

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

| |
|---------------------------|
| RÈGLEMENT D'EXAMEN |
|---------------------------|

| MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE | | | Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics) | | Autres candidats | |
|---|------------|-----------|--|-----------|------------------------|-----------|
| Épreuves | Unités | Coef. | Mode | Durée | Mode | Durée |
| E1 Organisation et production | U 1 | 12 | ponctuelle pratique | 10 heures | ponctuelle pratique | 10 heures |
| E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production | U 2 | 5 | CCF | - | ponctuelle écrite | 2 heures |
| E3 Évaluation de l'activité professionnelle | U 3 | 3 | CCF | - | ponctuelle orale | 30 min. |

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).