les demandes et les réclamations aux services concernés ;
- repérer les anomalies, les dysfonctionnements et contrôler les tâches effectuées.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

L'évaluation porte principalement sur :

- le respect des procédures ;
- la maîtrise des techniques d'entretien ;
- l'exactitude des informations portées sur les documents renseignés ;
- le contrôle du travail réalisé ;
- l'exactitude des connaissances concernant l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

MODES D'ÉVALUATION

I – Évaluation par épreuve ponctuelle pratique : 4 heures maximum

Elle comprend deux parties :

A – Une partie pratique, sur 15 points

D'une durée de 3 h 30 maximum, ; elle se déroule sous forme d'atelier.

On demande au candidat de mettre en œuvre des techniques permettant de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve.

Cette partie est notée sur 15 points, ainsi répartis :

- organisation du poste de travail et préparation des équipements, des matériels, des produits, du linge 3 points
- réalisation pratique des techniques d'entretien et remise en état des unités d'hébergement 9 points
- entretien, gestion et contrôle du linge 3 points

B – Une partie écrite, notée sur 5 points

D'une durée d'une demi-heure maximum, elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve et relatifs à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

II – Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans le centre de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, l'autre en milieu professionnel au cours de la formation.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

CAP SERVICES HOTELIERS

1 – Situation d'évaluation en centre de formation

sur 14 points

Elle est notée sur 14 points ainsi répartis :

- organisation du poste de travail et préparation des équipements, des matériels, des produits, du linge (sous forme d'atelier) 2 points
- réalisation pratique des techniques d'entretien et de remise en état des unités d'hébergement, (sous forme d'atelier). 6 points
- entretien, gestion et contrôle du linge (sous forme d'atelier) 2 points
- connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique, (évaluation sous forme écrite ou orale) 4 points

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 – Situation d'évaluation en milieu professionnel

sur 6 points

Elle a lieu au cours de la première période de formation en milieu professionnel, en deuxième année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'entretien d'une unité d'hébergement, aux tâches inhérentes à l'entretien, la gestion et le contrôle du linge et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

- Les compétences professionnelles sont notées sur 2 points
- Les attitudes professionnelles sont notées sur 4 points

ÉVALUATION DE LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

Coef. 1

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

I – Évaluation par épreuve ponctuelle écrite : 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

II – Évaluation par contrôle en cours de formation

Il déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Une situation d'évaluation écrite notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties:

1^{ère} partie : Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 «Incendie et conduite à tenir» est évaluée dans cette partie.

2^{ème} partie : un travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme notée sur 6 points

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

<i>Coef. 5</i>	ÉPREUVE EP 2 SERVICE DU PETIT DÉJEUNER	<i>UP2</i>
----------------	---	------------

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- la préparation et le service du petit déjeuner au plateau ou en salle ;
- la communication avec le client.

CONTENU DE L'ÉPREUVE

Peuvent être évalués en tout ou partie les compétences :

- | | |
|------|--|
| C 11 | préparer les matériels, les produits et les supports de vente ; |
| C 12 | préparer les denrées nécessaires au petit déjeuner ; |
| C 13 | sélectionner le linge propre ; |
| C 14 | préparer le départ du linge sale ; |
| | |
| C 21 | organiser et gérer son travail ; |
| C 22 | participer à la prévision des besoins ; |
| C 23 | gérer le linge ; |
| C 24 | répartir le linge ; |
| | |
| C 33 | mettre en place la salle, les buffets, les plateaux de petits déjeuners et autres plateaux-repas ; |
| C 34 | servir le petit déjeuner à l'étage, en salle et les plateaux-repas ; |
| C 35 | réapprovisionner le buffet ; |
| C 36 | débarrasser les plateaux, les buffets et la salle ; |
| C 37 | nettoyer et ranger les équipements, les matériels et les produits ; |
| | |
| C 41 | prendre contact et informer le client, l'équipe, les tiers ; |
| C 42 | prendre commande d'un petit déjeuner et autres prestations ; |
| C 43 | renseigner les documents internes et externes ; |
| C 44 | transmettre les demandes et les réclamations aux services concernés ; |
| | |
| C 51 | repérer les anomalies et les dysfonctionnements ; |
| C 52 | vérifier les tâches effectuées ; |
| C 53 | contrôler l'approvisionnement du buffet ; |
| C 54 | contrôler le linge. |

et les savoirs associés : S 53, S 55, S 61, S 64, S 65, S 66, S 67, S 71, S 73, S 8.

Les tâches à effectuer permettent de vérifier que le candidat est capable de :

- préparer les matériels, les produits, les denrées, les supports de vente et le linge nécessaires au service d'un petit déjeuner ou autres prestations ;
- mettre en place la salle, les buffets, les plateaux de petits déjeuners et autres prestations ;
- servir le petit déjeuner à l'étage, en salle et les plateaux repas ;
- réapprovisionner le buffet ;
- débarrasser les plateaux, les tables et les buffets ;
- nettoyer et ranger les équipements, les matériels, les produits ;
- conditionner le linge ;
- contrôler l'approvisionnement du buffet ;
- vérifier les tâches effectuées ;
- prendre contact et informer le client, l'équipe ;

CAP SERVICES HOTELIERS

- prendre commande d'un petit déjeuner ou autres prestations ;
- répondre à tout autre situation ou de communication ;
- renseigner les documents internes ;
- transmettre les demandes et les réclamations aux services concernés.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

L'évaluation porte principalement sur :

- le respect des procédures ;
- le respect des techniques de préparation et d'élaboration d'un petit déjeuner ou autre prestation ;
- le contrôle du travail réalisé ;
- le respect des principes de communication interpersonnelle ;
- la connaissance des supports de vente et des phases de la vente ;
- l'exactitude des informations portées sur les documents renseignés ;
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

MODES D'ÉVALUATION

I – Évaluation par épreuve ponctuelle pratique : 2 heures maximum

Cette épreuve comprend deux parties :

A – Une partie pratique, sur 16 points

D'une durée d'une heure trente maximum. On demande au candidat de mettre en œuvre les techniques permettant de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve.

Cette partie est notée sur 16 points ainsi répartis :

- prise de commande d'un petit déjeuner ou autre prestation, sous forme de dialogue : 6 points
- préparation et service du petit déjeuner au plateau ou en salle ou autre prestation (plateau repas), sous forme d'atelier pratique : 10 points

Un professionnel au moins est associé à cette évaluation.

B – Une partie écrite, notée sur 4 points.

D'une durée d'une demi-heure maximum, elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve et relatifs à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

II – Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans le centre de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, l'autre en milieu professionnel au cours de la formation.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir être. Un professionnel au moins y est associé.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

CAP SERVICES HOTELIERS

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

1 – Situation d'évaluation en centre de formation

sur 14 points

Elle est notée sur 14 points ainsi répartis :

- prise de commande d'un petit déjeuner ou autre prestation, (sous forme d'atelier relationnel) 4 points
- préparation et service du petit déjeuner au plateau ou en salle ou autre prestation (le plateau repas), (sous forme d'atelier technique) 7 points
- ◆ connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique (évaluation sous forme écrite ou orale) 3 points

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 – Situation d'évaluation en milieu professionnel

sur 6 points

Elle a lieu au cours de la deuxième période de formation en milieu professionnel, en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à la préparation et au service du petit déjeuner, à la communication avec la clientèle et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

- Les compétences professionnelles sont notées sur 3 points
- Les attitudes professionnelles sont notées sur 3 points

ÉPREUVE EG1 FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE
--

Coef. 3

UG1

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle

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

1 – OBJECTIFS

L'épreuve de français et d'histoire – géographie 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

<i>1 – Évaluation par épreuve ponctuelle écrite : 2 heures + 15 mn</i>
--

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), 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)

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...).

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.

II – Évaluation par contrôle en cours de formation

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

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)

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.

CAP SERVICES HOTELIERS

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)

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

ÉPREUVE EG2 MATHÉMATIQUES - SCIENCES	
<i>Coef. 2</i>	<i>UG2</i>

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle

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

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

1 – OBJECTIFS

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

MODES D'ÉVALUATION

I – Évaluation par épreuve ponctuelle écrite : 2 heures

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

Mathématiques : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, 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.

Physique – chimie : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à 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.

<i>II – Évaluation par contrôle en cours de formation</i>
--

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

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

Première situation d'évaluation : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

Deuxième situation d'évaluation : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, 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.

Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés 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 établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et 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 de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux 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.

III - Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuves ponctuelles)

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.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

**ÉPREUVE EG3
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**

Coef. 1

UG3

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels

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 EG4
ÉPREUVE OBLIGATOIRE LANGUE VIVANTE**

Coef. 1

UG4

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle

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

Durée : 20 mn - Préparation : 20 mn

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.