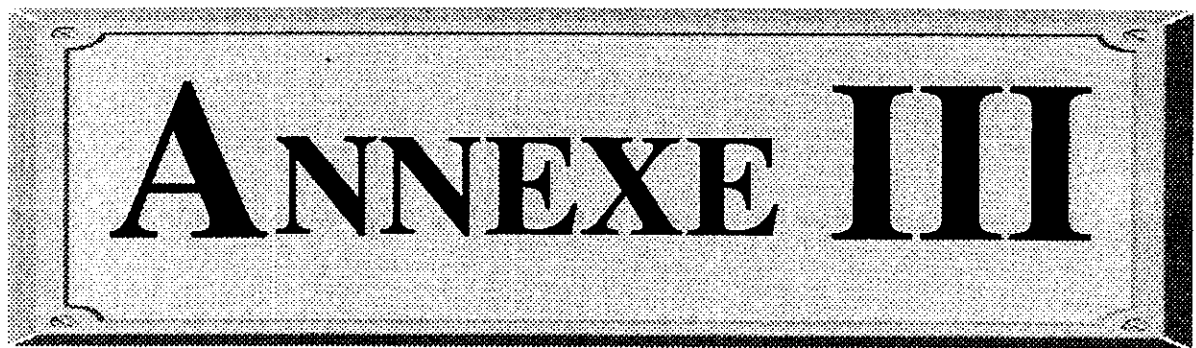


# **BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER**



# ANNEXE III

## REGLEMENT D'EXAMEN

<b>Brevet professionnel BOUCHER</b>			CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public		Formation continue en établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité enseignement à distance Formation continue en établissement privé	
Epreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
<b>E.1 Pratique professionnelle</b> <b>Transformation, commercialisation</b>	U.10	12	Pratique	5 h	Pratique	5 h	Pratique	5 h
<b>E.2 Gestion des produits carnés</b> <i>1ère partie: dossier</i> <i>2ème partie: soutenance</i>	U.20	3 (2) (1)	CCF	-----	CCF	-----	Dossier + Oral	30 min
<b>E.3 Technologie et sciences</b> <b>Coef 7</b> <i>Sous-épreuve: technologie</i> <i>Sous-épreuve: sciences appliquées à l'alimentation</i>	U.31	4	Ecrité	2 h	CCF	-----	Ecrité	2 h
	U.32	3	Ecrité	2 h	CCF	-----	Ecrité	2 h
<b>E.4 GESTION</b> <b>Coef: 5</b> <i>Sous-épreuve: Gestion-comptabilité et techniques commerciales</i> <i>Sous-épreuve: Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</i>	U.41	4	Ecrité	3 h	CCF	-----	Ecrité	3h
	U.42	1	Ecrité	1 h	CCF	-----	Ecrité	1 h
<b>E.5 Expression française et ouverture sur le monde</b>	U.50	3	Ecrité	3 h	CCF	-----	Ecrité	3 h
<b>Epreuve facultative : langue vivante</b>	UF 1		ORAL		15 mn Préparation		15 mn Interrogation	