

ANNEXE II

REGLEMENT D'EXAMEN

LISTE DES EPREUVES

EPREUVES	COEF.	FORME		DUREE
		Candidats issus d'établissements scolaires publics, privés sous contrat, d'établissements publics de formation continue ou de CFA habilités.	Autres candidats	
Domaine professionnel EP1 : Pratique de la vente spécialisée en alimentation (1)	8	CCF	Pratique et orale	30 à 45 mn.
EP2 : Epreuve technologique	8	Ponctuelle écrite	Ponctuelle écrite	3 heures

(1) Le candidat précise, lors de la remise de son dossier, le(s) type(s) de point de vente alimentaire où il a réalisé son expérience professionnelle ; il choisit parmi les spécialités des commerces alimentaires de proximité ou des rayons « produits frais » (de la grande distribution) :

- a - boulangerie ou boulangerie-pâtisserie
- b - pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie
- c - boucherie, produits carnés, produits de triperie, gibiers et volailles
- d - charcuterie-traiteur
- e - poissonnerie
- f - commerce de fruits et légumes, épicerie
- g - fromagerie-crèmerie, épicerie.

DEFINITION DES EPREUVES

1.Epreuve EP1 : pratique de la vente spécialisée en alimentation (coefficient 8)

1.1 Objectif de l'épreuve (quel que soit le mode d'évaluation).

Cette épreuve a pour but de vérifier le niveau des compétences du candidat ainsi que ses attitudes professionnelles dans le point de vente alimentaire d'accueil.

1.2 Contenu commun.

Il s'agit d'évaluer tout particulièrement la connaissance des produits et les compétences professionnelles du candidat :

- réaliser et mettre en place des présentations alimentaires (partie 1.2)
- maintenir l'état sanitaire du point de vente (partie 1.3)
- conseiller et vendre les produits alimentaires (partie 2)

1.3 Critères d'évaluation communs

Les professeurs et/ou formateurs de spécialité, dans le cadre du contrôle en cours de formation, la commission d'interrogation, dans le cadre de l'épreuve ponctuelle apprécient :

- le niveau de maîtrise des compétences professionnelles
- les attitudes professionnelles manifestées
- les qualités d'hygiène et l'application des règles
- la pertinence d'utilisation des documents et des outils professionnels.

1.4 Formes de l'épreuve

1.4.1- Elaboration par le candidat d'un dossier professionnel

Le dossier est élaboré à partir des compétences professionnelles mises en oeuvre au cours de la formation en milieu professionnel ou, pour les candidats qui se présentent au titre des trois années d'expérience professionnelle, dans le cadre de leur expérience professionnelle.

Ce dossier comprend :

- une partie administrative constituée de documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation (attestations de la durée des périodes, de la nature du point de vente, et/ou de l'activité salariée du candidat authentifiées par l'établissement ou l'employeur en point de vente alimentaire d'accueil) ;

- une partie technico-commerciale liée au point de vente alimentaire d'accueil comportant :
 - une fiche signalétique de ce point de vente

 - deux fiches analytiques et argumentaires « produits » ou « compositions » élaborés et commercialisés

 - une fiche liée à une « présentation alimentaire », sa conservation, sa mise en place

 - une fiche « relevé d'incident » lié à l'état sanitaire avec analyse du problème et proposition(s) de solution.

Ces fiches sont « initialisées » en entreprise à l'aide de la documentation professionnelle (pour tous les candidats) et complétées en établissement de formation (pour ceux des candidats suivant la formation à la mention complémentaire).

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen. En l'absence de ce dossier dûment constitué, constatée par le jury, cette épreuve ne peut être notée et le diplôme ne peut être délivré.

1.4.2 Evaluation par contrôle en cours de formation (candidats scolaires issus d'établissements publics, privés sous contrat, d'établissements publics de formation continue et de centres de formation d'apprentis habilités).

L'évaluation des candidats s'effectue par contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation. Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, d'évaluer les compétences et attitudes professionnelles citées ci-dessus : (cf § 1.2 contenu commun).

L'une des situations d'évaluation a lieu dans le centre de formation (coefficient 2 sur 40 points), l'autre situation d'évaluation a lieu au cours de la formation en entreprise (coefficient 6 sur 120 points)

L'évaluation globale de l'épreuve (coefficient 8) porte sur 160 points. La proposition de note se fait sur 20 en points entiers. Celle-ci est obtenue à partir du total coefficienté des évaluations.

A) Evaluation en centre de formation - coefficient 2

Elle est organisée à la fin du premier trimestre et au début du deuxième trimestre de l'année civile de la session de l'examen, dans l'établissement (public ou privé sous contrat ou centre de formation habilité) et dans le cadre des activités de formation professionnelle habituelle.

Les acquis professionnels sont appréciés à partir :

- du dossier professionnel constitué par le candidat au cours de sa formation.
Ce dossier atteste, en contenu et qualité, des exigences définies pour l'épreuve (cf.§ 1;1 Objectifs et § 1.2 Contenu).
- de test de connaissance des produits du point de vente alimentaire (tests joints au dossier).

Un professionnel, au moins, est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de la situation d'évaluation

La proposition de note pour cette situation d'évaluation est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le ou les professionnels associés.

B-Evaluation au cours de la formation en entreprise-coefficient 6

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques.

La durée de la période de formation en entreprise est de 18 à 24 semaines ; elle peut être réduite, compte tenu de l'expérience professionnelle du candidat, mais ne peut être inférieure à 15 semaines.

Le choix des dates de ces périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec le milieu professionnel et les conseillers de l'enseignement technologiques pour tenir compte des conditions locales.

Pour les apprentis, leur durée est fixée par le contrat d'apprentissage.

Les objectifs sont mis au point en concertation avec le maître d'apprentissage ou tuteur du point de vente alimentaire d'accueil pour chaque période de formation en entreprise et pour chaque candidat.

Différentes situations font l'objet d'une évaluation réalisée par le professionnel tuteur du candidat conformément aux documents d'évaluation en vigueur en concertation avec l'enseignant ou le formateur du domaine professionnel chargé du suivi.

Lorsque certaines compétences exigibles ne peuvent être mises en oeuvre dans le point de vente, l'établissement de formation compense en mettant en place une situation d'évaluation (simulée), cela afin de vérifier l'appropriation de ces compétences manquantes.

Les compétences professionnelles sont évaluées sur 45 points et les attitudes professionnelles sur 15 points.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat. Ils proposent conjointement au jury une note à la fin de la formation en entreprise.

Le dossier dûment constitué de chaque candidat intègre les grilles de suivi et d'évaluation en entreprise. Il peut être communiqué au jury à sa demande.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

1.4.3 Evaluation par épreuve ponctuelle (autres candidats) : durée 30 à 45 minutes

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale qui prend appui sur le dossier professionnel préparé par le candidat.

L'épreuve se décompose en trois phases d'environ dix minutes chacune :

- exposé du candidat sur sa pratique, en liaison avec le dossier,
- simulation de tout ou partie d'une vente de produit(s) alimentaire(s),
- entretien avec la commission d'interrogation.

Lors de l'entretien, le candidat doit mettre en évidence les points forts et les points faibles de la simulation et répondre aux questions de la commission d'interrogation (éléments présentés dans le dossier professionnel, connaissance des produits, simulation).

La commission peut, en outre, demander au candidat un test technique : opération(s) de présentation et/ou de tranchage. Dans ce cas, elle alloue au candidat un temps supplémentaire de 15 minutes.

L'épreuve se déroule dans un point de vente alimentaire réel ou reconstitué, devant deux examinateurs : un professeur de vente et un professionnel (l'un des examinateurs peut avoir à jouer le rôle de client).

Les compétences professionnelles du candidat sont évaluées sur 15 points, au travers de son exposé, de la simulation de vente et, le cas échéant, du test pratique ; sa capacité d'analyse et de réaction, lors de l'entretien, est évaluée sur 5 points.

2 Epreuve EP2 -épreuve technologique : durée 3 heures- (coefficient 8)

2.1 Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'attitude du candidat à mobiliser ses compétences et connaissances acquises dans les différentes composantes de la formation, à s'adapter à la diversité des spécialités et des problèmes pratiques des points de vente alimentaires.

2.2 Contenu de l'épreuve

Il s'agit d'un travail de synthèse, à caractère pratique, qui permet d'évaluer :

- les acquis des candidats quant à la méthodologie des produits alimentaires,
- l'application des règles d'hygiène et de sécurité,
- les compétences liées :
 - ⇒ à la gestion de l'assortiment des produits (partie 1.1 du référentiel)
 - ⇒ à la valorisation du point de vente (partie 1.4 du référentiel)
 - ⇒ à l'environnement économique et juridique.

2.3 Evaluation

Les correcteurs apprécient :

- le niveau des connaissances de base sur les produits alimentaires
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- la pertinence des propositions en liaison avec les pratiques professionnelles de l'alimentation
- la rigueur du vocabulaire technique, la rigueur de l'expression.

2.4 Forme de l'épreuve

Les tâches sont à réaliser à partir de mises en situation concrètes, d'états, de documents à caractère professionnel ou de fichiers informatisés...

L'épreuve se décompose en trois parties :

1ère partie-durée 1 heure-coefficient 3

- une série de questions simples portant sur les caractéristiques essentielles de produits alimentaires courants de spécialités différentes.

2ème partie-durée 1 heure-coefficient 3

- une situation-problème liée à l'état sanitaire, impliquant la mise en application de règles d'hygiène et de sécurité.

3ème partie-durée 1 heure-coefficient 2

- quelques tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
« VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION »**

**OBJECTIFS, DURÉE ET MODALITÉS
DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La formation à cette mention complémentaire requiert que le candidat ait une expérience de vente dans un point de vente alimentaire offrant une variété assez large de produits.

1 - Objectifs :

Cette période de formation en entreprise doit permettre au candidat :

- d'appréhender les réalités et les activités d'un point de vente alimentaire,
- de réaliser des tâches de mise en place, de gestion, de découpe et de vente des produits alimentaires,
- d'assumer les règles d'hygiène et de conservation de ces produits

En outre, cette période en entreprise facilite le développement de qualités professionnelles telles que :

- la présentation soignée,
- le sens de l'esthétique,
- le sens de la relation, la capacité d'écoute, le sourire, la serviabilité, la disponibilité,
- le goût de l'action, le sens de l'entreprise,
- l'adaptabilité à des situations diverses.

2 - Durée et modalités :

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire :

- La durée totale de la période de formation dans le point de vente alimentaire est de 18 à 24 semaines. Elle se répartit, au mieux, sur plusieurs périodes.
- L'organisation de la période de formation en entreprise doit être conforme aux dispositions rappelées dans la note de service n° 92-329 du 9 novembre 1992 (BOEN n° 44 du 19 novembre 1992). Elle fait l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et les entreprises d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).

La convention peut toutefois être adaptée pour tenir compte des contraintes pédagogiques. En effet, elle doit constituer un véritable « contrat de formation » qui précise les droits et obligations de chacune des trois parties (l'entreprise, l'établissement de formation et l'élève), les objectifs de formation, le programme de la période de formation en entreprise et la grille d'évaluation recommandée au plan national.

- Pendant la période de formation en entreprise, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié.
- La période de formation est placée sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section, et fait donc l'objet d'une ou plusieurs visites.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage :

- a) La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail.
- b) La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs et les modalités générales définis ci-dessus.
- c) Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la période de formation en entreprise et plus particulièrement de son importance dans l'épreuve professionnelle « EP1 » de l'examen, et à son évaluation à l'aide de la grille recommandée au plan national, pour les CFA habilités.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue :

La durée de la formation en entreprise est de 18 à 24 semaines ; elle peut être réduite, compte tenu de l'expérience professionnelle du candidat, mais ne peut être inférieure à 15 semaines.

Reproduit par INSTAPRINT S.A. -- B.P. 5927 -- 37059 TOURS Cedex 1 -- Tél. 02 47 38 16 04
Dépôt légal 4^{ème} trimestre 1997
D'après documents fournis