

ANNEXE II

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Période de formation en milieu professionnel

Objectifs

La formation en milieu professionnel doit permettre au candidat d'acquérir des compétences en termes de savoirs, savoir-faire et savoir-être.

L'entreprise s'engage à accueillir et former l'élève, l'apprenti ou le stagiaire en lui confiant notamment des tâches en relation directe avec le diplôme visé et qui sont précisées dans le référentiel des activités professionnelles.

Forme - Durée - Modalités

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE SCOLAIRE	
Durée	<p>La durée totale obligatoire au sein d'une entreprise de boucherie est de seize semaines, réparties sur les deux années de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 semaines en fin de première année de formation, • 6 semaines en dernière année de formation, dont au minimum 4 semaines consécutives en fin de formation qui donnent lieu à évaluation. <p>Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel qui se réalisent sur le temps scolaire est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec le milieu professionnel et les conseillers de l'enseignement technologique.</p> <p>Conformément à la circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 (<i>B.O.</i> n° 25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en milieu professionnel, en fonction des objectifs de formation. Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'effectue qu'une partie de sa période de formation peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.</p>
Modalités	<p>La formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - <i>B.O.</i> n° 38 du 24 octobre 1996).</p> <p>Pendant cette formation, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité des professeurs de l'équipe pédagogique chargés de la section. Ceux-ci effectuent plusieurs visites au cours de la formation en milieu professionnel.</p>
CANDIDATS RELEVANT DE L'APPRENTISSAGE	
Durée	La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.
Modalités	La formation dispensée en milieu professionnel par le maître d'apprentissage ou tuteur fait l'objet d'une progression annuelle définie par accord entre le centre de formation des apprentis et les représentants des entreprises.
CANDIDATS EN FORMATION CONTINUE	
Durée	<p>La durée de la formation en milieu professionnel est de 16 semaines.</p> <p>Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins 6 mois consécutifs à temps plein dans le secteur d'activités concerné, dans les 5 années précédant l'examen.</p>
CANDIDATS POSITIONNÉS	
Durée	En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur) ou de formation aménagée, la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de 8 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire et de 4 semaines pour les candidats issus de la formation continue.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle <i>Boucher</i>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis [CFA] et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance - candidats individuels		
Épreuves	Unité	Coefficient	Mode		Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	UP1	4	CCF*		Ponctuel écrit	2 h
EP2 - Transformation des produits	UP2	8 (1)	CCF		Ponctuel pratique	5 h 30 (2)
EP3 - Préparation à la vente, commercialisation	UP3	2	CCF		Ponctuel pratique et oral	30 mn
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 - Français, histoire-géographie	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15 mn
EG2 - Mathématiques et sciences	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EF de langue vivante	UF	(3)	Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Dont coefficient 1 pour la Vie sociale et professionnelle (VSP).
- (2) Dont 1 heure pour l'évaluation de la Vie sociale et professionnelle.
- (3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

* CCF : contrôle en cours de formation.

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

Définition des épreuves

ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation, environnement professionnel Coeff. : 4 UP1

- **Finalités de l'épreuve**

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat, de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

- **Contenu de l'épreuve**

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les savoir-faire suivants :

- C1.1 Organiser la réception des produits
 - C1.2.1 Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
 - C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
 - C2.1 Réceptionner les produits livrés
 - C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks
 - C3.1.1 Vérifier les produits lors de la livraison
- et sur les savoirs associés :
- S1 La filière viande
 - S2.2 Locaux, matériels et outillages
 - S3 Les produits et leurs transformations
 - S5.1 Les constituants des aliments
 - S5.2 Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)
 - S5.3 Nutrition
 - S5.4 Hygiène et prévention
 - S5.5 Alimentation en énergie électrique
 - S5.6 Alimentation en eau froide
 - S6 Connaissance de l'entreprise

- **Commission d'évaluation**

Elle est composée d'un enseignant de chaque spécialité.

- **Modes d'évaluation**

Épreuve ponctuelle

Cette épreuve écrite de 2 heures qui porte sur la maîtrise des savoir-faire et des connaissances relatives aux savoirs associés en technologie, en sciences appliquées et en connaissances de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS) rappelés dans le contenu de l'épreuve ci-dessus, comprend deux parties

À partir d'un document (un bon de commande ou un bon de livraison, une situation professionnelle décrite...) donné à titre d'exemple,

- **1^{re} partie, notée sur 20**

répondre à un questionnement simple en relation avec la réception, le stockage des produits, les contrôles à effectuer et les règles à appliquer pour la conservation des produits carnés

- **2^e partie, notée sur 60**

répondre à un questionnement sur les connaissances en technologie (/20), en sciences appliquées (/20), sur les connaissances liées à l'entreprise et à son environnement juridique et social (/20).

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation s'effectue sur la base d'un CCF à l'occasion de deux situations d'évaluation d'égale pondération, organisées dans l'établissement de formation au cours de la dernière année de formation ou dans la dernière partie de la formation, quand il s'agit de stagiaire de la formation continue.

- **1^{re} situation, notée sur 40**

Elle est organisée à la fin du premier trimestre ou au début du deuxième trimestre, elle consiste en un questionnaire écrit qui porte pour tout ou partie sur :

- les savoirs technologiques S1, S2.2, S3.1 et S3.3,
- les savoirs en sciences appliquées S5.1 à S5.6,
- les savoirs en CEEJS S6.

NB : Cette première situation comporte obligatoirement un questionnaire en relation avec un document (ex. : un bon de commande, un bon de livraison...), et doit répondre aux mêmes exigences que la première partie de l'épreuve ponctuelle terminale.

- **2^e situation, notée sur 40**

Elle est organisée au début du troisième trimestre, elle consiste en un questionnaire écrit qui porte pour tout ou partie sur :

- les savoirs technologiques S3.2 et S3.4,
- les savoirs en sciences appliquées S5.1 à S5.6,
- les savoirs en CEEJS S6.

Chaque situation d'évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. Le contenu des deux évaluations portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

- **Finalités de l'épreuve**

Cette épreuve a pour but de s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer et transformer des viandes, volailles et/ou produits tripiers,
- leur donner une présentation marchande.

- **Contenu de l'épreuve**

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les savoir-faire suivants :

- C1.2.2 Choisir et mettre en place le matériel adapté
- C2.3 Ranger son poste de travail
- C2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- C2.5 Nettoyer, désinfecter : - les matériels et l'outillage
- les locaux
- C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail
et sur les savoirs associés :
 - S2.1 Vêtements de travail
 - S2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel
 - S2.4 Évacuation des matières
 - S3.2 Les techniques de transformation
 - S3.4 Évolution du produit
 - S5.9 Entretien des locaux et du matériel

- **Commission d'évaluation**

Elle est composée d'un professeur chargé des enseignements professionnels en établissement et d'un professionnel.

- **Modes d'évaluation**

Épreuve ponctuelle pratique

Cette épreuve d'une durée 4 h 30 de coefficient 7 permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des viandes, volailles et/ou produits tripiers en vue de leur commercialisation. Elle porte obligatoirement sur :

- de la viande de bœuf ou de cheval selon le contexte (1),
- deux viandes d'autre nature : veau et agneau **ou** porc et agneau (2),
- une volaille et/ou un produit tripiers.

NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels fait partie intégrante de l'épreuve et fera l'objet d'une évaluation.

(1) Le candidat précisera lors de son inscription à l'examen le type de viande choisi.

(2) Pour les candidats ayant choisi le travail de la viande de cheval, obligatoirement porc et agneau.

Critères d'évaluation

À partir de produits mis à sa disposition et de consignes données, le candidat est évalué sur sa capacité :

- à organiser son travail,
- à exécuter un travail de qualité qui débouche sur des produits présentables et commercialisables,
- à maîtriser les techniques professionnelles de base,
- à appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de trois situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation ont lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel y est associé), la troisième a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme.
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

L'inspecteur de l'Éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

- **1^{re} situation d'évaluation** : évaluation en établissement de formation

À partir de deux viandes : **veau et agneau ou porc et agneau**, mises à disposition, le candidat doit montrer sa capacité à exécuter des opérations de découpe, séparation, désossage, parage, ficelage en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail, à nettoyer et désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée à la fin du 1^{er} trimestre ou au début du 2^e trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

- **2^e situation d'évaluation** : évaluation en établissement de formation

À partir d'une viande de **bœuf ou de cheval, d'un produit tripier et/ou d'une volaille** mis à disposition, le candidat doit montrer sa capacité à exécuter des opérations de découpe, séparation, désossage, parage, épluchage, bardage, ficelage et de préparation d'un produit tripier et/ou d'une volaille, en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail et à nettoyer, désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée au 3^e trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

- **3^e situation d'évaluation** : évaluation en milieu professionnel

Elle permet de prendre en compte l'acquisition de compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement de formation) relatives à l'organisation du poste de travail, à l'exécution d'opérations techniques de transformation de viandes, d'une volaille et/ou d'un produit tripier.

Elle est organisée au cours du dernier semestre de la dernière année de formation (fin mai au plus tard).

NB : Les trois évaluations doivent être complémentaires, un professionnel est associé pour les deux situations d'évaluation en établissement de formation.

Évaluation de la vie sociale et professionnelle Coeff. 1

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points. L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation. Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1^{re} situation d'évaluation : une évaluation écrite, notée sur 14 points.

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties :

- 1^{re} partie : une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 « L'individu acteur des secours », seule la partie 4.1 « Incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

- 2^e partie : un travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de deux pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2^e situation d'évaluation : une évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme, notée sur 6 points.

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail [SST] ou attestation de formation aux premiers secours [AFPS]) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

Épreuve ponctuelle écrite

Le sujet de cette épreuve, qui dure 1 heure, comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques lié au bruit.

- Finalités de l'épreuve

Cette épreuve pratique et orale consiste à partir de viandes, volailles et/ou produits tripiers présentés en vitrine à évaluer l'aptitude du candidat à :

- identifier, mettre en valeur et étiqueter des produits,
- conseiller la clientèle (choix d'un morceau, mode de cuisson, etc.).

- Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte en tout ou partie sur les savoir-faire suivants :

- C1.4 Participer à l'organisation de l'espace de vente
- C2.6 Réaliser certaines opérations de vente
- C3.1.2 Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur)
Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage
- C3.2 Apprécier le fonctionnement des appareils
- C4.1 Participer au service de la clientèle

et sur les savoirs associés en tout ou partie :

- S3 Les produits et leurs transformations
- S4 La commercialisation
- S5.7 Équipements spécifiques des locaux professionnels
- S5.8 Aménagements spécifiques des locaux professionnels
- S5.9 Entretien des locaux et du matériel

- Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique et orale

Cette épreuve, d'une durée 30 mn de coefficient 2, permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, sur sa capacité à :

- identifier les produits présentés,
- conseiller la clientèle.

tout en faisant état de connaissances concernant la réglementation en vigueur.

NB : Cette épreuve est évaluée par un professionnel et un enseignant du domaine professionnel.

Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel y est associé), la deuxième a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

L'inspecteur de l'Éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

- **1^{re} situation d'évaluation : en établissement de formation**

Le candidat doit être capable de faire état :

- de connaissances qui concernent les techniques de transformation (S3.2), la commercialisation (S4), notamment celles en lien direct avec la réglementation en vigueur (S4.3), les moyens d'information des prix sur le lieu de vente (S4.2), les signes officiels de qualité (S4.4), les équipements et aménagements spécifiques des locaux professionnels (S5.7-S5.8).
- de compétences professionnelles, à savoir, de sa capacité à vérifier la présentation des produits et l'étiquetage (C3.1.3), à renseigner le client et le conseiller (C4.1.2).

L'évaluation est organisée au dernier trimestre de la deuxième année de formation, un professionnel peut y être associé.

- **2^e situation d'évaluation : en milieu professionnel**

Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement) relatives à l'organisation de l'espace de vente, à l'approvisionnement des vitrines, à la vérification des produits (fraîcheur, DLC...) et à la participation au service de la clientèle.

Elle est organisée en fin de formation (fin mai au plus tard).

Ces deux situations sont complémentaires.

NB : Les savoir-faire évalués en entreprise font l'objet d'une discussion entre le tuteur ou maître d'apprentissage et le professeur, et tient compte des activités et de l'organisation de l'entreprise.

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

- **Objectifs**

L'épreuve de français et d'histoire-géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

- **Modes d'évaluation**

Contrôle en cours de formation

L'épreuve de français et d'histoire-géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire-géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

- **1^{re} situation d'évaluation**

Première partie (français) le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc.).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc. ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ 40 minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire-géographie) le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant 5 minutes. La présentation est suivie d'un entretien (10 minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

- **2^e situation d'évaluation**

Première partie (français) : le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ 1 h 30 mn.

Deuxième partie (histoire-géographie) se référer à la deuxième partie de la 1^{re} situation. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

Épreuve ponctuelle

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points. Cette épreuve dure 2 h 15 mn.

Première partie (français) : le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours ; soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

Deuxième partie (histoire-géographie) : le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant 5 minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (10 minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En absence de dossier, le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

L'épreuve de mathématiques et sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionné dans le programme de formation de mathématiques, physique-chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

- **Objectifs**

L'évaluation en mathématiques - sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

- **Mode d'évaluation**

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

1^{er} situation d'évaluation, notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité.

Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien, dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

2^e situation d'évaluation, notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie : une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'1 heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficultés progressives recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel. Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation d'évaluation dans le temps.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie : une évaluation d'une durée d'1 heure environ en physique-chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est recommandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique-chimie.

Mathématiques : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties.

Première partie : un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie : un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans un temps imparti. L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

ÉPREUVE UG 3 : Éducation physique et sportive Coeff. : 1 UG3

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels.

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (B.O. n° 46 du 14 décembre 1995).

ÉPREUVE FACULTATIVE : Langue vivante UF
Épreuve orale - durée : 20 minutes - préparation : 20 minutes

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCES D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS

Tableau de correspondances

Certificat d'aptitude professionnelle <i>Préparateur en produits carnés</i> (arrêté du 29 août 1990) (dernière session 2006)	Certificat d'aptitude professionnelle <i>Boucher</i> (présent arrêté) (première session 2007)
EP1 - Pratique professionnelle (1)	UP2 - Transformation des produits (3)
EP2 - Technologie professionnelle (2) EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation EP4 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social	UP1 - Approvisionnement, organisation, environnement professionnel
Unités générales (4)	Unités générales
UG1 Français et histoire-géographie	UG1 Français et histoire-géographie
UG2 Mathématiques et sciences	UG2 Mathématiques et sciences
UG3 Éducation physique et sportive	UG3 Éducation physique et sportive
UF Langue vivante	UF Langue vivante

À la demande du candidat, et pendant la durée de validité des notes et unités :

(1) La note obtenue à l'épreuve EP1 *Pratique professionnelle* du diplôme régi par l'arrêté du 29 août 1990 peut être reportée sur l'épreuve UP2 *Transformation des produits* du diplôme régi par le présent arrêté.

(2) Les notes obtenues aux épreuves EP2 *Technologie professionnelle*, EP3 *Sciences appliquées à l'alimentation* et EP4 *Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social* du diplôme régi par l'arrêté du 29 août 1990, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP1 *Approvisionnement, organisation, environnement professionnel*.

(3) Lorsque la note reportée sur UP2 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.

(4) Le report des notes d'enseignement général obtenues avant 2005 est régi par les dispositions de l'arrêté du 17 juin 2003 relatif aux unités générales du CAP.

NB : À compter du 1^{er} septembre 2002, toute note obtenue aux épreuves peut être conservée (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au CAP).