

ANNEXE II

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU
PROFESSIONNEL**

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs :

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles. Il s'agit notamment :

- d'assurer des opérations d'approvisionnement et de stockage ;
- de réaliser des produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Si l'organisation de l'entreprise le permet, le candidat pourra être amené à présenter et à valoriser des produits face à un public ou à un client.

En outre, elle facilite le développement des qualités professionnelles, telles que :

- la présentation conforme à l'image et à la culture d'entreprise ;
- l'écoute, la courtoisie et la disponibilité ;
- le sens de l'observation, l'esprit d'équipe, la réactivité et l'adaptabilité à des situations diverses.

Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Elles concilient au mieux les objectifs de formation et les contraintes de l'entreprise.

2. Durée et modalités :

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire :

La période de formation en milieu professionnel au sein d'une entreprise de chocolaterie confiserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années de formation :

- 8 semaines en première année de formation (fractionnables en périodes de quatre semaines) ;
- 8 semaines en terminale (fractionnables en périodes de quatre semaines).

Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus (cf. 1.).

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

- La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, B.O. n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - B.O. n° 38 du 24 octobre 1996, modifiée par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel.

- Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.
- L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

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

- La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.
- Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux du secteur professionnel de la chocolaterie confiserie précise les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus (cf. 1).

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

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines.

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 six mois dans le secteur du diplôme.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) 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 libres	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Approvisionnement et stockage	UP1	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2	14	CCF		Ponctuelle pratique et orale	11 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 – Expression française	UG1	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques	UG2	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Vie sociale et professionnelle	UG3	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
EG4 – Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (1)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

● Finalités de l'épreuve :

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants et d'établir un bon de commande à l'aide des documents fournis (fiche de stock, fiche technique et commande client) ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve permet d'évaluer, en tout ou partie, les compétences suivantes :

- C 11 Participer à la prévision des besoins
- C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C 13 Identifier les matières premières pour la production
- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C 42 Renseigner les documents internes
- C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 2
- S 3
- S 5 (S 5.1.1, S 5.2.1, S 5.3.1)
- S 7 (S 74, S 75, S 76, S 77, S 78, S 79)
- S 8 (S 8.1.4, S 8.1.5, S 82, S 83.)

● Évaluation :

Elle porte principalement sur l'exactitude :

- des informations portées, la conformité du bon de commande et la présentation des documents renseignés ;
- des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Modes d'évaluation :**

→ **I) Évaluation par contrôle en cours de formation :**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation (CCF) à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation. L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins est associé à l'évaluation. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique, composée d'enseignants de chocolaterie, de sciences appliquées et de gestion et/ou du (des) professionnel(s) associé(s). La note définitive est délivrée par le jury.

a) Situation d'évaluation en établissement de formation - 16 points

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme écrite. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

Fiche technique complétée et bon de commande		4 points
Connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique <ul style="list-style-type: none"> ● technologique ● scientifique ● économique et juridique 	2 points 4 points 6 points	12 points
TOTAL		16 points

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation d'évaluation au cours de la période de formation en milieu professionnel - 4 points

Elle a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'approvisionnement et au stockage des matières premières, à l'entretien des réserves et des matériels et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

→ II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 2 heures

Elle se déroule sous forme écrite et comprend deux parties, qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

1) La première partie, d'une durée de 30 mn, est notée sur 6 points. Il est demandé au candidat :

- de compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants (3 points) ;
- d'établir un bon de commande à l'aide de documents fournis : fiche de stock, fiche technique et commande client (3 points).

2) La deuxième partie, d'une durée de 1h 30 mn, est notée sur 14 points. Elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve :

- technologique (3 points) ;
- scientifique (4 points) ;
- économique et juridique (7 points).

Cette épreuve est évaluée par un professeur de chocolaterie, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel associés. La note définitive est délivrée par le jury.

Épreuve EP2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT	coef. 14	UP2
---	-----------------	------------

● Finalités de l'épreuve :

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- réaliser sous forme de dessin la pièce commerciale à fabriquer ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits de chocolaterie, confiserie, et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et de valoriser les produits fabriqués ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve permet d'évaluer, en tout ou partie, les compétences suivantes :

- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien

- C 22 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 23 Confectionner des confiseries
- C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C 25 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage
- C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C 42 Renseigner les documents internes
- C 43 Informer le client et le public
- C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 1, S 2, S 3, S 4 ;
- S 5 (S 5.1.2, S 5.2.2, S 5.2.3, S 5.3.2, S 5.3.3, S 5.4) ;
- S 6 ;
- S 7 (S 71, S 72, S 73) ;
- S 8 (S 8.1.1, S 8.1.2, S 8.1.3).

● **Évaluation :**

Elle porte principalement sur :

- la réalisation, sous forme de dessin, de la pièce commerciale à fabriquer (esthétisme, créativité, harmonie des formes et des couleurs...) et la préparation du poste de travail dans le respect des règles ergonomiques ;
- la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie, et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- la présentation et la valorisation des produits fabriqués dans une situation simple de démonstration ;
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Modes d'évaluation :**

➔ **I) Évaluation par contrôle en cours de formation :**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un C.C.F. à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation. L'évaluation globale porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s). Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note qui est transmise au jury. La note définitive est délivrée par le jury.

a) Situation d'évaluation en établissement de formation - 16 points

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

• dessin de la pièce commerciale		1 point
• préparation du poste de travail		0,5 point
• réalisation des produits :		10,5 points
<input type="checkbox"/> de chocolaterie	6 points	
<input type="checkbox"/> de confiserie	2 points	
<input type="checkbox"/> et d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat	0,5 point	
<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène et de sécurité	1 point	
<input type="checkbox"/> présentation et valorisation du produit.....	1 point	
• connaissance de l'environnement		4 points
<input type="checkbox"/> technologique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> scientifique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> économique et juridique.....	1 point	
TOTAL		16 points

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation d'évaluation au cours de la période en milieu professionnel - 4 points

La situation d'évaluation a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'organisation du poste de travail, à la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

Un professionnel, au moins, est associé à cette évaluation.

→ II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 11 heures

Elle se déroule sous forme pratique et orale et comprend trois parties qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

1) La première partie, d'une durée d'1 heure, est une épreuve pratique notée sur 1 point. Il est demandé au candidat de réaliser, sous forme de dessin, la pièce commerciale à fabriquer.

2) La deuxième partie, d'une durée de 9 heures 30 mn maximum, est également pratique. Elle est notée sur 13 points ainsi répartis :

<ul style="list-style-type: none"> • Préparation du poste de travail 	0,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de produits de chocolaterie à partir d'une ou plusieurs couvertures fondues, réaliser une mise au point (technique au choix du candidat) 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une masse de base parmi : praliné pâte d'amande gianduja ganache La masse sera utilisée soit pour le trempage, soit pour les bonbons moulés 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Trempage, de 30 intérieurs fournis par le centre, réalisé selon deux techniques obligatoires : 15 intérieurs méthode glissée 15 intérieurs méthode retournée 	1,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un moulage simple présenté recto verso 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pièce commerciale simple de 400g maximum sur l'un des thèmes suivants : Halloween, Noël, Carnaval, Saint Valentin, Pâques, 1er avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : caramels simples candi pâtes de fruits fondants nougat nougatine (détaillage d'intérieurs) guimauves fruits déguisés 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un produit choisi par le candidat en confiserie de sucre ou de chocolat 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat : un entremets au chocolat mis en valeur par un décor à dominante chocolat [fond(s) fourni(s) par le centre] 	1 point
TOTAL	13 points

L'on tiendra compte de l'utilisation rationnelle des matières premières des produits, des équipements, du matériel, de la qualité gustative et de la présentation du produit fini, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

3) La troisième partie, d'une durée de 30 mn, se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 6 points.

- L'évaluation porte sur la présentation et la valorisation d'un produit. Dans une situation simple de démonstration, le candidat présente et valorise l'un des produits fabriqués, choisi par les membres du jury (1 point).
- Le candidat doit également être capable de répondre aux questions relatives à l'environnement :
 - technologique (2 points)
 - scientifique (2 points)
 - économique et juridique (1 point).

Cette partie sera évaluée par un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion et de sciences appliquées et au moins un professionnel associés, jouant le rôle du public ou du client.

EG 1 EXPRESSION FRANÇAISE	coef. : 2	UG 1
----------------------------------	------------------	-------------

Épreuve écrite - durée : 2 heures
--

(Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expression du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

EG 2 MATHÉMATIQUES**coef. : 2****UG 2****Épreuve écrite - durée : 2 heures**

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en œuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou l'économie.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1^{er} février 1999 (publiée au Bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999).

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des instruments de calcul est autorisé.

EG 3 VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**Coef. : 1****UG 3****Épreuve écrite - durée : 1 heure**

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

EG 4 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**coef : 1****UG 4**

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 (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

ÉPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE**Épreuve orale - durée : 20 minutes**

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images...) ;
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

Certificat d'aptitude professionnel Chocolatier confiseur (arrêté du 17 mars 1981) dernière session 2003	Certificat d'aptitude professionnel Chocolatier confiseur (défini par le présent arrêté) première session 2004
<u>Épreuves pratiques (1)</u> A - Épreuves fondamentales + B - Épreuves complémentaires	<u>UP2</u> Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
<u>Épreuves écrites et orales (2)</u>	<u>UP1</u> - Approvisionnement et stockage <u>UG1</u> - Expression française <u>UG2</u> - Mathématiques <u>UG3</u> - Vie sociale et professionnelle <u>UG4</u> - Éducation physique et sportive

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes :

- (1) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves pratiques A et B, peut être reportée sur l'unité UP2 du diplôme régi par le présent arrêté.
- (2) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves écrites et orales est reportée sur chacune des unités UP1 *Approvisionnement et stockage*, UG1 *Expression française*, UG2 *Mathématiques*, UG3 *Vie sociale et professionnelle*, UG4 *Éducation physique et sportive* du diplôme régi par le présent arrêté.