

---

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR**  
**Académie pilote : LYON**  
**SESSION 2011**

---

**Sommaire**

- Dates des épreuves page 2
- Calendrier des épreuves page 3
- Déroulement des épreuves E1 E2 E3 pages 4 à 8
- Annexes pages 8 à 17

**Baccalauréat Professionnel Poissonnier Écailler Traiteur**  
**Note d'instructions et recommandations**  
**Pour l'organisation et l'évaluation**  
**Des épreuves E1 E2 E3**

Le calendrier des épreuves écrites est fixé par le ministère de l'éducation nationale

Du .....au.....2011

La date de l'épreuve pratique professionnelle se déroulant sur une journée est fixée

**Au mardi 7 juin**

Et au **mercredi 8 juin** uniquement au cas où le nombre de candidats nécessiterait une organisation sur deux journées.

(Dans ce cas, informer le plus rapidement possible le bureau des sujets de Lyon/DEC7, pour l'envoi de sujets supplémentaires)

Voir détail des horaires de l'épreuve E1 en page 4

La date de remise des dossiers de l'épreuve E32 est fixée au **vendredi 20 mai**

Sont fixées au plan académique les dates correspondant :

- aux évaluations de l'épreuve E 32 Projet professionnel pour les candidats ne relevant pas du contrôle en cours de formation ;
- aux commissions d'harmonisation du CCF précédant le jury.

MÉTROPOLE SESSION DE JUIN 2011  
Baccalauréat Poissonnier Écailler Traiteur  
Calendrier des épreuves

| Épreuves | Dates | Horaire |
|----------|-------|---------|
|          |       |         |

## Déroulement des épreuves

### **Épreuve E1 technologique et scientifique (coefficient 4) durée 3h.**

La **première partie** vise à évaluer la culture professionnelle, les connaissances sur les matières premières et sur la technologie des transformations et des fabrications. (Coefficient 2)

La **deuxième partie** évalue les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel. (Coefficient 2)

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements de technologie professionnelle et d'un enseignant de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.

### **Épreuve E2 de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel (coefficient 9) durée 7 h**

#### **Épreuve ponctuelle : écrite, pratique et orale**

Elle doit se dérouler dans un laboratoire équipé pour la spécialité. Le centre d'examen est désigné par le Recteur dans les conditions fixées par la note de service n° 87-447 du 29 décembre 1987

**Horaire : durée 7 heures, de 8h à 16h30**  
**Phase écrite, durée 30 minutes : 8h à 8h30**  
**Pause et consignes au commis de 8h30 à 9h**  
**Phase pratique, durée 6h30 : 9h à 16h30**  
**Coupure obligatoire de 1h de 12h à 13h**

### **L'épreuve d'une durée de 7 heures comporte deux phases**

**1/ une phase écrite** : (20 points) d'une durée de 30 minutes

- Elle débute par un tirage au sort du poste de travail et du commis issu d'une classe de 1<sup>ère</sup> année baccalauréat professionnel Poissonnier Écailler traiteur.
- Prévoir de photocopier l'organisation écrite du candidat et de la lui remettre. L'original est évalué et conservé.
- À partir d'une commande, d'un thème imposé et de contraintes d'organisation, le candidat organise sa production sur un **organigramme de la journée de travail** dans lequel apparaissent les tâches confiées au commis durant la phase pratique.
- Le candidat conçoit la **fiche technique** d'une préparation culinaire ou d'une préparation traiteur qu'il réalise au cours de l'épreuve pratique

#### **Documents en annexe :**

- Annexe 1 : Exemple Tableau d'ordonnancement des tâches
- Annexe 2 : Exemple de fiche technique à compléter

**2/ une phase pratique** (160 points)

Le candidat est accompagné d'un commis. Le commis assiste le candidat sur les préparations préliminaires et les opérations de nettoyage – désinfection, remise en état des locaux.

Il assure :

- la transformation de produits aquatiques bruts,
- la réalisation d'un plat cuisiné et d'une préparation traiteur,
- la réalisation d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes (une partie des produits sera cuite par le candidat),
- la reconnaissance de 30 produits aquatiques,
- la réalisation d'un acte de vente en situation (mise en place d'un étal, de l'étiquetage réglementaire et informatif, conseil à la clientèle, pesage, emballage, encaissement et reconditionnement des produits).

À l'issue de l'épreuve, le candidat remet en état son plan de travail (ce qui fait l'objet d'une évaluation) et participe à la remise en état des locaux

Document en annexe :

- Annexe 3 : Exemple de commande pour le plateau de fruits de mer (4 personnes)
- Annexe 4 : Exemple de fiche conseil client pour l'épreuve acte de vente
- Annexe 5 : Exemple de test organoleptique d'une production
- Annexe 6 : Exemple de fiche de reconnaissance des espèces
- Annexe 7 : Exemple de fiche d'évaluation
- Annexe 8 : Exemple de fiche d'évaluation « évaluation E3»

## **Épreuve E3 de gestion appliquée (coefficient 5)**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes de la formation relevant du domaine de l'environnement économique, juridique, le management d'entreprise et relevant des mathématiques pour les utiliser dans une perspective professionnelle.

Elle comporte trois sous épreuves :

- E31 : Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)
- E32 : Projet professionnel (coefficient 2)
- E33 : Mathématiques (coefficient 1)

### **Sous épreuve E31 Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)**

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et de management, et plus particulièrement à apprécier son aptitude à exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de l'alimentation spécifique au diplôme.

#### **Déroulement de l'épreuve**

Cette épreuve écrite doit permettre d'évaluer le candidat sur les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, objectifs et contenu de l'épreuve. Elle s'appuie sur une ou plusieurs situations professionnelles illustrées par une documentation d'entreprises ou de tout autre support professionnel du secteur concerné par le diplôme.

#### **Modalités de l'épreuve**

Épreuve écrite coefficient 2 d'une durée de 2 heures 30.

La correction est effectuée par des enseignants d'économie et gestion.

### **Sous épreuve sur dossier E32 Projet professionnel (coefficient 2)**

#### **Modalités d'évaluation identique en épreuve ponctuelle et CCF**

Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :

- les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer,
- ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés dans la grille d'évaluation (annexe 5).

Le dossier écrit est obligatoire (même s'il est incomplet). En l'absence de dossier, le jury attribuera la note de zéro et en informera le candidat. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée. Le dossier sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

Le candidat prépare trois exemplaires du dossier :

- L'établissement en adresse deux exemplaires au centre d'examen conformément aux dates de la présente circulaire.
- Il en conserve un exemplaire qu'il apportera le jour de l'épreuve.

Durée : oral de 30 mn maximum

L'épreuve prend appui sur un dossier et se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat présente d'abord, sans être interrompu, son projet professionnel (au maximum 5 minutes),

- 2ème phase : il dialogue ensuite avec la commission d'évaluation pour argumenter ce projet (au maximum 25 minutes) et démontrer son aptitude à s'exprimer sur les activités qu'il envisage de mener dans le secteur professionnel lié à sa formation.

Composition du jury :

- Un professeur d'économie gestion
- Éventuellement un professeur de spécialité et / ou un professionnel..

Contenu du dossier : 3 à 5 pages maximum, hors annexes élaboré à l'aide de l'outil informatique. Ce document est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus,
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers en s'appuyant sur ses acquis en centre de formation, du fruit de ses recherches personnelles et de l'expérience acquise en entreprise,
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

Modalités d'évaluation :

L'évaluation prend appui sur un dossier, précédemment défini, et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

- La grille d'évaluation nationale (annexe 5) est obligatoirement utilisée.

Consigne :

Les membres du jury vérifient les savoirs associés en orientant les échanges lors de l'entretien de façon à évaluer les compétences et connaissances liées tout en prolongeant les points abordés dans le dossier. Les interrogateurs peuvent ouvrir les échanges mais veillent à se limiter aux savoirs associés listés par la définition d'épreuve (voir grille d'évaluation annexe 5) ; ils ne doivent cependant pas obligatoirement balayer l'ensemble de ces connaissances. Le nombre de compétences évaluées, leur diversité et leur approfondissement sont des critères d'évaluation laissés à l'appréciation de la commission en fonction de la prestation du candidat. La note attribuée est obligatoirement justifiée dans la colonne « observations ».

**Annexe 1**

|  |                  |            |
|--|------------------|------------|
| <b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b>    |                  |            |
| POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR              |                  |            |
| Épreuve : E2 – U2 pratique professionnelle |                  |            |
| Coefficient : 9                            | Durée : 7 heures | Feuillet : |

**Tableau d'ordonnancement des tâches  
(à rendre avec la copie)**

| <b>ordre</b> | <b><i>Progression</i></b> | <b><u>Temps/<br/>horaires</u></b> | <b>COMMIS</b> | <b>Modifications<br/>éventuelles du<br/>candidat</b> |
|--------------|---------------------------|-----------------------------------|---------------|--|
| 1            |                           |                                   |               |  |
| 2            |                           |                                   |               |  |
| 3            |                           |                                   |               |  |
| 4            |                           |                                   |               |  |
| 5            |                           |                                   |               |  |
| 6            |                           |                                   |               |  |
| 7            |                           |                                   |               |  |
| 8            |                           |                                   |               |  |
| 9            |                           |                                   |               |  |
| 10           |                           |                                   |               |  |
| 11           |                           |                                   |               |  |
| 12           |                           |                                   |               |  |
| 13           |                           |                                   |               |  |
| 14           |                           |                                   |               |  |
| 15           |                           |                                   |               |  |
| 16           |                           |                                   |               |  |
| 17           |                           |                                   |               |  |
| 18           |                           |                                   |               |  |
| 19           |                           |                                   |               |  |
| 20           |                           |                                   |               |  |
| 21           |                           |                                   |               |  |
| 22           |                           |                                   |               |  |
| 23           |                           |                                   |               |  |
| 24           |                           |                                   |               |  |
| 25           |                           |                                   |               |  |
| 26           |                           |                                   |               |  |
| 27           |                           |                                   |               |  |
| 28           |                           |                                   |               |  |
| 29           |                           |                                   |               |  |
| 30           |                           |                                   |               |  |
| 31           |                           |                                   |               |  |
| 32           |                           |                                   |               |  |
| 33           |                           |                                   |               |  |

|  |                  |            |
|--|------------------|------------|
| <b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b>    |                  |            |
| POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR              |                  |            |
| Épreuve : E2 – U2 pratique professionnelle |                  |            |
| Coefficient : 9                            | Durée : 7 heures | Feuillet : |

### FICHE TECHNIQUE N°1

| Nombre de parts : 4 |       |          |                   |
|---------------------|-------|----------|-------------------|
| DENREE              | Unité | Quantité | Phases techniques |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |
|                     |       |          |                   |

### Annexe 3

|   |              |                   |
|---|--------------|-------------------|
|   |              | Code(s) examen(s) |
| Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br><b>Poissonnier – Écailler Traiteur</b> |              | MAL TS C PSN      |
| Épreuve : E2  |              |                   |
| Coefficient : 9   | Durée : 7h00 | Feuillet : 13/15  |

### COMMANDE POUR LE PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 4 PERSONNES

Travail à effectuer :

- Énumérer les produits et quantités utilisés
- Indiquer de façon succincte les techniques et temps de cuisson de certains produits
- Justifiez votre choix
- Indiquez les éléments d'accompagnement des plateaux de fruits de mer (conseil client, règles d'hygiène, ....)

| <b>PLATEAU A .....EUROS POUR 4 PERSONNES</b> |        |           |                                |
|--|--------|-----------|--------------------------------|
| Produits                                     | Unités | Quantités | Techniques et temps de cuisson |
|  |        |           |                                |
| Justification du choix :                     |        |           |                                |
|  |        |           |                                |
| Produits d'accompagnement :                  |        |           |                                |
|  |        |           |                                |



|   |              |            |
|---|--------------|------------|
| Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br><b>Poissonnier – Écailler Traiteur</b> |              |            |
| Épreuve : E2  |              |            |
| Coefficient : 9   | Durée : 7h00 | Feuillet : |

**ANNEXE D**

La préparation retenue par les membres du jury ainsi que l'horaire sont annoncés au candidat **au début de l'épreuve écrite**. Le test s'effectue à l'issue de l'épreuve pratique.

|                             |                     |                                 |
|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|
| <b>Préparation testée :</b> |                     | <b>Date :</b>                   |
|                             |                     |                                 |
|                             | <b>Observations</b> | <b>Rectificatifs préconisés</b> |
| <b>Aspect</b>               |                     |                                 |
| <b>Odeur</b>                |                     |                                 |
| <b>Saveur</b>               |                     |                                 |
| <b>Texture</b>              |                     |                                 |

**Annexe 6**

|   |              |            |
|---|--------------|------------|
| Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br><b>Poissonnier – Écailler Traiteur</b> |              |            |
| Épreuve : E2  |              |            |
| Coefficient : 9   | Durée : 7h00 | Feuillet : |

### Reconnaissance des espèces

Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous.  
Les numéros correspondent aux étiquettes de l'étal ou aux numéros des photos.

#### Poissons :

| N° | NOM COMMERCIAL (2 pts) | NOM SCIENTIFIQUE (2 pts) |
|----|------------------------|--------------------------|
| 1  |                        |                          |
| 2  |                        |                          |
| 3  |                        |                          |
| 4  |                        |                          |
| 5  |                        |                          |
| 6  |                        |                          |
| 7  |                        |                          |
| 8  |                        |                          |
| 9  |                        |                          |
| 10 |                        |                          |

#### Crustacés :

| N° | NOM COMMERCIAL (2 pts) | NOM SCIENTIFIQUE (2 pts) |
|----|------------------------|--------------------------|
| 11 |                        |                          |
| 12 |                        |                          |
| 13 |                        |                          |
| 14 |                        |                          |
| 15 |                        |                          |

#### Mollusques :

| N° | NOM COMMERCIAL (2 pts) | NOM SCIENTIFIQUE (2 pts) |
|----|------------------------|--------------------------|
| 16 |                        |                          |
| 17 |                        |                          |
| 18 |                        |                          |
| 19 |                        |                          |
| 20 |                        |                          |

#### Filets :

| N° | NOM COMMERCIAL (2 pts) |
|----|------------------------|
| 21 |                        |
| 22 |                        |
| 23 |                        |
| 24 |                        |
| 25 |                        |

| N° | NOM COMMERCIAL (2 pts) |
|----|------------------------|
| 26 |                        |
| 27 |                        |

| N° | NOM COMMERCIAL (2 pts) |
|----|------------------------|
| 28 |                        |
| 29 |                        |
| 30 |                        |

**Autres :**

**Produits transformés :**

**Nombre de point : /100**

**Report sur : /10**

## Annexe 7

## Grille d'évaluation

# BAC PRO Poissonnier Écailler Traiteur

|  | Sur         | Candidat<br>N° 1 | Candidat<br>N° 2 | Candidat<br>N° 3 | Candidat<br>N° 4 | Candidat<br>N° 5 | Candidat<br>N° 6 | Moyennes |
|--|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----------|
| <b>PHASE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET DE GESTION DU COMMIS FICHE TECHNIQUE</b> |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Qualité des documents  | <b>4</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Ordonnancement des étapes de prépa et fabric.                                  | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Gestion du commis<br>fiche technique   | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
|  | <b>6</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>Sous total 1</b>  | <b>20,0</b> |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>PHASE PRATIQUE DE PRODUCTION ET DE FABRICATION - CONDUITE DU COMMIS</b>     |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Reconnaissance des produits  | <b>10</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité                                  | <b>10</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Organisation du poste de travail   | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>techniques de transformation des produits</b>                               |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| mise en œuvre des techniques   | <b>15</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| respect des matières premières et produits                                     | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| rapidité et dextérité  | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>plat cuisiné produit traiteur</b>   |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| respect de la commande et des fiches techniques                                | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| techniques de préparation et de transformation                                 | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Conduite des cuissons  | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| qualité gustative des produits préparés  | <b>10</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>plateau de fruits de mer</b>  |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| travail technique présentation, décoration                                     | <b>15</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| Conduite du commis   | <b>20</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>Sous total 2</b>  | <b>110</b>  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>PHASE DE REALISATION D'UN ETALAGE</b>                                       |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| mise en place de l'étal  | <b>20</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| étiquetage conforme  | <b>5</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| prise de commande- conseil   | <b>15</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| service à la clientèle   | <b>10</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>Sous total 3</b>  | <b>50</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>Total général sur 60</b>  | <b>180</b>  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |
| <b>Note réelle sur 20</b>  |             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |          |

| COMMUNICATION ET PROJET  |  |    |   |   | Note / 30 points |              |
|--|--|----|---|---|------------------|--------------|
| ➤ Présentation orale (/12 points)  |  | TI | I | S | TS               | Observations |
| • Dynamisme de la présentation   |  |    |   |   |                  |              |
| • Indépendance par rapport au dossier  |  |    |   |   |                  |              |
| • Qualité de l'expression ( <i>clarté, correction de la langue, élocution, langage professionnel adapté, rigueur de l'exposé</i> ) |  |    |   |   |                  |              |
| • Aptitude à synthétiser ( <i>Choix des idées développées</i> )  |  |    |   |   |                  |              |
| ➤ Entretien (/12 points)   |  | TI | I | S | TS               | Observations |
| • Aptitude au dialogue ( <i>écoute active, reformulation, compréhension des questions...</i> )                                     |  |    |   |   |                  |              |
| • Aptitude à argumenter ( <i>à justifier un choix, un point de vue</i> ) et à convaincre   |  |    |   |   |                  |              |
| • Pertinence dans les réponses formulées   |  |    |   |   |                  |              |
| • Sens de la relation ( <i>prise de contact, courtoisie, comportement gestuel...</i> )   |  |    |   |   |                  |              |
| ➤ Projet (/6 points)   |  | TI | I | S | TS               | Observations |
| • Personnalisation du projet ( <i>adéquation projet/ambition du candidat</i> )   |  |    |   |   |                  |              |
| • Cohérence du projet  |  |    |   |   |                  |              |
| TI : très insuffisant      I : insuffisant      S : satisfaisant      TS : très satisfaisant                                       |  |    |   |   |                  |              |
| MAITRISE DES COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES  |  |    |   |   | Note /10 points  |              |
| <i>Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ».</i>               |  |    |   |   |                  |              |
| S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers :  |  |    |   |   | Observations     |              |
| Le secteur professionnel   | Définir la notion de secteur professionnel   |    |   |   |                  |              |
|  | Distinguer différents secteurs professionnels  |    |   |   |                  |              |
|  | Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation  |    |   |   |                  |              |
| Le métier  | Définir la notion de métier  |    |   |   |                  |              |
|  | Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation   |    |   |   |                  |              |
|  | Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés   |    |   |   |                  |              |
| Les niveaux de formation<br>Les diplômes et les titres professionnels<br>La qualification<br>La professionnalisation               | Repérer les différents niveaux de formation  |    |   |   |                  |              |
|  | Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations   |    |   |   |                  |              |
|  | Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel   |    |   |   |                  |              |
|  | Définir la qualification   |    |   |   |                  |              |
| Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation   |  |    |   |   |                  |              |
| Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié   | Identifier les différentes voies de formation  |    |   |   |                  |              |
|  | Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation  |    |   |   |                  |              |
|  | Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation   |    |   |   |                  |              |
| Une formation tout au long de la vie   | Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux  |    |   |   |                  |              |
|  | Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience   |    |   |   |                  |              |
| L'environnement du métier  | Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple) |    |   |   |                  |              |
| S5.2.1 - La recherche d'emploi :   |  |    |   |   |                  |              |
| La population active   | Caractériser la population active  |    |   |   |                  |              |
|  | Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...)   |    |   |   |                  |              |
|  | Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active   |    |   |   |                  |              |
| Les caractéristiques du marché du travail  | Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)  |    |   |   |                  |              |
|  | Analyser les causes et l'évolution du chômage  |    |   |   |                  |              |
| Le profil de poste   | Définir la notion de compétence, d'aptitude  |    |   |   |                  |              |
|  | Analyser le profil de poste  |    |   |   |                  |              |
|  | Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise   |    |   |   |                  |              |
| Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe                            | Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...)  |    |   |   |                  |              |
|  | Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)  |    |   |   |                  |              |
| L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel  | Analyser une offre d'emploi  |    |   |   |                  |              |
|  | Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi   |    |   |   |                  |              |
| Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi  | Repérer les démarches de recherche d'emploi  |    |   |   |                  |              |
|  | Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi   |    |   |   |                  |              |
| La lettre de motivation  | Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae   |    |   |   |                  |              |
|  | Rédiger une lettre de motivation   |    |   |   |                  |              |
| Le curriculum vitae  | Présenter un curriculum vitae informatisé  |    |   |   |                  |              |
| La communication téléphonique  | Préparer la communication téléphonique   |    |   |   |                  |              |

## E32 - Présentation du projet professionnel et entretien -coefficient 2 – 2/3

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :</b>  |   |  |
| L'entretien d'embauche   | Repérer les différentes phases de l'entretien   |  |
|  | Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure  |  |
|  | Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...)                                    |  |
|  | Préparer l'entretien d'embauche   |  |
| Les tests de sélection   | Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche   |  |
| Les différents types de contrats de travail en vigueur   | Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser   |  |
|  | Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation  |  |
| Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties | Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques   |  |
|  | Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties  |  |
| Les éléments de la rémunération  | Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche   |  |
|  | Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel  |  |
| Les principales formalités liées à l'embauche :  | Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche  |  |
| <b>S5.2.3 - La structure de l'organisation :</b>   |   |  |
| Les fonctions et services de l'organisation  | Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel   |  |
|  | Repérer et caractériser leurs principales fonctions   |  |
|  | Identifier les différents services et leurs attributions  |  |
| La structure de l'organisation   | Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel   |  |
|  | Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation  |  |
|  | Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services  |  |
| <b>S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise :</b>  |   |  |
| La communication au sein de l'entreprise<br>Les enjeux de la communication interne                   | Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise  |  |
|  | Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte   |  |
| La liberté d'expression et ses limites   | Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences. |  |
|  | Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise   |  |
| Le règlement intérieur : contenu et objectifs  | Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur                       |  |
|  | Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel  |  |
| Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié  | Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs   |  |
|  | Repérer les droits et obligations du salarié  |  |
| Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables                            | Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions   |  |
| Le pouvoir disciplinaire   | Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire  |  |
|  | Identifier les limites à ce pouvoir   |  |
| <b>S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :</b>   |   |  |
| Le projet de création ou de reprise  | Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise   |  |
|  | Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur  |  |
|  | Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...)                 |  |
|  | Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet  |  |
| La propriété industrielle et propriété intellectuelle  | Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle                                 |  |
|  | Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle  |  |
|  | Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle   |  |
| La connaissance du marché  | Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel  |  |
|  | Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif   |  |
| Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement         | Estimer le besoin de financement associé au projet  |  |
| Les aides et les incitations à la création d'entreprise  | Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations                                       |  |
| Le positionnement sur le marché  | Positionner l'entreprise sur le marché  |  |
|  | Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale   |  |
| Les formes juridiques : leurs caractéristiques   | Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité           |  |
|  | Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise  |  |
| Les formalités de création   | Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...            |  |

**Total sous épreuve E 32 / 40 points**

Académie

Candidat

**E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2) – 3/3**

| <b>COMMISSION<br/>D'INTERROGATION</b> | <b>ÉMARGEMENTS</b> | <b>NOTE / 20</b> |
|---------------------------------------|--------------------|------------------|
|                                       |                    |                  |