

A N N E X E II

REGLEMENT D'EXAMEN

A - LISTE DES DOMAINES

1 - Professionnel

2 - Généraux

- Français
- Mathématiques,
- Economie familiale et sociale
- Education physique et sportive.

Au domaine professionnel correspondent deux unités terminales,

A chacun des domaines généraux correspond une unité capitalisable terminale constitutive du diplôme.

Les candidats autres que scolaires ou apprentis sont dispensés de l'évaluation dans le domaine de l'éducation physique et sportive.

B - LISTE DES EPREUVES TERMINALES

EPREUVES	COEF	FORME		DUREE	Not/Eli
		Scolaires apprentis ou adultes form. continue	Autres candidats		
EP1 - Pratique professionnelle	11	CCF (1)	ponctuelle pratique	8 H	10/20
EP2 - * Technologie, * Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.	5	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 H	
EP3 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	30 mn	
DOMAINES GENERAUX					
EG1 - Expression française	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 H	
EG2 - Mathématiques	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 H	
EG3 - E F S	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 H	
EG4 - E P S	1				
Epreuve facultative Langue vivante (2)			ORALE	20 mn	

(1) Contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le recteur, y compris la formation en entreprise.

(2) L'épreuve n'est organisée que dans la mesure où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Seuls, les points supérieurs à 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

DEFINITION DES EPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

E.P.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

A) EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F)

Candidats issus d'établissements d'enseignement publics, privés sous contrat et de CFA habilités).

L'évaluation porte sur la mise en oeuvre de compétences et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

Les techniques sont choisies à partir du référentiel du diplôme et font appel aux champs d'activités prévus.

*** Première situation d'évaluation**

A la fin de l'année civile précédant l'examen, dans l'établissement (établissements publics ou privés sous contrat et CFA habilités) et dans le cadre des activités de formation pratique habituelle,

Le candidat doit être capable :

- d'exécuter des mix : glaces aux oeufs, crèmes glacées, sorbets,
- de dresser les tables analytiques correspondantes,
- d'organiser et de maintenir en état sanitaire son poste de travail.

*** Deuxième situation d'évaluation**

A la fin du deuxième trimestre de l'année civile de la session d'examen dans les mêmes conditions que la première situation d'évaluation.

Le candidat doit être capable d'exécuter en autonomie les tâches professionnelles (1) conduisant à la réalisation de produits glacés courants (bombes glacées, entremets glacés...etc) et de produits d'accompagnement (ex : fours secs).

Pour l'évaluation des situations 1 et 2 un professionnel est obligatoirement associé.

Les propositions de notes pour les situations 1 et 2 sont établies par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

L'Inspecteur de l'Education Nationale veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement ou du directeur du CFA.

B) EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE TERMINALE (autres candidats)

L'épreuve ponctuelle terminale de pratique professionnelle portera sur les compétences les plus significatives et devra conduire à la réalisation de produits commercialisables tels que glaces et/ou crèmes glacées et/ou sorbets et produit(s) glacé(s) et produit(s) d'accompagnement.

Cette épreuve comprend des questions qui pourront être indépendantes ou liées et porteront sur les différents savoirs associés dans leur limite respective de connaissances exigées.

EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS.

Cette épreuve comporte 2 parties :

1) Technologie professionnelle (12 points).

Cette partie comporte plusieurs questions non liées entre elles portant sur la technologie professionnelle de la spécialité.

2) Sciences appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements (8 points)

Cette partie comprend 2 questions qui pourront être indépendantes ou liées et porteront respectivement sur les référentiels :

- . de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
- . de sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.

Le jury apprécie :

L'exactitude des connaissances de sciences appliquées,
L'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances voulues pour présenter et justifier scientifiquement des choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

EP3 - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT, ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues, etc., plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement, dont une expressément en droit du travail, sont posées au candidat. Ces questions permettent de tester le fait que celui-ci est capable :

- D'analyser une situation ;
- D'exprimer des connaissances utiles à la compréhension de la situation proposée ;
- D'exploiter des informations.

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DES DOMAINES GENERAUX

Ces définitions figurent en annexe de l'arrêté du 11 janvier 1988 portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des Brevet d'Etudes Professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.