

**ANNEXE IV**  
**DÉFINITION DES ÉPREUVES**

<b>EP1</b>	<b>Organisation de la production de cuisine</b>	<b>Coef. 4</b>
------------	---	----------------

## FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

<b>Pôle 1</b> <b>« Organisation de la production de cuisine »</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises</b> dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</li> <li>- <b>Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire</b> dans le respect des consignes et du temps imparti.</li> </ul>
--	--

## CONTENU DE L'ÉPREUVE

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

À partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :

- réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons ;
- stocker les marchandises ;
- mettre en place les marchandises nécessaires à sa production ;
- participer aux opérations d'inventaire ;
- collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production ;
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production ;
- planifier son travail.

Les indicateurs d'évaluation, correspondant aux compétences évaluées, figurent dans la colonne « indicateurs de performance » du référentiel de certification.

## MODE D'ÉVALUATION

### A. Évaluation par épreuve ponctuelle (Écrite - Durée 2 h)

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées). Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).

### B. Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation comporte deux parties.

#### **1 - Première partie écrite (plusieurs évaluations significatives)**

Cette première partie est constituée de plusieurs évaluations écrites qui portent sur les compétences 1 et 2.

En début de formation, l'équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée, sciences appliquées) définit des contextes professionnels communs.

Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives », donc certificatives.

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

## 2 - Deuxième partie orale (un entretien)

Cette deuxième partie d'évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des deux compétences visées. Elle prend la forme d'un court entretien.

Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d'apprentissage.

Exemples de supports collectés : fiche technique, fiche de stock, bon de commande et de réception, support de vente, support numérique relatif à une entreprise ou un produit, étiquette de produits marqueurs, protocoles, document technique d'un fournisseur, etc.

L'entretien se déroule de la manière suivante :

<b>1<sup>ère</sup> phase</b> <i>(Ne pas interrompre l'exposé du candidat)</i>	- <i>Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience. Les supports sont des « déclencheurs de parole ».</i>
<b>2<sup>ème</sup> phase</b>	- <i>Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1.</i>

Pour cette situation, la commission d'évaluation est composée de deux personnes (maximum) :

- un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation
- un enseignant d'économie et gestion ou un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation ou un professionnel.

La situation a lieu au cours de la dernière année de formation. Elle est organisée dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. L'évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation.

La proposition de note de CCF est constituée de la moyenne des quatre études de cas et de la note obtenue à l'entretien. Cette proposition est transmise à l'autorité rectoriale sous la responsabilité du chef d'établissement et mise à la disposition du jury.

L'ensemble du dossier d'évaluation (liste des contextes professionnels communs, sujets et corrigés, documents d'évaluation, liste des candidats avec notes proposées) est archivé dans l'établissement de formation et laissé à la disposition de l'inspecteur de l'Éducation Nationale.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

<b>EP2</b>	<b>Réalisation de la production de cuisine</b>	<b>Coef 14</b>
------------	--	----------------

## FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

<b>Pôle 2</b> <b>« Préparation et distribution de la production de cuisine »</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail</b> tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.</li> <li>- <b>Compétence 4 : Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</b> dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>- <b>Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution</b> selon le contexte professionnel.</li> <li>- <b>Compétence 6 : Communiquer</b> en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.</li> </ul>
---	---

## CONTENU DE L'EPREUVE

Le candidat réalise la production de cuisine qu'il doit planifier en fonction des consignes données. Pour cela, il dispose de fiches techniques de production et de son carnet personnel de techniques professionnelles.

Dans le cadre d'une situation professionnelle de production, le candidat peut être amené à :

- contrôler ses denrées ;
- mettre en place et maintenir en état son espace de travail ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable ;
- réaliser les techniques préliminaires ;
- cuisiner ;
- utiliser et mettre en valeur des produits de sa région ;
- choisir et mettre en place les matériels de dressage ;
- dresser ses préparations culinaires ;
- envoyer ses préparations culinaires ;
- évaluer la qualité de ses préparations culinaires ;
- communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle ;
- rendre compte de son activité.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « indicateurs de performance » du référentiel de certification.

## MODE D'EVALUATION

### A. Évaluation par épreuve ponctuelle (Pratique et orale – durée 5 heures)

La commission d'évaluation se compose d'un professeur ou d'un formateur de la spécialité et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.

L'épreuve comprend trois parties :

#### ① Première partie (20 minutes)

Le candidat prend connaissance de la production à réaliser.

Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2.

## ② Deuxième partie (10 minutes)

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

## ③ Troisième partie (4 h 30)

### ► Première phase - production culinaire (4 h 20)

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

- confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :

- un plat principal avec garniture
- une entrée ou un dessert

*Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.*

- assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réaliser un bilan simplifié de sa production ;
- remettre en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

### ► Deuxième phase – compte-rendu d'activité (10 minutes maximum)

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

Déroulement de l'entretien :

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel.

## **B. Évaluation par contrôle en cours de formation**

---

L'épreuve comprend deux situations d'évaluation distinctes en centre de formation et une situation en milieu professionnel.

- a. La première situation est une épreuve pratique, elle a lieu avant la fin de l'année civile de la deuxième année de formation, à un moment choisi par le formateur/professeur en fonction du niveau atteint par le candidat.
- b. La deuxième situation d'évaluation est une épreuve pratique et orale, elle a lieu en fin de formation à un moment choisi par le formateur/professeur en fonction du niveau atteint par le candidat.
- c. La troisième situation d'évaluation est réalisée en entreprise au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale.

La commission d'évaluation se compose du professeur ou du formateur de la spécialité et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.

### **1 - Première situation d'évaluation (Épreuve pratique)**

#### **① Première partie**

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, identifie et sélectionne les matériels nécessaires.

#### **② Deuxième partie**

Le candidat confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie), dresse, envoie sa production et remet en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

### **2 - Deuxième situation d'évaluation (Épreuve pratique et orale)**

L'épreuve comprend trois parties :

#### **① Première partie**

Le candidat doit prendre connaissance de la production à réaliser.

Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge (modèle simplifié) pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2.

#### **② Deuxième partie**

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

### ③ Troisième partie

#### ► Première phase - production culinaire

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

- confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :

- o un plat principal avec garniture
- o une entrée ou un dessert

*Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.*

- assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réaliser un bilan simplifié de sa production ;
- remettre en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

#### ► Deuxième phase – compte-rendu d'activité

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

Déroulement de l'entretien :

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel.

### 3 - Troisième situation d'évaluation en milieu professionnel

La troisième situation d'évaluation se déroule au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la dernière année de formation. Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Le candidat peut être associé à cette concertation.

Les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation) évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du candidat. Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement du candidat en s'appuyant sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation.

La proposition de note de CCF, établie à partir de l'évaluation des trois situations, est transmise à l'autorité rectorale sous la responsabilité du chef d'établissement et mise à la disposition du jury. L'ensemble du dossier d'évaluation (sujets, documents d'évaluation, liste des candidats avec notes proposées) est archivé dans l'établissement de formation et laissé à la disposition de l'inspecteur de l'Éducation Nationale

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

L'évaluation de la Prévention-Santé-Environnement est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

## **OBJECTIFS**

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème et/ou l'approche par le risque ;
  - mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
  - proposer des mesures de prévention adaptées ;
- agir de façon efficace face à une situation d'urgence.

L'évaluation porte notamment sur :

- règles d'hygiène ;
- règles d'ergonomie ;
- organisation et optimisation du poste de travail ;
- PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique).

En ce qui concerne l'évaluation d'un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l'étude n'est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

## **MODALITES D'EVALUATION**

### **A. Évaluation par contrôle en cours de formation (Notée sur 20)**

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation est notée sur 10 points.

#### **1 - Première situation d'évaluation (Écrite – 1 heure)**

Elle permet en fin de première année de formation l'évaluation par sondage des compétences des modules 1, 2 et 3, santé, consommation et parcours professionnel. Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse.

#### **2 - Deuxième situation d'évaluation**

Elle permet au cours de la deuxième année de formation l'évaluation par sondage des compétences du module 4, environnement professionnel. Elle est constituée de deux parties :

- une évaluation écrite d'une durée de 1 heure portant sur l'ensemble du module à l'exception des situations d'urgences. Elle prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'approche par le risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel.
- une évaluation pratique prenant en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou du recyclage SST.

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

L'évaluation écrite est notée sur 8 points, l'évaluation pratique sur 2 points.



## **B. Évaluation par épreuve ponctuelle (Notée sur 20 - 1 heure)**

---

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, correspondant l'une aux modules 1 à 3, l'autre au module 4. Chaque partie comporte plusieurs questions sur chacun des modules.

### **① Première partie**

Le sujet sur 10 points comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse.

### **② Deuxième partie**

Le sujet comporte lui-même deux parties :

- l'une notée sur 8 points prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'approche par le risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel ;
- l'autre notée sur 2 points permet d'expliquer la conduite à tenir dans une situation d'urgence.

En ce qui concerne l'évaluation d'un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l'étude n'est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

<b>EG1</b>	<b>Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique</b>	<b>Coef. 3</b>
------------	--	----------------

## OBJECTIFS

L'épreuve de français et d'histoire – géographie – enseignement moral et civique 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

### A. Évaluation par contrôle en cours de formation

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

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 - Première situation d'évaluation**

##### **① 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 quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

##### **② Deuxième partie (Histoire-géographie- enseignement moral et civique)**

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, etc.).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement. Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d'enseignement moral et civique.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix 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 - Deuxième situation d'évaluation**

### **① 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 une heure trente minutes.

### **② Deuxième partie (Histoire-géographie- enseignement moral et civique)**

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie-enseignement moral et civique).

## **B. Évaluation par épreuve ponctuelle (2 heures - 15 minutes)**

---

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie- enseignement moral et civique), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

### **① 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).

### **② Deuxième partie (Histoire – géographie - enseignement moral et civique)**

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...). Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d'enseignement moral et civique.

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 cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

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

<b>EG2</b>	<b>Mathématiques – Sciences physiques et chimiques</b>	<b>Coef. 2</b>
------------	--	----------------

L'épreuve de mathématiques 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 de mathématiques a pour objectif :

- 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 vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

## **MODES D'EVALUATION**

### **A. Évaluation par contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques et chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel.

Pour les candidats préparant un baccalauréat professionnel en trois ans, les premières séquences sont organisées avant la fin du deuxième semestre de la formation et les deuxièmes au plus tard à la fin du troisième semestre de la formation.

Pour les autres candidats les premières séquences doivent être organisées avant la fin de la première moitié de la formation et les deuxièmes au cours de la seconde moitié de la formation.

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

#### **1 - La situation d'évaluation en mathématiques (Notée sur 20)**

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L'évaluation est conçue comme un sondage probant sur des compétences du référentiel. Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel.

Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec les sciences physiques et chimiques, un secteur professionnel ou 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.

#### **2 - La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (Notée sur 20)**

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

Elles s'appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d'une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé 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 adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- 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 leur interprétation. L'examineur élabore une grille de compétences qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités 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.

## **B. Évaluation par épreuve ponctuelle**

---

L'épreuve d'une durée de deux heures, notée sur 20 points, comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

### **① Partie Mathématiques (Notée sur 10 points - 1 heure)**

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel de CAP.
- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou 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.

### **② Partie Sciences physiques et chimiques (Notée sur 10 points - 1 heure)**

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

#### **► Première phase**

Un exercice restitue une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte court et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

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

#### **► Deuxième phase**

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 types d'épreuves (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 le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

### → **Calculatrices et formulaires**

- L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
- Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

### → **Remarques sur la correction et la notation**

- Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.
- Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
- Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

<b>EG3</b>	<b>Éducation physique et sportive</b>	<b>Coef. 1</b>
------------	---------------------------------------	----------------

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles et la note de service n° 09-141 du 8 octobre 2009 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

<b>EG4</b>	<b>Langue vivante</b>	<b>Coef. 1</b>
------------	-----------------------	----------------

## **A. Évaluation par contrôle en cours de formation**

---

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation, d'une durée maximum de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l'enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

- ① **Compréhension de l'écrit / expression écrite,**
- ② **Compréhension de l'oral,**
- ③ **Compréhension de l'écrit / expression orale.**

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues.

La note définitive est délivrée par le jury.

### **① Compréhension de l'écrit / expression écrite**

A partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais de réponses en langue étrangère à des questions en langue étrangère portant sur le support.

### **② Compréhension de l'oral**

A partir d'un support audio-oral ou audio-visuel n'excédant pas quarante-cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l'aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :

- soit un QCM en français ;
- soit des réponses en français à des questions en français ;
- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

### **③ Compréhension de l'écrit / expression orale**

À partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais d'un compte-rendu oral en langue étrangère ou de réponses orales en langue étrangère à des questions écrites en langue étrangère portant sur le support.

## **B. Évaluation par épreuve ponctuelle** **(Épreuve orale – Durée : 20 minutes – Préparation : 20 minutes)**

---

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.



## **Épreuve facultative de langue vivante**

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 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

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.