



BP Boucher

E32 – Dossier professionnel

EPREUVE PONCTUELLE

Information à l'attention des commissions d'interrogation

Définition de l'épreuve

Coefficient 3

Objectifs et contenu de la sous-épreuve

Cette sous-épreuve orale prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et de son expérience professionnelle. Ce dossier présente la mise en perspective des activités professionnelles du candidat avec les compétences visées dans les différentes fonctions du référentiel.

Dans la continuité de la politique commerciale de son entreprise, le candidat doit présenter le contexte professionnel et analyser les activités liées à la gestion des produits, depuis l'approvisionnement jusqu'à la mise en œuvre de la démarche qualité et de développement durable.

Le candidat démontre la maîtrise des compétences qu'il a choisi d'exposer dans le dossier à travers les activités vécues en milieu professionnel. Ces compétences feront l'objet d'une concertation entre le candidat, le maître d'apprentissage et l'équipe pédagogique. Le choix des compétences devra s'effectuer en tenant compte du contexte professionnel dans lequel a évolué le candidat, des activités réalisées et des compétences mises en œuvre. Le dossier, de 10 pages minimum hors annexes, sera réalisé à l'aide de l'outil informatique et devra comporter les parties suivantes :

- une page de garde : identité du candidat, session d'examen, titre du diplôme ;
- un sommaire ;
- la présentation du cursus professionnel du candidat ;
- la présentation de l'entreprise d'accueil : activité, clientèle, organigramme, niveau de responsabilité ;
- la description et l'analyse de deux activités relatives à la gestion de produits : problématique, difficulté(s) rencontrée(s), solution(s) apportée(s), bilan de l'activité menée ;
- une conclusion comportant une réflexion personnelle du candidat sur son degré d'autonomie et son projet professionnel.

La description et l'analyse de chaque activité devra se référer au minimum à une compétence pour chacune des fonctions suivantes :

- Fonction 1 Approvisionnement,
- Fonction 3 Gestion,
- Fonction 4 Commercialisation,
- Fonction 5 Communication,
- Fonction 6 Démarche qualité et développement durable.

Les compétences mises en œuvre dans les deux activités sont présentées dans le tableau ci-après.

	Compétences
Fonction 1	Approvisionnement
Achats	C1.3 Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée C1.4 Négocier et acheter
Réception	C3.2 Contrôler les marchandises réceptionnées C3.3 Contrôler les chambres froides C3.4 Contrôler les stocks C3.7 Participer à la mise en place de la démarche qualité
Stockage	C1.7 Vérifier les capacités de stockage C1.8 Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles C1.9 Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage C2.3 Stocker les marchandises C3.4 Contrôler les stocks
Fonction 3	Gestion
Gestion commerciale	C1.11 Identifier les éléments de la politique commerciale de l'entreprise C1.12 Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements C3.4 Contrôler les stocks
Fonction 4	Commercialisation
Action commerciale	C1.15 Implanter et agencer le lieu de vente C2.5 Présenter les produits C2.6 Mettre en valeur les produits C4.5 Animer le point de vente
Acte de vente	C4.6 Réaliser l'acte de vente C2.7 Conditionner les produits C2.8 Peser les produits
Fonction 5	Communication
Communication interne	C4.1 Communiquer avec la hiérarchie et le personnel
Communication externe	C4.4 Développer les supports de communication C4.5 Animer le point de vente C4.2 Communiquer avec les acteurs économiques C4.3 Participer à des actions collectives C1.14 Participer à la gestion des ressources humaines
Fonction 6	Démarche qualité et développement durable
Démarche qualité	C1.16 Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable C3.7 Participer à la mise en place de la démarche qualité C3.2 Contrôler les marchandises réceptionnées
Démarche de développement durable	C2.9 Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable C1.16 Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable

Commission d'évaluation

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie gestion et d'un professionnel.

Déroulement de la sous-épreuve

La sous-épreuve, d'une durée de 30 mn, se déroule en deux phases :

- **1ère phase de 10 mn** : le candidat expose les éléments de son dossier professionnel, sans être interrompu par le jury,
- **2ème phase de 20 mn** : le jury conduit un entretien avec le candidat à partir des éléments de l'exposé et du dossier.

Commission d'évaluation

La commission d'évaluation est composée d'un professionnel ou d'un enseignant de spécialité et d'un enseignant d'économie gestion.

Critères d'évaluation

L'évaluation prend en compte :

- l'utilisation d'un vocabulaire professionnel,
- la clarté de l'expression orale,
- la justification des compétences choisies,

- la pertinence de l'analyse des activités,
- l'aptitude à exploiter l'expérience professionnelle,
- l'investissement personnel du candidat,
- la capacité du candidat à se projeter dans une perspective professionnelle.

Les modalités d'évaluation (nombre d'exemplaires du dossier, date de dépôt du dossier, grille d'évaluation de l'épreuve) sont définies dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves du Brevet professionnel Boucher.

En l'absence de dossier, l'évaluation ne peut avoir lieu. Le jury en informe le candidat et lui indique que la note zéro est attribuée à la sous-épreuve.

Si le dossier est incomplet ou non conforme, le candidat peut néanmoins être interrogé.

Un dossier est considéré comme incomplet dans les cas suivants :

- il ne comporte pas un minimum de 10 pages,
- il ne reprend pas l'ensemble des parties précédemment définies.

Un dossier est considéré comme non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel,
- il n'est pas réalisé à l'aide de l'outil informatique.

Mode d'évaluation, forme ponctuelle

L'évaluation se déroule sous la forme d'une épreuve orale de 30 mn maximum : 10 mn d'exposé du candidat et 20 mn d'interrogation par un jury.

Référentiel

Pour information, le référentiel du diplôme est disponible sur :

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/boucher.html>

