



94 rue Hénon - BP 64571 69244 LYON Cedex 04

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL  
BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR  
Académie pilote : LYON  
SESSION 2012**

**Sommaire**

**Pages 2 à 15 : Epreuves ponctuelles**

**Pages 2 et 3 : calendrier des épreuves**

- Calendrier des épreuves écrites
- Calendrier des épreuves pratiques

**Pages 4 à 7 : Déroulement des épreuves**

**Pages 8 à 15 : Annexes**

**Pages 16 à 31 : Evaluation en CCF**

# Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur

**METROPOLE – MAYOTTE**

**Session de juin 2012**

Baccalauréat professionnel

Boucher charcutier traiteur

Calendrier des épreuves

<b>EPREUVES</b>	<b>DATES</b>	<b>HORAIRE LOCAL</b>
Français - U.51	18 juin 2012	09 H 30 à 12 H 00
Histoire, géographie et éducation civique U.52	18 juin 2012	14 H 00 à 16 H 00
Epreuve technologique et scientifique-U1	19 juin 2012	09 H 00 à 12 H 00
Arts appliqués et cultures artistiques U.6	19 juin 2012	14 H 00 à 15 H 30
Epreuve de gestion appliquée - Environnement économique, juridique et management - U.31	20 juin 2012	09 H 30 à 12 H 00
Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Prévention-santé-environnement - U.22	20 juin 2012	15 H 00 à 17 H 00
Epreuve de gestion appliquée - Mathématiques – U33	<u>Du lundi 4 juin au vendredi 15 juin 2012</u>	Durée : 1 H 00

**Aucun candidat n'est autorisé à sortir de la salle d'examen pendant la première heure du déroulement des épreuves.**

**Baccalauréat Professionnel  
Boucher Charcutier Traiteur  
Note d'instructions et recommandations  
Pour l'organisation et l'évaluation des épreuves**

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

Elles auront lieu **du 18 juin au 22 juin** 2012

**Épreuve E1**

Voir détail des horaires de l'épreuve page 2

**Epreuve E2**

L'épreuve de pratique professionnelle se déroule sur deux journées :

**Les jeudi 7 et vendredi 8 juin 2012**

Eventuellement les **lundi 11 et mardi 12 juin** 2012 dans le cas où le nombre de candidats nécessiterait une organisation sur deux fois deux journées.

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

Sont fixées au plan académique les horaires de l'épreuve.

**Epreuve E3**

La date de remise des dossiers de l'épreuve E32 par le candidat dans son établissement de formation est fixée au **mardi 24 mai**.

Ceux-ci devront être mis à disposition dans les centres d'examen au plus tard la veille de l'épreuve.

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.

## Épreuves ponctuelles

### 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.

Pour faciliter la correction des deux parties de l'épreuve, les candidats composeront sur deux copies séparées. Ils remettront les annexes mentionnées dans le sujet « à rendre avec la copie » à l'intérieur de la copie qui convient.

#### Épreuve E2 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel (coefficient 9) durée 11h

**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

**1<sup>er</sup> jour : durée 5 heures - Horaires : de 13 h à 18 h**

**2<sup>ème</sup> jour : durée 6 heures - Horaires de 8 h à 15 h**

**(dont 10 minutes consacrées à l'argumentation commerciale)**

**Coupure obligatoire de 12 h à 13 h**

#### **1<sup>ère</sup> journée : l'épreuve d'une durée de 5 heures comporte deux phases**

Elle débute par un tirage au sort du poste de travail auquel correspond un horaire de passage pour la phase de dégustation et d'argumentation commerciale de la deuxième journée. Il est nécessaire de prévoir un jury pour surveiller l'épreuve écrite ainsi qu'un jury en laboratoire pour accueillir les candidats. Le commis tiré au sort, issu d'une classe de 1<sup>ère</sup> année baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur se tient prêt à assister le candidat.

#### **1/ une phase écrite :**

D'une durée laissée à l'initiative du candidat dans la limite maximum d'une heure.

- Prévoir de photocopier le planning d'organisation du candidat et de lui remettre la photocopie, l'original étant évalué et conservé.

Documents en annexe :

- Annexe 1 : Exemple de fiche d'organisation du travail première journée
- Annexe 2 : Exemple de fiche d'organisation deuxième journée
- Annexe 3 : Exemple de fiche de fabrication de produit traiteur

**2/ une phase pratique :**

Le candidat est assisté du commis. À la fin de cette phase, il remet en état son espace de travail.

**2ème journée : l'épreuve d'une durée de 6 heures sans commis (hors pause obligatoire) comprend 3 phases**

- **Une phase pratique de fabrication**
- **Une phase de présentation** : le candidat met en valeur ses fabrications sous la forme d'un buffet dans le respect du thème imposé. Une portion de chaque fabrication est présentée au jury et dégustée.
- **Une phase de réalisation d'un acte de vente** : durée 15 minutes  
Chaque candidat à tour de rôle est mis en situation d'acte de vente de viandes et de charcuterie traiteur. Le centre d'examen met à la disposition les produits, procède à la mise en place des vitrines nécessaires à la situation d'évaluation, et fournit le matériel d'étiquetage, d'emballage et de pesage.

Documents en annexe :

- Annexe 4 : Exemple de fiche d'évaluation journée 1
- Annexe 5 : Exemple de fiche d'évaluation journée 2

Un document sous tableur sera transmis pour faciliter la saisie et la totalisation des points.

**Épreuve E3 : 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, du 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**

Cette épreuve écrite (coefficient 2) 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**

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

Cette épreuve orale (coefficient 2) a pour objectif d'évaluer :

- les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer,
- les connaissances du candidat en lien avec les savoirs associés listés dans la grille d'évaluation (annexe 6).

Le dossier écrit est obligatoire (même s'il est incomplet). En l'absence de dossier, le jury attribuera la note **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

Ce document de 3 à 5 pages maximum (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique 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 6) est obligatoirement utilisée.

### Consignes :

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 6) ; 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 ».

**Pour le Recteur et par délégation  
Le chef de la division des examens et concours**

**Alain PETIT**





**Annexe 3 La fiche fabrication est remise au candidat complétée en fonction de la recette à réaliser.**

Fabrication de .....			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids en gramme	%	Phases de fabrication
			(progression de travail)
Viande	1000		Mise en place du poste de travail
Eléments de cuisson + garniture aromatique			
			Préparer les légumes et BG
			Marquer en cuisson
Eléments de liaison de la sauce			
			Préparer la garniture
Assaisonnement			
Sel fin	pm		
Poivre blanc	pm		
			Réaliser la sauce
			Dresser
Surgelé			

Annexe 4

**GRILLE D’EVALUATION EPREUVE PONCTUELLE E2 – 1<sup>er</sup> jour**

A : Phase d'organisation du travail / 15

B : Phase de transformation fabrication / 105

C : Phase de présentation - dégustation et vente communication / 60

N° de candidat	Phase écrite d'organisation du travail				Total	Comportement professionnel - conduite du commis						Total	Transformation des viandes						Total		
	Qualité du document	Ordonnement des étapes de fabrication	Estimation du temps de chaque étape	Nature et cohérence des tâches confiées au commis	A	Organisation du poste de travail	Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Utilisation rationnelle des matières premières	Utilisation rationnelle des matériels	Aptitude à communiquer avec son commis	Gestion du commis	B1	Désossage	Séparation	Parage	Epluchage	Découpe	Triage, préparation des viandes pour la partie traiteur ( produit traiteur)	Ficelage	B2	
	/2	/5	/4	/4	/15	/5	/4	/4	/4	/4	/4	/25	/6	/6	/5	/5	/6	/6	/6	/40	
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					

Noms, prénoms, signatures des correcteurs

Annexe 5

**GRILLE D’EVALUATION EPREUVE PONCTUELLE E2 – 2<sup>ème</sup> jour**

A : Phase d'organisation du travail / 15

B : Phase de transformation fabrication / 105

C : Phase de présentation - dégustation et vente communication / 60

N° de candidat	Fabrication des produits de charcuterie traiteur				Total	Total	Présentation - dégustation Vente Communication						Total	Total			Total général	Moyennes
	Charcuterie fine	Fabrication traiteur N°1	Fabrication traiteur N°1 (garniture d'accompagnement)	Fabrication traiteur N°2	B3	B (B1 + B2 + B3)	Respect des règles de présentation (disposition étiquetage)	Présentation du buffet charcuterie traiteur	Exactitude des pesées, des tailles et des formes	Pertinence des conseils d'utilisation	Capacité à assurer un acte de vente	Dégustation des produits de charcuterie traiteur	C	A	B	C		
	/15	/10	/5	/10	/40	/105	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/60	/15	/105	/60	/180	/20
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		

Noms, prénoms, signatures des correcteurs

COMMUNICATION ET PROJET					Note / 30 points				
<b>➤ Présentation orale (/12 points)</b>					<b>TI</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>Observations</b>
• 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> )									
<b>➤ Entretien (/12 points)</b>					<b>TI</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>Observations</b>
• 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> )									
<b>➤ Projet (/6 points)</b>					<b>TI</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>TS</b>	<b>Observations</b>
• 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				
Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ».									
<b>S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers :</b>					<b>Observations</b>				
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 Les diplômes et les titres professionnels La qualification 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								
Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié	Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation								
	Identifier les différentes voies de formation								
	Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation								
Une formation tout au long de la vie	Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation								
	Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux								
L'environnement du métier	Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience								
	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)								
<b>S5.2.1 - La recherche d'emploi :</b>									
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								

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

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	
<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 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 Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences.	
La liberté d'expression et ses limites	Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur	
Le règlement intérieur : contenu et objectifs	Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs	
Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié	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	

**E32 - Présentation du projet professionnel et entretien -coefficient 2 – 3/3****Annexe 6**

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	Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise	
	Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...	

<b>Total sous épreuve E 32 / 40 points</b>	
--	--

Académie

Candidat

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

COMMISSION D'INTERROGATION	ÉMARGEMENTS	NOTE / 20

<h2>Évaluation en CCF</h2> <h3>Candidats relevant du contrôle en cours de formation</h3>
--

- **Fiche récapitulative** P 17
  
- **E1 Épreuve technologique et scientifique**
  - Situation 1 – S1 P 18
  - Situation 2 – S2 P 19
  
- **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel**
  - **Situation 1 - S1** P 20
    - Critères d'évaluation E2 – S1 P 21
    - Fiche d'organisation du travail E2 – S1 P 22
  - **Situation 2 - S2** P 23
    - Critères d'évaluation E2 – S2 P 24
  - **Situation 3 - S3** P 25
    - Critères d'évaluation E2 – S3 P 26
  - **Synthèse notes E2** P 27
  
- **E3 Épreuve de gestion appliquée** P 28
  - E31 sous épreuve Environnement économique juridique et management
    - **Situation 1 – S1** P 29 - 30
    - **Situation 2 – S2** P 31
  - E32 sous épreuve Projet professionnel P 32
    - **Grille d'évaluation E32** P 33 - 35
  - **Synthèse notes E3** P 36

## BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOUCHER – CHARCUTIER TRAITEUR

FICHE RECAPITULATIVE du Contrôle en Cours de Formation

Situations d'évaluation	EP1 (U1)		EP2 (U2)		
	EP1 - S1 (en établissement) 30 points	EP1 – S2 (en établissement) 50 points	EP2 - S1 (en établissement) 50 points	EP2 – S2 (en établissement) 70 points	EP2 – S3 (en entreprise) 60 points
Type d'évaluation	Certificative	Certificative	Certificative	Certificative	Certificative
Quand ? Quoi ?	<p><b>1<sup>ère</sup> situation :</b> Au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle Technologie 15 points Le questionnement porte pour tout ou partie des contenus des savoirs associés S1.1, S1.2, S1.4, S1.5, S1.7, S1.8.1, S2.1, S3.1.2, S3.1.3, S3.2.1 Sciences appliquées 15 points</p>	<p><b>2<sup>ème</sup> situation :</b> Au cours du dernier trimestre de la classe de terminale professionnelle Technologie 25 points Le questionnement porte pour tout ou partie des contenus des savoirs associés S1.3, S1.6, S1.7, S1.8, S2.2, S2.3, S3.1.1, S3.2, S3.3, S3.4 Sciences appliquées 25 points</p>	<p><b>1<sup>ère</sup> situation :</b> A la fin de la deuxième année de formation - phase écrite d'organisation 5 pts - phase pratique 45 pts transformation de viandes (2 espèces) gros bovin et porc, fabrication d'un produit de charcuterie courante et d'un produit traiteur (entrée froide ou chaude simple) ou dessert</p>	<p><b>2<sup>ème</sup> situation :</b> A la fin de la dernière année de formation Un commis est mis à disposition - phase écrite d'organisation 10 pts - phase pratique avec conduite du commis (30 pts) transformation d'une viande (agneau ou veau) et fabrication d'un produit de charcuterie fine et d'un plat cuisiné et sa garniture - présentation (10 pts) des produits de charcuterie traiteur sous forme de buffet - dégustation (10 pts) - communication orale des fabrications réalisées (10pts)</p>	<p><b>3<sup>ème</sup> situation :</b> Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation - transformations et fabrication (30pts) transformation de 3 viandes(C2.4) dont 2 coupes de ½ gros sur deux espèces différentes et une coupe de détail fabrication de 3 produits de charcuterie-traiteur(C2.4) ; un produit de salaison, 2 spécialités de l'entreprise ou régionales - présentation commerciale (10 pts) - un acte de vente (20pts) (C2.6,C3.5) assurer l'acte de vente et conseiller la clientèle</p>
Comment ?	<p>1<sup>ère</sup> situation durée 1 heure (30 mn par valence) 2<sup>ème</sup> situation durée 2 heures (1h par valence )</p>		<p>2 situations de 5 heures 30 dans le cadre des séances de travaux pratiques</p>		<p>En entreprise durant la période de formation en milieu professionnel</p>
Qui ?	<p>Enseignants de la classe : un chargé des enseignements de technologie professionnelle et un de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel</p>		<p>Le(s) enseignant(s) de pratique et un professionnel</p>	<p>Le(s) enseignant(s) de pratique et un professionnel</p>	<p>Un enseignant du domaine professionnel Le tuteur ou maître d'apprentissage</p>
Coefficient	4		9		

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher charcutier traiteur</b>	<b>Session :</b>
----------------------	---	------------------

<b>CCF</b> <b>Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION D’EVALUATION</b> <b>en CENTRE DE FORMATION</b>	<b>E1 - S1</b> <b>Points : 30 (2X15)</b>
---	--	---

**E1 Épreuve technologique et scientifique coefficient 4**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

Au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle

**Durée de l'épreuve :**

Durée indicative : 1h (2 X 30 mn)  
Technologie et sciences appliquées

**Forme de l'épreuve :**

Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles communes. Ce questionnaire porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3, et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous :

**S1 - La culture professionnelle**

- S1.1 : Les secteurs d'activités et les acteurs des filières
- S1.2 : Les produits commercialisés
- S1.4 : Le vocabulaire professionnel
- S1.5 : Les locaux et annexes
- S1.7 : Les documents de travail (d'organisation, de fabrication)
- S1.8.1 : Les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation, les normes et labels

**S2 - Les matières premières**

- S2.1 : Les matières premières de base

**S3 – Les techniques professionnelles**

- S3.1.2 : Les techniques de transformation
- S3.1.3 : nomination des morceaux
- S3.2.1 : Les préparations de base (à l'exception des produits secs et produits cuits type jambon)

**S4 - Sciences appliquées**

- S4. 1 Les sciences appliquées à l'alimentation
- S4. 2 Les sciences appliquées à l'hygiène
- S4. 3 Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher charcutier traiteur</b>	<b>Session :</b>
----------------------	---	------------------

<b>CCF</b> <b>Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION D'ÉVALUATION</b> <b>en CENTRE DE FORMATION</b>	<b>E1 - S2</b> <b>Points : 50 (2 X 25)</b>
---	--	---

**E1 Épreuve technologique et scientifique coefficient 4**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

Au cours du troisième trimestre de la classe de terminale

**Durée de l'épreuve :**

Durée indicative : 2h (2 X 1h par valence)  
Technologie et sciences appliquées

**Forme de l'épreuve :**

Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles communes. Ce questionnaire porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3, et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous :

**S1 - La culture professionnelle**

- S1.3 : l'approche sensorielle
- S1.6 : les équipements, matériels et outillages
- S1.7 : les documents de travail
- S1.8 : la qualité

**S2 - Les matières premières**

- S2.2 : les matières complémentaires
- S2.3 : les ingrédients et produits d'addition

**S3 - Les techniques professionnelles**

- S3.1.1 : les calculs professionnels
- S3.2 : les préparations de base et leurs techniques dans l'activité traiteur
- S3.3 : les cuissons et après cuissons
- S3.4 : la conservation des viandes et des produits

**S4 - Sciences appliquées**

- S4. 1 Les sciences appliquées à l'alimentation
- S4. 2 Les sciences appliquées à l'hygiène
- S4. 3 Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	<b>Session :</b>
----------------------	---	------------------

<b>CCF</b> Contrôle en cours de formation	<b>SITUATION D’EVALUATION</b> en CENTRE DE FORMATION	<b>E2 - S1</b> Points : 50
--	---	-------------------------------

**E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Coefficient 9**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. La commission d'évaluation est composée du professeur ou du formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de l'apprenti et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation pourra se dérouler.

**Date :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

À la fin de la deuxième année de formation

**Durée de l'épreuve :**

Durant un TP

**Forme de l'épreuve :**

**Elle comporte deux phases distinctes :**

- une phase écrite d'organisation du travail

- une phase de transformation fabrication

- **transformation de viandes** (2 espèces) :
  - gros bovin (désossage, séparation, parage, épluchage, découpe, ficelage),
  - porc (désossage, triage, découpe, ficelage)
- **fabrication de :**
  - un produit de charcuterie (charcuterie courante : terrine ou pâté ou produit sous boyau),
  - un produit traiteur (entrée froide ou chaude simple) ou dessert.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en oeuvre de techniques de base de boucherie et de charcuterie – traiteur.

La commande est fournie au candidat, accompagnée des fiches techniques correspondantes.

Académie de :	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	Session :
<b>E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9</b>		<b>Situation 1 CCF Points : 50</b>

Nom :

Prénom :

Intitulé du champ	Tâche à évaluer	Points attribués
<b>Organisation du travail-</b>	Ordonnancement des étapes de fabrication	
	Estimation du temps de chaque étape	
<b>Organigramme</b>		<b>/5</b>
<b>Comportement professionnel</b>	Organisation du poste de travail	
	Respect des règles d'hygiène et sécurité	
<b>Comportement professionnel</b>		<b>/6</b>
<b>Transformation des viandes (gros bovins)</b>	Désossage	
	Séparation	
	Parage/ épluchage	
	Découpe	
	Ficelage	
<b>Transformation des viandes (porcs)</b>	Désossage	
	Triage	
	Découpe	
	Ficelage	
<b>Transformation des viandes</b>		<b>/19</b>
<b>Fabrication d'un produit de charcuterie courante (terrines ou pâté ou produit sous boyau)</b>	Assaisonnement, marinade, liaison	
	Montage, embossage	
	Aspect du produit terminé	
<b>Fabrication d'un produit traiteur (entrée froide ou chaude simple) ou dessert</b>	Préparation des éléments	
	Progression technique	
	Aspect du produit terminé	
<b>Fabrication de produits de charcuterie traiteur</b>		<b>20</b>
<b>Transformation fabrication</b>		<b>/45</b>
<b>Total situation 1</b>		<b>/50</b>

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boucher Charcutier Traiteur

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu  
professionnel – Coefficient 9 - Situation 1 CCF

Nom :

Prénom :

## FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

Ordre des fabrications	Organisation des tâches	Evaluation du temps
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

**Remarques éventuelles**


---



---



---



---

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	<b>Session :</b>
----------------------	---	------------------

<b>CCF</b> Contrôle en cours de formation	<b>SITUATION D'ÉVALUATION</b> en CENTRE DE FORMATION	<b>E2 - S2</b> Points : 70
--	---	-------------------------------

**E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Coefficient 9**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. La commission d'évaluation est composée du professeur ou du formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de l'apprenti et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation pourra se dérouler.

**Date :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

A la fin de la dernière année de formation  
(épreuve écrite, pratique et orale)

**Durée de l'épreuve :**

Durant un TP

**Un commis est mis à la disposition du candidat pour la durée de l'épreuve**

**Forme de l'épreuve :**

Cette situation d'évaluation comporte des phases distinctes :

**Phase écrite :** elle concerne la rédaction d'un document qui présente l'organisation prévue pour l'ensemble des travaux à effectuer dans le temps imparti et qui fait apparaître la conduite du commis mis à sa disposition (tâches confiées, moment d'exécution dans le temps...). Voir modèle de document de planification en annexe 1 examen sous forme ponctuelle.

**Phase pratique :** elle vise à :

**Transformer une viande** (d'une seule espèce) :  
agneau ou veau (coupe, désossage, séparation, parage, découpe),

**Fabriquer :**

- un produit de charcuterie (charcuterie fine),
- un produit traiteur : un plat cuisiné accompagné de sa garniture.

**Phase présentation dégustation et vente communication :**

À l'issue de la phase pratique, les produits de charcuterie – traiteur seront présentés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème, et une portion de chaque fabrication de charcuterie traiteur est présentée au jury et dégustée.

Académie de :	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	Session :
<b>E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9</b>		<b>Situation 2 CCF Points : 70</b>

Nom :

Prénom :

Intitulé du champ	Tâche à évaluer	Points attribués
<b>Organisation du travail</b>	Qualité du document	
	Ordonnancement des étapes de fabrication	
	Estimation du temps par étape	
	Nature et cohérence des tâches confiées	
<b>Organigramme</b>		<b>/10</b>
<b>Comportement professionnel conduite du commis</b>	Organisation du poste de travail	
	Respect des règles d'hygiène et sécurité	
	Conduite du commis	
<b>Comportement professionnel</b>		<b>/9</b>
<b>Transformation des viandes (une seule espèce, agneau ou veau)</b>	Désossage	
	Séparation	
	Parage	
	Epluchage, triage	
	Découpe	
	Ficelage	
<b>Transformation des viandes</b>		<b>/11</b>
<b>Fabrication des produits de charcuterie-traiteur</b>	Charcuterie courante (liaison mêlée pour terrine ou galantine)	
	Charcuterie courante (montage terrine ou galantine)	
	Produit traiteur	
<b>Fabrication produits charcuterie traiteur</b>		<b>/10</b>
<b>Transformation Fabrication</b>		<b>/30</b>
<b>Présentation</b>	Présentation des produits transformés Boucherie	
	Présentation des produits transformés charcuterie	
<b>Présentation</b>		<b>/10</b>
<b>Dégustation</b>	Dégustation (produit traiteur)	
	Dégustation (charcuterie courante)	
<b>Dégustation</b>		<b>/10</b>
<b>Vente communication</b>	Exactitude des pesées, des tailles et des formes	
	Pertinence des conseils d'utilisation	
	Capacité à assurer un acte de vente	
<b>Vente communication</b>		<b>/10</b>
<b>Total situation 2</b>		<b>/70</b>

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	<b>Session :</b>
----------------------	---	------------------

<b>CCF</b> Contrôle en cours de formation	<b>SITUATION D'ÉVALUATION</b> en ENTREPRISE	<b>E2 - S3</b> Points : 60
--	--	-------------------------------

**E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Coefficient 9**

L'évaluation est réalisée en entreprise. La commission d'évaluation est composée du formateur de l'entreprise d'accueil et du professeur de la spécialité.

**Date :**

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation

**Forme de l'épreuve :**

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Elles sont repérées et choisies conjointement par l'enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d'apprentissage désigné par le chef d'entreprise. Elles prennent en compte la nature des activités exercées dans l'entreprise (transformations de boucherie, fabrication de charcuterie traiteur).

**Seront obligatoirement évaluées**

- 3 transformations de boucherie (C2.4) : deux coupes ½ gros sur deux espèces différentes (gros bovin, porc, agneau, veau), 1 coupe de détail,
- 3 produits de charcuterie - traiteur (C2.4) : un produit de salaison (jambon, ...), deux spécialités de l'entreprise ou régionale,
- un acte de vente (C2.6, C3.5) dont le comportement en entreprise, la capacité du candidat à assurer un acte de vente et la pertinence des conseils d'utilisation.

Académie de :	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	Session :
<b>E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9</b>		<b>Situation 3 CCF Points : 60</b>

Nom :

Prénom :

**Grille d'évaluation de la situation 3 en milieu professionnel**

Intitulé du champ	Tâche à évaluer	Points attribués
<b>Comportement professionnel</b>	Utilisation rationnelle des matériels et des matières premières	
	Gestion des matières premières	
	Respect des règles d'hygiène et sécurité	
<b>Comportement professionnel</b>		<b>/10</b>
<b>Transformation des viandes de Boucherie : 2 coupes ½ gros sur 2 espèces (gros bovins, porc, agneau, veau)</b>	Préparer	
	Transformer	
	Fabriquer	
<b>Transformation des viandes de boucherie : 1 coupe de détail</b>	Préparer	
	Transformer	
	Fabriquer	
<b>Transformation des viandes</b>		<b>/10</b>
<b>Fabrication de : - 3 produits de charcuterie traiteur : - 1 produit de salaison (2 spécialités de l'entreprise ou régionales)</b>	Préparer	
	Transformer	
	Fabriquer	
<b>Fabrication de produits traiteur</b>		<b>/10</b>
<b>Transformation Fabrication</b>		<b>/30</b>
<b>Présentation des produits</b>		
<b>Présentation</b>		<b>/10</b>
<b>Vente communication</b>	Contrôler l'évolution d'un produit	
	Exactitude des pesées, des tailles et des formes	
	Facturer encaisser	
	Pertinence des conseils d'utilisation	
	Capacité à assurer un acte de vente	
<b>Vente Communication</b>		<b>/20</b>
<b>Total situation 3</b>		<b>/60</b>

Date :

Signature du représentant  
de l'équipe pédagogiqueCachet et signature du  
formateur

ACADEMIE DE :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

SESSION :

Date :

## Tableau de synthèse Épreuve E2 (CCF)

CANDIDAT		ETABLISSEMENT
Nom :	Prénom :	
Nom des membres du jury	Fonction	EMARGEMENT

## NOTES RECAPITULATIVES S1 –

en établissement à la fin de la deuxième année de formation

<i>sous – total I</i>	Phase écrite d'organisation du travail	<b>/ 05</b>
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de transformation fabrication	<b>/ 45</b>
<b>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</b>		<b>/ 50</b>

## NOTES RECAPITULATIVES S2

en établissement à la fin de la dernière année de formation

<i>sous – total I</i>	Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	<b>/ 10</b>
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de transformation fabrication	<b>/ 30</b>
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	<b>/ 10</b>
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	<b>/ 10</b>
<i>sous – total V</i>	Phase de vente communication	<b>/ 10</b>
<b>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</b>		<b>/ 70</b>

## NOTES RECAPITULATIVES S3 –

en entreprise au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation

<i>sous – total I</i>	Transformation et fabrication	<b>/ 30</b>
<i>sous – total II</i>	Présentation des fabrications	<b>/ 10</b>
<i>sous – total III</i>	Vente communication	<b>/ 20</b>
<b>NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY</b>		<b>/ 60</b>

## Epreuve E2 de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

<b>Note totale (S1 + S2 + S3)</b> <b>/ 180</b>	<b>Note sur 20</b> (arrondie au ½ point supérieur)	<b>/20</b>
---	---	------------

Académie de :

Baccalauréat Professionnel  
Boucher Charcutier Traiteur

Session :

## E3 Épreuve 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)

**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**

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Chaque situation vise, à partir d'une situation professionnelle contextualisée, à évaluer par sondage les compétences terminales acquises par les élèves.

**E31 – Environnement économique, juridique et management**

Situation 1 sur 15 points

Situation 2 / 25 points

**Total Sous épreuve E31 (situation 1+ situation 2) / 40 points**

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	<b>Session :</b>
<b>CCF Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION</b>	<b>S1 Points : 15</b>

### E31 – Environnement économique, juridique et management

**1<sup>ère</sup> situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (15 points)**

La première situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu avant la fin de l'année civile précédant l'examen. Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 1<sup>ère</sup> situation. Cette grille sera remise à la commission d'harmonisation et au jury.

Les connaissances évaluées porteront sur **au moins trois de ces thèmes.**

Connaissances	Compétences	
<b>Thème S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité</b>		
Les organisations : leurs caractéristiques	Définir l'organisation Identifier différentes organisations et repérer leur diversité	
Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands	Repérer les finalités des organisations	
Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif	Associer finalités et types d'organisations	
Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun	Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation	
<b>Thème S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations</b>		
L'activité principale d'une organisation	Repérer les activités d'une organisation	
Les activités secondaires d'une organisation	Définir la notion d'activité principale et secondaire	
	Repérer des exemples de services secondaires	
Le secteur professionnel et sa place dans l'économie	Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale	
	Constater l'évolution des dernières années	
<b>Thème S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel</b>		
Notions de marché, d'offre et de demande	Caractériser le marché de l'entreprise	
	Caractériser l'offre et la demande	
	Analyser leur incidence sur la fixation des prix	
	Montrer le rôle régulateur du marché	
Les secteurs institutionnels	Définir la notion d'activité économique	
	Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale	
	Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié	
Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume	Définir la notion de droit Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national	
Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...	Repérer les différentes sources des droits européen et international Hiérarchiser les droits national et international	
Le contrat	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle	
La formation du contrat	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat	
Les obligations contractuelles	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations	
La responsabilité	Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale)	
	Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle	
Les chambres consulaires	Définir et caractériser les chambres consulaires	
	Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations	
Les organisations professionnelles patronales et syndicales	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise	
L'inspection du travail	Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation	
L'État et les collectivités territoriales	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales	
<b>Thème S5.3.1 L'activité commerciale</b>		
Les couples produits / marchés de l'entreprise La concurrence Le positionnement	Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise	
	Repérer le positionnement des concurrents	
	Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret	
La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise Justifier le choix de la politique commerciale retenue	

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	<b>Session :</b>
<b>CCF Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION</b>	<b>S1 Points : 15</b>

**E31 – Environnement économique, juridique et management**

Thème S5.3.2 L'organisation de la production et du travail	
Le processus de production de biens ou de services	Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel
Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...)	Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun
La production de services	Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné
Les différents modes d'organisation du travail	Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail
	Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise
	Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné
Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)	Repérer et caractériser les différents facteurs de production
La productivité	Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité
Le rendement	Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs
L'investissement	Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement
La formation et la qualification	Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel
L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage	Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement
	Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur
La recherche et la sélection des fournisseurs	Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel
La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente	Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel
Normes, chartes qualité	Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations
La démarche qualité et ses enjeux	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés
La durée du travail	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés
Les repos, les congés	Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise
La flexibilité du temps de travail Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise	Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise
La rémunération du travail	Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation
Les délégués du personnel, le comité d'entreprise	Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée.
La représentation syndicale	En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel
S5.3.3 La gestion des ressources humaines	
Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources	Identifier les principales missions du service des ressources humaines
	Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines
L'entretien individuel d'évaluation	Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation
	Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation
Le plan de formation de l'organisation	Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci
	Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation
	Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation
Les congés de formation	Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation
	Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés
Le droit à la formation	Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié
Le bilan de compétences	Repérer les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié
Les moyens et les enjeux de la motivation	Caractériser les principaux types de conflits
Les conflits individuels et collectifs	Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en vous appuyant sur la législation en vigueur
	Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en vous appuyant sur la législation en vigueur

**Situation 1 sur 15 points**

<b>Académie de :</b>	<b>Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur</b>	<b>Session :</b>
<b>CCF Contrôle en cours de formation</b>	<b>SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION</b>	<b>S2 Points : 25</b>

**E31 - Environnement économique, juridique et management**

**2ème situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (25 points)**

Pour tous les candidats, cette deuxième situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu en fin du dernier trimestre de formation.

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 2<sup>ème</sup> situation. Les connaissances évaluées porteront sur au moins **trois de ces thèmes**.

Connaissances	Compétences	
<b>Thème S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses</b>		
Les coûts d'achat, de production, de revient	Identifier les composants des différents coûts	
La marge de l'entreprise, le prix de vente	Caractériser les déterminants du prix de vente	
Le chiffre d'affaires et le résultat	Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix)	
	Dégager le résultat à partir des charges et produits	
	Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs	
La valeur ajoutée et sa répartition	Définir la notion de valeur ajoutée	
	Identifier la répartition de la valeur ajoutée	
La croissance de l'organisation	Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)	
	Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)	
<b>Thème S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs</b>		
Les clients/usagers, Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances	Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement	
Le mécanisme de la TVA	Repérer la TVA collectée, déductible et à payer	
L'imposition des bénéfices	Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés	
Les opérations réalisées avec les partenaires Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail)	Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires	
	Vérifier, analyser les principaux documents reçus	
	Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle	
La communication avec les partenaires Les enjeux de la communication avec les partenaires	Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires	
	Analyser des situations de communication avec les partenaires	
Les enjeux de la communication avec les partenaires	Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte	
	Identifier les principes d'une communication efficace selon les partenaires et en mesurer l'impact	
<b>Thème S5.5.1 Les mutations de l'environnement</b>		
Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage)	Caractériser les principaux indicateurs économiques	
	Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes	
	Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation	
L'Union européenne La mondialisation	Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise	
L'organisation, actrice du développement durable Les politiques de développement durable et leurs enjeux	Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable	
	Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable	
	Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable	
	Définir les enjeux du développement durable	
<b>Thème S5.5.2 Les mutations de l'organisation</b>		
Les mutations structurelles (restructuration, externalisation, délocalisation) et leurs incidences	Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis	
	Dégager les incidences sur les plans économique et social	
Les situations de défaillance de l'organisation	Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées	
La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi	Définir l'importance et le rôle d'une GPEC	
	Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences	
<b>Thème S5.5.3 Les incidences sur le personnel</b>		
La démission, La rupture conventionnelle, Le licenciement pour motif personnel, Le licenciement économique, Les conseils de prud'homme	Identifier les différents cas de rupture	
	Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences	
	Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences	
Les évolutions de carrière	Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques	

**Situation 2 sur 25 points**

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION	Points : 40

## E32 - Sous-épreuve sur dossier : projet professionnel (Coefficient 2)

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

Dans le cadre du CCF une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus. L'établissement fixera la date en prenant en compte les préconisations académiques de l'IEN responsable de la filière.

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.

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 :

Ce document de 3 à 5 pages maximum (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique 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 ci-jointe 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 ».

## E32 - Présentation du projet professionnel et entretien -coefficient 2 – 1/3

COMMUNICATION ET PROJET					Note / 30 points				
➤ <b>Présentation orale (/12 points)</b>					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> )									
➤ <b>Entretien (/12 points)</b>					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> )									
➤ <b>Projet (/6 points)</b>					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				
Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ».									
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 Les diplômes et les titres professionnels La qualification 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								

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

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	
<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 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	
	Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences.	
La liberté d'expression et ses limites	Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise	
	Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur	
Le règlement intérieur : contenu et objectifs	Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel	
	Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs	
Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié	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	
Les formalités de création	Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise	
	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**

## Synthèse Épreuve de gestion appliquée E3

<b>ACADEMIE DE :</b>
----------------------

**Baccalauréat Professionnel  
Boucher Charcutier  
Traiteur**

<b>SESSION :</b> <u>Date :</u>
-----------------------------------

<b>EVALUATION EN COURS DE FORMATION</b>	<b>EPREUVE E3 Coefficient : 5</b>
---	---------------------------------------

<b>CANDIDAT</b>	<b>ETABLISSEMENT</b>
<u>Nom :</u> _____ <u>Prénom :</u> _____	

### E31 – Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)

ÉVALUATEUR	ÉMARGEMENT	NOTE / 40

### E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2)

COMMISSION D'INTERROGATION	ÉMARGEMENTS	NOTE / 40

### E33 – Mathématiques (coefficient 1)

ÉVALUATEUR	ÉMARGEMENT	NOTE / 20

### E3 Épreuve de gestion appliquée – coefficient 5

<b>Note totale / 100</b>	<b>Note sur 20</b> (arrondie au ½ point supérieur)	<b>/20</b>
--------------------------	---	------------