



94 rue Hénon - BP 64571 69244 LYON Cedex 04

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
BOULANGER PÂTISSIER
Académie pilote : LYON
SESSION 2011**

Sommaire

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 34 : Évaluation en CCF

**Baccalauréat Professionnel
Boulangier Pâtissier
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
Les épreuves auront lieu du 20 juin au 24 juin 2011

Épreuve E1 : Voir détail des horaires en page 2

Épreuve E2 : L'épreuve pratique professionnelle se déroule sur 2 journées :

Les **mardi 7 et mercredi 8 juin 2011**

Et les **jeudi 9 et vendredi 10 juin 2011** dans le cas où le nombre de candidats nécessiterait une organisation sur deux fois deux journées.

(Informez alors le plus rapidement possible le bureau des sujets de Lyon -DEC7, pour l'envoi de sujets supplémentaires)

Les thèmes de décors retenus pour les spécialités boulangerie et pâtisserie seront adressés en février par l'Académie pilote, aux divisions des examens pour transmission aux établissements de formation et à l'IEN chargé de la filière Alimentation.

Épreuve E3 : La date de remise des dossiers de l'épreuve E32 par le candidat dans son établissement de formation est fixée au **vendredi 20 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.

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 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel (coefficient 9) durée 10h 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 1^{er} jour : durée 4 heures, de 13h à 17h
Horaire 2^{ème} jour : durée 6 heures de 8h à 12h30 et de 13h30 à 14h50
(+ 10 minutes argumentation commerciale)
Coupure obligatoire de 12h30 à 13h30

Pour cette épreuve, le carnet personnel de recettes est autorisé

1^{ère} journée : l'épreuve d'une durée de 4 heures comporte deux phases

1/ une phase écrite : d'une durée laissée à l'initiative du candidat dans la limite maximum d'une heure.

- 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 que simultanément le jury en laboratoire pour accueillir les candidats
- Le commis tiré au sort et issu d'une classe de 1^{ère} année baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier se tient prêt à assister le candidat.
- Prévoir de photocopier l'organisation écrite du candidat et de la lui remettre. L'original est évalué et conservé.

Documents en annexe :

- Annexe 1 : Exemple d'organigramme
 - Annexe 2 : Exemple de fiche recettes à compléter
 - Annexe 3 : Exemple de fiche technique
- (les fiches techniques de l'entremets avec le thème sont fournies à l'ouverture du sujet)

2/ une phase pratique :

Le candidat est assisté du commis. A 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 :

- **Une phase pratique de fabrication**
- **Une phase de présentation** : le candidat met en valeur ses fabrications sous la forme d'un buffet. Celui-ci est dressé dans une pièce attenante au laboratoire. Une nappe est fournie au candidat.
- **Une phase de dégustation et d'argumentation commerciale**
Durée 10 minutes, premier candidat à partir de 14h50.

Document en annexe :

- Annexe 4 : Exemple de fiche d'évaluation

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, 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 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.

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 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 ».

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

Alain PETIT

ORGANIGRAMME À COMPLÉTER

JOURNÉE N°1

JOURNÉE N°2

	13H	14H	15H	16H	17H	8H	9H	10H	11H	12H	12H30	13H30	14H	15H
Pain tradition française														
Pains spéciaux														
VIENNOISERIE														
Pâte levée Feuilletée Ou Pâte briochée														
PRODUITS DE PÂTE A CHOUX														
Pâte à choux														
Garniture et finition														
TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER														
Pâtes														
Garniture et finition														
ENTREMETS														
Biscuit														
Garniture														
Montage/Finition entremets														
PETITS FOURS SECS														
Petits fours secs														
DÉCORS														
Pain décoré pâte à party et /ou pâte morte														

Coefficient : 9	Épreuve : E2	Sujet Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier

LÉGENDE Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage - Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

Sujet Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier	Examen ponctuel	
Épreuve : E2	Durée : 10h	Feuillet
Coefficient : 9		

FICHE RECETTE À COMPLÉTER (Boulangerie)

Annexe 2 - 1/2

Tradition Française en pétrissage amélioré en pointage différé	Quantité de Matières Premières	Températures et temps de pétrissage	<u>Commande :</u>
	7kg Données à compléter	T°B : T° eau : Pétrissage : 1 ^{ère} 2 ^{ème}	
Pain spécial			<u>Commande :</u>
Recette donnée à titre indicatif			
Pâte levée feuilletée ou pâte levée			<u>Commande :</u>
Recette donnée à titre indicatif			
Pièce de décors à thème			<u>Commande :</u>

Sujet Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier		Examen ponctuel	
Épreuve : E2		Durée : 10h Feuillet	
Coefficient : 9			

Annexe 2 – 2/2

FICHE RECETTE À COMPLÉTER (Boulangerie)

Préparation traiteur			<u>Commande :</u>
Pâte à Choux		Crème	<u>Commande :</u>
Préparation traiteur (pâtisserie):			
Pâte		Garniture	<u>Commande :</u>
		Se référer au bon d'économat	
Petits fours			<u>Commande :</u>
Entremets			Suivant la fiche technique (ANNEXE 3)
Présentation	Mettre en valeur l'ensemble de votre production, en respectant le thème sur la pièce de décors de boulangerie et l'entremets		

Sujet Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier	Examen ponctuel	
Épreuve : E2		
Coefficient : 9	Durée : 10h	Feuillet

Annexe 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (Pâtisserie)

Nom de la fabrication	
Recettes	Progression
<p><u>Ex : Biscuit cuillère</u></p> <p>Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Farine</p>	<p><u>RÉALISER</u></p> <p><u>DRESSER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p>
<p><u>Ex : mousse de fruits</u></p>	<p><u>RÉALISER</u> : la mousse</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets</p>
<p><u>Finition et Décor :</u></p>	<p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de Exemple « La fête des mères »</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor</p>
<p>Croquis</p>	<p>Coupe de l'entremets fournie</p>

E2 - FICHE D'ÉVALUATION – coefficient 9 - Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier en ponctuel

Annexe 4

Sur Cand N° 1 Cand N° 2 Cand N° 3 Cand N° 4 Cand N° 5 Cand N° 6 Moyennes

1 PHASE ECRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET DE GESTION DU COMMIS									
Calcul des quantités nécessaires	3								
Ordonnement des étapes de prépa et fabric.	5								
Estimation du temps de chaque étape	5								
Gestion du commis	5								
Qualité du document	2								
Sous total 1	20								
2 PHASE PRATIQUE DE FABRICATION									
Organisation du poste de travail	5								
Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité	2								
Utilisation rationnelle des matières premières	2								
Utilisation rationnelle des matériels & outillages	2								
Utilisation rationnelle des énergies & des fluides	2								
Gestion du commis	5								
Communication avec le commis	5								
Conduite des fermentations et des cuissons	5								
Pesées, mesures, quantités	2								
BOULANGERIE									
Techniques gestuelles - Rapidité - Dextérité	5								
Pain de tradition française	5								
Techniques de façonnage et de finition	5								
Pain spécial	5								
Techniques de façonnage et de finition	5								
Pâte levée ou pâte levée feuilletée	5								
Produit traiteur de boulangerie	5								
Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte	5								
PATISSERIE									
Techniques gestuelles - Rapidité - Dextérité	5								
Confection du biscuit, de la crème ou de la garniture	5								
Montage de l'entremets	5								
Finitions et décors	5								
Pâte à choux glacée au fondant	5								
Pâte à choux (autre déclinaison)	5								
Petits fours secs	5								
Produit traiteur de pâtisserie	5								
Sous total 2	110								
3 PHASE DE PRESENTATION DES FABRICATIONS									
Respect de la commande	3								
Dimension commerciale et esthétique boulangerie	5								
Dimension commerciale et esthétique pâtisserie	5								
Exploitation du thème	3								
Mise en valeur du buffet	4								
Sous total 3	20								
4 PHASE DE DEGUSTATION ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE									
Qualités organoleptiques fabrication boulangerie	5								
Qualités organoleptiques fabrication pâtisserie	5								
Analyse de la fabrication de boulangerie	5								
Analyse de la fabrication de pâtisserie	5								
Aptitude à communiquer	5								
Argumentation	5								
Sous total 4	30								
Total général sur 180	180								
Note réelle sur 20									
Argumentaire si la note est inférieure à 10									
Cand N°1									
Cand N°2									
Cand N°3									
Cand N°4									
Cand N°5									
Cand N°6									

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 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					
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

S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :		
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	Distinction des 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	
S5.2.3 - La structure de l'organisation :		
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	
S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise :		
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	
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	
S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :		
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

COMMISSION D'INTERROGATION	ÉMARGEMENTS	NOTE / 20

- **E1 Épreuve technologique et scientifique** P 17/18
- **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel**
 - Situation 1 – S1 P 19
 - Critères d'évaluation E2 – S1 P 20
 - Situation 2 – S2 P 21
 - Critères d'évaluation E2 – S2 P 22
 - Situation 3 – S3 P 23
 - Critères d'évaluation E2 – S3 P.F.M.P n° 5 et 6 P 24 à 26
 - Tableau de synthèse E2 P 27
- **E3 Épreuve de gestion appliquée** P 28
 - E31 sous épreuve Environnement économique juridique et management P 28
 - Situation 1 – S1 P 29 à 30
 - Situation 2 – S2 P 31
 - E32 sous épreuve Projet professionnel P 32
 - Grille d'évaluation E32 P 34 à 35
 - Synthèse E3 P 36

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
----------------------	--	------------------

CCF Contrôle en cours de formation	S1 Points 30 (2X15)	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION
---	--------------------------------------	--

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 :

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

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

S1 : la culture professionnelle

- S1.1 : les secteurs d'activité et les acteurs des filières
- S1.2 : les produits commercialisés
- S1.4 : le vocabulaire professionnel
- S1.8 : la qualité
- S1.8.1 : les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation
- S1.8.3 : les appellations commerciales et réglementaires

S2 : les matières premières

- S2.1 : les matières premières de base

S3 : les techniques professionnelles

- S3.1.2 : les procédés de fabrication en boulangerie
- S3.1.3 : les procédés de fabrication communs boulangerie/pâtisserie

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
Boulangier Pâtissier

Session :

CCF
Contrôle en cours de formation

S2
Points **50 (2X25)**

SITUATION D'ÉVALUATION
en CENTRE DE FORMATION

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. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

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 :

2h (2X1h) par valence

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

S1 LA CULTURE PROFESSIONNELLE

- S1.3 L'approche sensorielle
- S1.5 les locaux et annexes
- 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

- S3.1.4 les procédés de fabrication en pâtisserie
- S3.2 les fermentations
- S3.3 les cuissons et après cuissons
- S3.4 la conservation des produits

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
----------------------	--	------------------

CCF Contrôle en cours de formation	S1 Points /60	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION
--	-------------------------	---

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.

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 **entre la fin de la seconde année de formation et, au plus tard, la fin du premier semestre de l'année de terminale professionnelle**

Forme de l'épreuve : TP (5 h – indicatif)

Rappel référentiel :

Elle comporte quatre phases distinctes :

- **une partie écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ) ;
- **une partie pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les fabrications ;
- **une partie présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet ;
- **une partie dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de boulangerie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

La partie écrite organisation du travail et les pétrissages sont réalisés mécaniquement à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

Lors de la partie pratique de fabrication, le candidat n'est pas évalué sur la conduite du commis. Cette évaluation est réalisée lors de la deuxième situation.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de techniques de base de boulangerie, c'est-à-dire 3 produits de boulangerie et une réalisation traiteur fabriquée à partir de l'une des trois pâtes mises en œuvre :

- pain de tradition française 7 kg de farine mis en œuvre décliné en pains (2 formes), baguettes non farinées et 16 petits pains en quatre formes différentes ;
- pain spécial 2 kg de farine(s) mis en œuvre (2 formes) ;
- pâte levée feuilletée ou pâte levée 0,5 kg de farine mis en œuvre ;
- une pièce de décor à thème en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Les produits seront exposés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9		Situation 1 CCF

NOM :

PRÉNOM :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	POINTS
Phase d'organisation écrite du travail et de la gestion du commis.	
Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication	/ 3
Gestion du commis	/ 1
Calcul des quantités nécessaires	/ 1
ORGANIGRAMME SOUS TOTAL 1	/ 5
Phase pratique de fabrication.	
Organisation du poste de travail	/ 2
Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité	/ 1
Utilisation rationnelle des matières premières	/ 1
Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides	/ 2
Conduite des fermentations et des cuissons	/ 3
Pesées, mesures, quantités	/ 1
Pain de tradition française	/ 5
Pain spécial	/ 5
Techniques de façonnage et de finition	/ 5
Pâte levée ou pâte levée feuilletée	/ 5
Produit traiteur de boulangerie	/ 5
Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte	/ 5
TRANSFORMATION – FABRICATION SOUS TOTAL 2	/ 40
Phase de présentation des fabrications.	
Respect de la commande	/ 1
Dimension commerciale, qualité des finitions	/ 2
Exploitation du thème	/ 1
Mise en valeur du buffet	/ 1
PRÉSENTATION SOUS TOTAL 3	/ 5
Phase de dégustation sur une des fabrications.	
Qualités organoleptiques de la fabrication	/ 2
Analyse de la fabrication	/ 3
DÉGUSTATION SOUS TOTAL 4	/ 5
Phase argumentation commerciale de la fabrication.	
Aptitude à communiquer, s'exprimer	/ 3
Argumentation	/ 2
ARGUMENTATION COMMERCIALE SOUS TOTAL 5	/ 5
TOTAL GENERAL	/ 60

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
----------------------	--	------------------

CCF Contrôle en cours de formation	S2 Points /60	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION
---	-------------------------	--

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. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

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

Forme de l'épreuve : TP (5 h – indicatif)

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

Cette situation d'évaluation comporte quatre phases distinctes :

- a) **Une phase écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ)
- b) **Une phase pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les 3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur :
 - un entremets 8 personnes, monté en cercle, décor en adéquation avec le thème (fiche technique fournie),
 - pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations : une glacée au fondant le reste pouvant être décliné en grande pièce (4 personnes) ou pièces individuelles ou réductions,
 - une réalisation de petits fours secs,
 - et une réalisation en pâte feuilletée ou en pâte friable.
- c) **Une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet
- d) **Une phase dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

La partie écrite d'organisation du travail et les préparations préliminaires peuvent être réalisés à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre des différentes techniques et un enchaînement des tâches à accomplir.

Les produits seront exposés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

La fiche technique de l'entremets est fournie au candidat.

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9		Situation 2 CCF

NOM :

PRÉNOM :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	POINTS
Phase d'organisation écrite du travail et de la gestion du commis.	
Qualité du document	/ 2
Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication.	/ 3
Estimation de temps de chaque étape	/ 3
Gestion du commis	/ 2
ORGANIGRAMME SOUS TOTAL 1	/ 10
Phase pratique de fabrication.	
Organisation du poste de travail	/ 2
Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité	/ 1
Utilisation rationnelle des matières premières	/ 1
Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides	/ 2
Conduite des cuissons	/ 2
Conduite du commis	/ 3
Réalisation du biscuit	/ 3
Confection de la crème ou de la garniture	/ 3
Montage de l'entremets	/ 3
Finitions et décors	/ 3
Pâte à choux glacée au fondant	/ 3
Pâte à choux (autre déclinaison)	/ 3
Petits fours secs	/ 3
Produit traiteur de pâtisserie	/ 3
TRANSFORMATION – FABRICATION SOUS TOTAL 2	/ 35
Phase de présentation des fabrications.	
Respect de la commande	/ 1
Dimension commerciale, qualité des finitions	/ 2
Exploitation du thème	/ 1
Mise en valeur du buffet	/ 1
PRÉSENTATION SOUS TOTAL 3	/ 5
Phase de dégustation sur une des fabrications.	
Qualités organoleptiques de la fabrication	/ 2
Analyse de la fabrication	/ 3
DÉGUSTATION SOUS TOTAL 4	/ 5
Phase argumentation commerciale de la fabrication.	
Aptitude à communiquer, s'exprimer	/ 3
Argumentation	/ 2
ARGUMENTATION COMMERCIALE SOUS TOTAL 5	/ 5
TOTAL GÉNÉRAL	/ 60

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
---------------	--	-----------

CCF Contrôle en cours de formation	S3 Points /60	SITUATION D'ÉVALUATION en ENTREPRISE
--	-------------------------	--

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

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 dernière année de formation.**

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 réalisées dans l'entreprise (fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie et produits traiteurs)

Seront obligatoirement évalués :

- le comportement professionnel, l'intégration dans une équipe, l'autonomie,
- la mise en œuvre des préparations, des compositions, des fabrications,
- la capacité à contrôler et à proposer des améliorations, des solutions, des innovations,
- la capacité à gérer et à optimiser la production et l'équipe,
- la capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente, argumentation,...)

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9		Situation 3 CCF ÉVALUATION en ENTREPRISE

Grille d'évaluation P.F.M.P N° 5 et 6
(Les critères évalués au cours de la 5^{ème} période peuvent être validés)

NOM :

PRÉNOM :

Ponctualité, assiduité <i>Ex : Respecter les horaires de travail...</i>	/ 1
Respect des autres, esprit d'équipe et intégration <i>Ex : S'intégrer dans l'entreprise (écoute, esprit d'équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion.....)</i>	/ 2
Respect d'une tenue propre et adaptée au milieu professionnel <i>Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité....)</i>	/ 1
Respect des règles de santé et de sécurité	/ 1
Respect des règles d'hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel	/ 2
Respect de l'environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides.	/ 1
Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage <i>Ex : Réceptionner, identifier et contrôler les produits (qualité et quantité), les conditionner (matières premières, fabrications intermédiaires, produits finis) protéger, étiqueter, ranger. Surveiller les stocks...</i>	/ 2
Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité <i>Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité.....)</i>	/ 2
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil	/ 1
Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe <i>Ex : Initiative travail en autonomie</i>	/ 1
Appréciation sur le comportement professionnel – sous total A	/14

RELEVÉS DES ABSENCES		REMARQUES
DATES	MOTIF (RETARD, MALADIE)	

NOM :

PRÉNOM :

Boulangerie	
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes <i>pains de tradition française et pains courants français</i> <i>pains spéciaux, pâte à décors...</i> <i>viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> ...	
Mettre en œuvre- Assembler des produits <i>Tourer et abaisser les pâtons</i> <i>Peser et diviser</i> <i>Bouler</i> <i>Façonner à la machine</i> <i>Façonner des formes diverses</i> ...	
Conduire des fermentations <i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i> <i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i> ...	
Conduire des cuissons <i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i> ...	
Transformation et fabrication	/8

Pâtisserie	
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes <i>viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> ...	
Mettre en œuvre- Assembler des produits <i>Foncer des tartes, des quiches,...</i> <i>Réaliser des crèmes</i> <i>Crémer une préparation</i> <i>Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)</i> <i>Monter un entremets, un petit gâteau...(garnir et monter)</i> ...	
Conduire des mises au point <i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i> <i>Mettre au point un nappage, un fondant</i> ...	
Conduire des cuissons <i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feu (crèmes et sirop de sucre)</i> <i>Mettre au four et assurer les cuissons</i> ...	
Transformation et fabrication	/8

Transformation et fabrication – sous total B	/16
---	------------

COMPORTEMENT PROFESSIONNEL – TRANSFORMATION – FABRICATION

SOUS TOTAL 1 (sous total A + sous total B)	/ 30
---	-------------

NOM :

PRÉNOM :

Présenter, valoriser les produits, décorer <i>Ex : Glacer une préparation (pinceau, palette...)</i> <i>Réaliser des petits décors en chocolat de couverture.</i> <i>Décorer avec un aspect de créativité par rapport à un thème et écrire au cornet.</i>	/ 4
Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i>	/ 2
Capacité à proposer des améliorations et innovations	/ 2
Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i>	/ 2
Présentation des fabrications	/10

PRÉSENTATION DES FABRICATIONS

SOUS TOTAL 2	/ 10
---------------------	-------------

Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente... <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i>	/ 5
Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...) <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i>	/ 3
Capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente)	/ 5
Capacité à conseiller (clients)	/ 3
Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	/ 4
Argumentation commercialisation	/20

ARGUMENTATION COMMERCIALISATION.

SOUS TOTAL 3	/ 20
---------------------	-------------

TOTAL – SITUATION 3 (sous total 1 + sous total 2 + sous total 3)	/60
---	------------

DATE :

**SIGNATURE DU REPRÉSENTANT
DE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE**

**CACHET ET SIGNATURE
DU FORMATEUR**

Tableau de synthèse Épreuve E2

ACADÉMIE DE :	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SESSION : <u>Date :</u>
---------------	---	----------------------------

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION	ÉPREUVE E2 Coefficient : 9
----------------------------------	-------------------------------

CANDIDAT	ÉTABLISSEMENT
<u>Nom :</u> _____ <u>Prénom :</u> _____	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>ÉMARGEMENT</u>

NOTES RÉCAPITULATIVES S1

Période (en centre de formation) :

Fin de la seconde année de formation

Au plus tard premier semestre de l'année de terminale professionnelle

<i>sous – total I</i>	Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	/ 05
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de fabrication (avec commis)	/ 40
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	/ 05
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	/ 05
<i>sous – total V</i>	Phase d'argumentation commerciale	/ 05
	NOTE FINALE S1 PROPOSÉE AU JURY	/ 60

NOTES RÉCAPITULATIVES S2

Période (en centre de formation) :

Fin de la dernière année de formation

<i>sous – total I</i>	Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	/ 10
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite)	/ 35
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	/ 05
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	/ 05
<i>sous – total V</i>	Phase d'argumentation commerciale	/ 05
	NOTE FINALE S2 PROPOSÉE AU JURY	/ 60

NOTES RÉCAPITULATIVES S3

Période (en entreprise) :

Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation

<i>sous – total I</i>	Comportement professionnel, transformation et fabrication	/ 30
<i>sous – total II</i>	Présentation des fabrications	/ 10
<i>sous – total III</i>	Argumentation commerciale	/ 20
	NOTE FINALE S3 PROPOSÉE AU JURY	/ 60

**NOTE FINALE
S1 + S2 + S3**

NOTE FINALE PROPOSÉE AU JURY

Note totale	/ 180
Note sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20 (au ½ point supérieur)	/ 20

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
Boulangier Pâtissier

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

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	S1 Points /15	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION

E31 – Environnement économique, juridique et management

1^{ère} 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^{ère} 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	
Thème S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité		
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	
Thème S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations		
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	
Thème S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel		
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	
Thème S5.3.1 L'activité commerciale		
Les couples produits / marchés de l'entreprise	Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise	
	Repérer le positionnement des concurrents	
La concurrence	Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret	
Le positionnement	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise	
La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication	Justifier le choix de la politique commerciale retenue	

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	S1 Points /15	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION

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	
La recherche et la sélection des fournisseurs	Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur	
La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente	Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel	
Normes, chartes qualité	Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel	
La démarche qualité et ses enjeux	Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations	
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		
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	
Les congés de formation	Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation	
Le droit à la formation	Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation	
Le bilan de compétences	Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés	
Les moyens et les enjeux de la motivation	Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié	
Les conflits individuels et collectifs	Caractériser les principaux types de conflits	
Les modes de résolution des conflits	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

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	S2 Points /25	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION

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^{ème} situation. Les connaissances évaluées porteront sur au moins **trois de ces thèmes**.

Connaissances	Compétences
Thème S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses	
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
La valeur ajoutée et sa répartition	Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs
	Définir la notion de valeur ajoutée
La croissance de l'organisation	Identifier la répartition de la valeur ajoutée
	Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)
	Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)
Thème S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs	
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
	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
Thème S5.5.1 Les mutations de l'environnement	
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
Thème S5.5.2 Les mutations de l'organisation	
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
Thème S5.5.3 Les incidences sur le personnel	
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 Boulangier Pâtissier	Session :
CCF Contrôle en cours de formation	S2 Points /40	SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION

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 : 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 ci-jointe 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 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 ».

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	
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...)					
Les caractéristiques du marché du travail	Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active					
	Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)					
Le profil de poste	Analyser les causes et l'évolution du chômage					
	Définir la notion de compétence, d'aptitude					
	Analyser le profil de poste					
Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe	Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise					
	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...)					
L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel	Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)					
	Analyser une offre d'emploi					
Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi					
	Repérer les démarches de recherche d'emploi					
La lettre de motivation	Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi					
	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae					
Le curriculum vitae	Rédiger une lettre de motivation					
	Présenter un curriculum vitae informatisé					
La communication téléphonique	Préparer la communication téléphonique					

S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :		
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	
S5.2.3 - La structure de l'organisation :		
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	
S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise :		
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	
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	Repérer les droits et obligations du salarié	
Le pouvoir disciplinaire	Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions	
	Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire	
	Identifier les limites à ce pouvoir	
S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :		
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

Synthèse Épreuve de gestion appliquée E3

ACADÉMIE DE :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
BOULANGER PÂTISSIER

SESSION :
Date :

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION	ÉPREUVE E3 Coefficient : 5
----------------------------------	-------------------------------

CANDIDAT	ÉTABLISSEMENT
Nom : _____ Prénom : _____	

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

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