

ANNEXE II c
DÉFINITION DES ÉPREUVES

(Annexe de l'arrêté du 24 juin 2009 modifiée par les arrêtés du 8 avril et du 13 avril 2010)

E1 Épreuve technologique et scientifique	coefficient : 4
---	------------------------

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique et scientifique en lien avec l'activité professionnelle. Elle est constituée de deux parties.

La première partie vise à évaluer la culture professionnelle, les connaissances sur les matières premières et sur la technologie des transformations et des fabrications (coefficient 2)

La deuxième partie évalue les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (coefficient 2)

Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

- S1 : la culture professionnelle,
- S2 : les matières premières,
- S3 : Les techniques professionnelles,
- S4 : les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel,

et s'appuie sur les compétences terminales suivantes :

- C11 - Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- C12 - Définir les besoins
- C13 – Collecter, traiter et organiser l'information – proposer et argumenter
- C14 – Préparer les espaces de travail
- C15 – Identifier les éléments de la qualité
- C38 – Détecter les anomalies

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs technologiques et des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel,
- la pertinence des réponses,
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation,
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies,
- la clarté et la rigueur du vocabulaire dans l'expression écrite.

Déroulement de l'épreuve

Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnaire qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle commune aux deux parties, voire de situations professionnelles spécifiques. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (bon de commande, bon de livraison, fiche technique, test, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).

Dans ce contexte, l'épreuve se compose de deux parties distinctes.

L'évaluation des savoirs en technologie comporte obligatoirement des questions sur :

- S1 : la culture professionnelle
- S2 : les matières premières
- S3 : les techniques professionnelles

L'évaluation des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel comporte obligatoirement des questions sur :

- S4.1 : les sciences appliquées à l'alimentation,
- S4.2 : les sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 : les sciences appliquées à l'environnement professionnel

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements de technologie professionnelle et d'un enseignant de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.

Modes d'évaluation

a) Forme ponctuelle

Épreuve écrite de 3 heures (coefficient 4)

Comportant deux parties : technologie professionnelle (40 points) et sciences appliquées (40 points) d'une durée indicative de 1 heure 30 chacune.

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluation écrite répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

Le contenu des deux évaluations portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Première situation (30 points : 15 points sur S1 – S2 – S3, 15 points sur S4)

Elle est organisée au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle.

Elle consiste en un questionnement écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles communes. Ce questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3, et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous :

S1 - La culture professionnelle

S1.1 - Les secteurs d'activités et les acteurs des filières

S1.2 – Les produits commercialisés

S1.4 – Le vocabulaire professionnel

S1.5 – Les locaux et annexes

S1.7 – Les documents de travail (d'organisation, de fabrication)

S1.8.1 – Les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation, les normes et labels

S2 - Les matières premières

S2.1 – Les matières premières de base

S3 – Les techniques professionnelles

S3.1.2 - Les techniques de transformation

S3.1.3 - Dénomination des morceaux

S3.2.1 - Les préparations de base (à l'exception des produits secs et produits cuits type jambon)

S4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation

S4.1.1 1. – La nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels

S4.1.3 - La digestion des aliments

- S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène
 - S4.2.1.1 - Diversité du monde microbien
 - S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles
 - S4.2.1.4 - Barrières anti-microbiennes de l'organisme
 - S4.2.1.5 - Maladies alimentaires
 - S4.2.2 - Parasitoses alimentaires
 - S4.2.4.1 - Hygiène du personnel
 - S4.2.4.2 - Gestion des matières premières
 - S4.2.4.3- Hygiène du milieu et du matériel
- S4.3 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)
 - S4.3.1 - Alimentation en énergie
 - S4.3.2 - Alimentation en eau froide
 - S4.3.4.4 - Matériaux utilisés dans le secteur professionnel

Deuxième situation (50 points : 25 points sur S1 – S2 – S3, 25 points sur S4) :

Elle est organisée au cours du troisième trimestre de la classe de terminale professionnelle.

Elle consiste en un questionnement écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles communes. Ce questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3, et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous :

- S1 - La culture professionnelle
 - S1.3 – L'approche sensorielle
 - S1.6 – Les équipements, matériels et outillages
 - S1.7 – Les documents de travail
 - S1.8 – La qualité
- S2 - Les matières premières
 - S2.2 - Les matières complémentaires
 - S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition
- S3 - Les techniques professionnelles
 - S3.1.1 – Les calculs professionnels
 - S3.2 – Les préparations de base et leurs techniques dans l'activité traiteur
 - S3.3 – Les cuissons et après cuissons
 - S3.4 – La conservation des viandes et des produits
- S4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
 - S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation
 - S4.1.1.2 – Les modifications subies par les constituants alimentaires / principales propriétés physico chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle
 - S4.1.2 - La nutrition
 - S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène
 - S4.2.1.2 - Microorganismes utiles
 - S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles
 - S4.2.3 - Toxicologie alimentaire
 - S4.2.4.4 - Hygiène et mise en oeuvre des protocoles de travail
 - S4.2.5 - Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire
 - S4.3 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)
 - S4.3.3 - Équipements spécifiques des locaux professionnels
 - S4.3.4.1- Éclairage des locaux
 - S4.3.4.2 - Évacuation des matières usées
 - S4.3.4.3 - Ventilation et climatisation des locaux professionnels

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive. L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre d'examen.

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement	Coefficient : 10
--	-------------------------

E21 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel **Coefficient : 9**

Finalités et objectifs

Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise.

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités suivantes :

- organiser la production,
- réaliser et présenter des fabrications,
- contrôler,
- communiquer et commercialiser.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve pratique porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C1.4. Préparer les espaces de travail
- C1.6. Planifier le travail dans le temps et l'espace
- C2.1. Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- C2.2. Réceptionner, stocker
- C2.3. Peser, mesurer, quantifier
- C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
- C2.5. Présenter et valoriser les produits
- C2.6. Vendre, facturer, encaisser
- C2.7. Maintenir en état les postes de travail
- C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
- C2.9. Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- C3.2. Contrôler la mise en place des postes de travail
- C3.3. Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- C3.5. Contrôler l'évolution des produits
- C3.6. Contrôler la conformité de la production/transformation
- C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation des produits
- C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers
- C4.2. Animer une équipe
- C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

et sur tout ou partie des savoirs associés suivants :

- S1.1. Les secteurs d'activité et les acteurs des filières
- S1.2. Les produits commercialisés
- S1.4. Le vocabulaire professionnel
- S1.5. Les locaux et annexes
- S1.6. Les équipements, matériels et outillage
- S1.7. Les documents de travail
- S2.1. Les matières premières de base
- S2.2. Les matières complémentaires
- S2.3. Les ingrédients et produits d'addition
- S3.1. Les transformations
- S3.2. Les préparations de base et leurs techniques dans l'activité traiteur
- S3.3. Les cuissons
- S3.4. La conservation des viandes et des produits
- S3.5. La commercialisation
- S4.2.4.1. Hygiène du personnel
- S4.2.4.3. Hygiène du milieu et du matériel
- S4.2.4.4. Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail
- S4.2.5. Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire
- S4.3.3.1. Équipement spécifique des locaux et des matériels
- S4.3.3.2. Production et utilisation du froid
- S4.3.4.2. Évacuation des matières usées.

Critères d'évaluation :

L'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de transformation et de fabrication,
- la nature et la cohérence des tâches confiées au commis,
- la qualité du document - soin, précision du vocabulaire,
- le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail,
- la maîtrise des techniques de transformation des viandes,
- la maîtrise des techniques de fabrication de produits de charcuterie traiteur,
- la conduite du commis,
- le respect des règles de présentation - analyse et remédiations en matière de disposition et d'étiquetage,
- la capacité du candidat à assurer un acte de vente en totalité, dont la pertinence des arguments présentés,
- l'exactitude des pesées, des tailles et/ou des formes,
- la pertinence des conseils d'utilisation,
- le respect de la commande,
- la qualité des finitions et des présentations des transformations et des fabrications,
- l'exploitation du thème (créativité, originalité) dans le cas des fabrications de charcuterie traiteur,
- les qualités organoleptiques des fabrications de charcuterie traiteur.

Déroulement et modalités d'organisation :

a) Épreuve ponctuelle : écrite et pratique

coefficient 9

Durée : 11 heures

L'épreuve est décomposée en deux parties distinctes dans le temps, se déroulant sur deux journées successives :

- 1^{ère} journée :

La première journée, l'épreuve, d'une durée de 5h, débute par un tirage au sort de l'horaire de passage de chaque candidat à la phase d'acte de vente organisée lors de la deuxième journée.

La première journée comporte deux phases :

- une phase écrite, d'une durée laissée à l'initiative du candidat dans la limite maximum d'une heure :
À partir d'une commande comportant un travail des viandes sur 3 espèces (gros bovins, porc, agneau ou veau), la fabrication de 3 produits (1 produit de charcuterie (cru ou cuit), 1 plat cuisiné avec garniture et 1 entrée (froide ou chaude) ou un dessert,
accompagnée des fiches techniques correspondantes, d'une grille horaire vierge, d'un thème imposé et de contraintes d'organisation (horaire de passage de l'acte de vente, ...), le candidat doit :
 - estimer le temps de réalisation de chaque étape,
 - et ordonnancer les principales étapes de transformation et de fabrication sur la première journée de travail pour son commis et lui-même, et la deuxième journée de travail sans commis (6h, non compté un temps de pause obligatoire),
- une phase pratique de transformation des viandes et de préparations préliminaires : cette phase permet au candidat, assisté d'un commis du même champ professionnel, de mettre en œuvre les transformations des viandes et de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Le candidat assisté de son commis remet en état son espace de travail.

- 2^{ème} journée :

La deuxième journée, l'épreuve, d'une durée de 6h sans commis (non compris une pause obligatoire), comprend :

- une phase pratique de fabrication : le candidat finalise seul les fabrications et les met en valeur ;
- une phase de présentation : le candidat présente les fabrications de charcuterie – traiteur sous la forme d'un buffet, dans le respect du thème imposé. Une portion de chaque fabrication est présentée au jury et dégustée ;
- la réalisation d'un acte de vente, d'une durée maximum de 15 minutes. Chaque candidat est à tour de rôle mis en situation d'acte de vente de viandes et charcuterie – traiteur. Le centre d'examen met à la disposition les produits, procède à la mise en place de(s) vitrine(s) nécessaire(s) à la situation d'évaluation, et fournit le matériel d'étiquetage, d'emballage et de pesage.

Le candidat remet en état son espace de travail.

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

b) Contrôle en cours de formation

Trois situations distinctes, deux organisées dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et une en entreprise, sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Ces situations répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

Première situation d'évaluation (50 points)

Elle est réalisée en établissement de formation à la fin de la deuxième année de formation (classe de première).

Elle comporte deux phases distinctes :

- une phase écrite d'organisation du travail ;
- une phase de :
 - transformation de viandes (2 espèces) : gros bovin (désossage, séparation, parage, épluchage, découpe, ficelage), porc (désossage, triage, découpe, ficelage)
 - fabrication de : un produit de charcuterie (charcuterie courante : terrine ou pâté ou produit sous boyau), un produit traiteur (entrée froide ou chaude simple) ou dessert.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de techniques de base de boucherie et de charcuterie – traiteur.

La commande est fournie au candidat, accompagnée des fiches techniques correspondantes.

Deuxième situation d'évaluation (70 points)

Elle est réalisée en établissement de formation à la fin de la dernière année de formation (épreuve écrite, pratique et orale). Un commis est mis à la disposition du candidat pour la durée de l'épreuve. Cette situation d'évaluation comporte des phases distinctes :

- la première écrite concerne la rédaction d'un document qui présente l'organisation prévue pour l'ensemble des travaux à effectuer dans le temps imparti et qui fait apparaître la conduite du commis mis à sa disposition (tâches confiées, moment d'exécution dans le temps...).
- la deuxième phase est pratique. Elle vise à :
 - transformer une viande (d'une seule espèce) : agneau ou veau (coupe, désossage, séparation, parage, découpe),
 - fabriquer un produit de charcuterie (charcuterie fine), un produit traiteur : un plat cuisiné accompagné de sa garniture.

À l'issue de cette phase, les produits de charcuterie – traiteur seront présentés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème, et une portion de chaque fabrication de charcuterie traiteur est présentée au jury et dégustée.

Troisième situation d'évaluation (60 points)

Elle est réalisée en entreprise au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation.

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Elles sont repérées et choisies conjointement par l'enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d'apprentissage désigné par le chef d'entreprise.

Elles prennent en compte la nature des activités exercées dans l'entreprise (transformations de boucherie, fabrication de charcuterie traiteur).

Seront obligatoirement évaluées :

baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur

- 3 transformations de boucherie (C2.4) : deux coupes ½ gros sur deux espèces différentes (gros bovin, porc, agneau, veau), 1 coupe de détail,
- 3 produits de charcuterie – traiteur (C2.4) : un produit de salaison (jambon, ...), deux spécialités de l'entreprise ou régionale,
- un acte de vente (C2.6, C3.5) dont le comportement en entreprise, la capacité du candidat à assurer un acte de vente et la pertinence des conseils d'utilisation

En contrôle en cours de formation, la commission d'évaluation est composée :

- pour les situations en établissements, du professeur ou du formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de l'apprenti et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation pourra se dérouler ;
- pour la situation évaluée en entreprises, du formateur de l'entreprise d'accueil et du professeur de la spécialité.

La commission propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

Conformément à la réglementation en vigueur et aux modalités synthétisées en page suivante, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

Bac pro Boucher Charcutier Traiteur, épreuve E21 :

Synthèse des modalités d'évaluation en forme ponctuelle et CCF :

ÉPREUVE PONCTUELLE		ÉPREUVE CCF				
U2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel		Seconde		Première		Terminale
				S 1	S 2	S 3
Organigramme	15			5	10	
Transformation Fabrication	105			45	30	30
Présentation	20				10	10
Dégustation	10				10	
Vente - communication	30				10	20
TOTAL	180			50	70	60

DESCRIPTIF de l'ÉPREUVE PONCTUELLE	
Phase d'organisation du travail	15
Réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail, dont une journée avec un commis	15
Phase de transformation – fabrication	105
comportement professionnel, conduite du commis	25
transformation des viandes	40
fabrication de produits de charcuterie traiteur	40
Phase de présentation – dégustation et vente communication	60
présentation de produits de boucherie	20
acte de vente	30
dégustation des produits de charcuterie traiteur	10

E22 prévention, santé, environnement

Coefficient : 1

La définition de la sous-épreuve est celle de l'annexe de l'arrêté du 13 avril 2010 fixant les modalités d'évaluation de prévention, santé, environnement au baccalauréat professionnel.

OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

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 ;
- analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident ;
- mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
- proposer et justifier les mesures de prévention adaptées ;
- agir de façon efficace face à une situation d'urgence.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

L'évaluation porte notamment sur :

- la qualité du raisonnement et de l'analyse ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées ;
- l'efficacité de l'action face à une situation d'urgence.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• Évaluation par contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation.

La première situation d'évaluation, notée sur **12 points**, a lieu au plus tard en fin de première professionnelle et comporte deux parties :

- une évaluation écrite d'une durée de 1 heure, notée sur **9 points**. Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle. Elle comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives à au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7 notés sur **6 points**. Le module 8 à l'exception des situations d'urgences, noté sur **3 points**, est évalué à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque ;
- une évaluation pratique, notée sur **3 points**. Elle prend 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.

La deuxième situation d'évaluation, notée sur **8 points**, a lieu en terminale professionnelle.

Elle permet d'évaluer les modules de 9 à 12 à travers une production personnelle écrite (10 pages environ).

Le dossier produit présente la place de la prévention dans l'entreprise et l'analyse d'une situation professionnelle à partir des données recueillies en entreprise.

Cette production met en évidence :

- une description des activités de l'entreprise ;
- l'identification d'un risque et de ses effets physiopathologiques dans le cadre d'une situation professionnelle ;
- la mise œuvre d'une démarche d'analyse (approche par le travail ou par l'accident) ;
- la politique de prévention dans l'entreprise.

• Évaluation par épreuve ponctuelle (2 heures)

Le sujet se compose de deux parties correspondant l'une aux modules de 1 à 8, l'autre aux modules 9 à 12.

Chaque partie comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives aux modules correspondants.

La première partie, notée sur **12 points**, comporte :

- un questionnaire noté sur **9 points**. Il prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle et permet d'évaluer :

- . au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7, notés sur **6 points**,
- . le module 8 noté sur **3 points** évalué à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention ;
- un questionnaire noté sur **3 points** permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence.

La deuxième partie, notée sur **8 points**, permet d'évaluer les modules de 9 à 12. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre

b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluation écrite répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu).

Chaque situation vise, à partir d'une situation professionnelle contextualisée à évaluer par sondage les compétences terminales acquises par les élèves.

1^{ère} situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (15 points)

La première situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu avant la fin de l'année civile précédant l'examen.

Elle porte sur les thèmes suivants :

- S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité
- S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations
- S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel
- S5.3.1 L'activité commerciale
- S5.3.2 L'organisation de la production et du travail
- S5.3.3 La gestion des ressources humaines

Les connaissances évaluées porteront sur au moins trois de ces thèmes.

2^{ème} situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (25 points)

Pour tous les candidats, cette deuxième situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu en fin du dernier trimestre de formation.

Elle porte sur les thèmes suivants :

- S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses
- S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs
- S5.5.1 Les mutations de l'environnement
- S5.5.2 Les mutations de l'organisation
- S5.5.3 Les incidences sur le personnel

Les connaissances évaluées porteront sur au moins trois de ces thèmes.

Le professeur propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

Conformément à la réglementation et aux modalités d'organisation de l'évaluation, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

E32 Projet professionnel (sous forme d'épreuve sur dossier) Coefficient 2

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :

- les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer,
- ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés ci-dessous.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur les savoirs associés d'environnement économique, juridique et de management et sur ceux du domaine professionnel support du projet présenté :

- S5.1.1 Un secteur professionnel une diversité de métiers
- S5.2.1 La recherche d'emploi
- S5.2.2 L'embauche et la rémunération
- S5.2.3 La structure de l'organisation
- S5.2.4 Les règles de vie au sein de l'entreprise
- S5.4.3 La création et la reprise d'entreprise

Elle prend appui sur les compétences :
C1.3, C.4.1, C4.2 et C4.3.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la qualité de l'exposé,
- la cohérence du projet,
- l'aptitude à argumenter et à convaincre,
- la pertinence des réponses formulées,
- la clarté et la rigueur de l'expression orale.

Déroulement de l'épreuve et modalités d'évaluation

Cette épreuve orale prend appui sur un dossier et se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat présente d'abord, sans être interrompu, son projet professionnel (au maximum 5 minutes),
- 2ème phase : il dialogue ensuite avec la commission d'évaluation pour argumenter ce projet (au maximum 25 minutes) et démontrer son aptitude à s'exprimer sur les activités qu'il envisage de mener dans le secteur professionnel lié à sa formation.

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

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

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve.

Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

Contenu du dossier

Le projet personnel et professionnel du candidat est matérialisé par un dossier de 3 à 5 pages maximum, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Ce document est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus,
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers en s'appuyant sur ses acquis en centre de formation, du fruit de ses recherches personnelles et de l'expérience acquise en entreprise,
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

Le dossier sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel. Il est remis à la commission au début de l'épreuve.

a) Épreuve ponctuelle : orale de 30 minutes Coefficient 2

Elle prend appui sur un dossier précédemment défini et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

b) Contrôle en cours de formation (40 points)

Une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus. Son déroulement obéit aux mêmes principes que ceux définis pour l'épreuve ponctuelle.

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive.

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

E33 - Mathématiques : coefficient 1

MODE D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ.

Elle se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme. Toutefois, la première séquence doit être organisée avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et la deuxième avant la fin de l'année scolaire.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets 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.

L'un des exercices de chaque séquence comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

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

Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités mentionnées dans le programme de terminale professionnelle. L'un des exercices comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic (logiciels ou calculatrices).

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.

L'exercice qui comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic est noté sur 10 points. Il permet d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les capacités et connaissances du programme pour traiter un problème dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices. Il permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. La présentation de la résolution des questions nécessitant l'utilisation des Tic se fait en présence de l'examineur.

E4 : ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE

Coefficient 2

Unité 4

ÉVALUATION EN CCF

Cette évaluation donne lieu à une situation d'évaluation unique.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+ pour LV1.
- Durée : 15 minutes, sans préparation ; partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie trois : 5 minutes maximum, notée sur 10.

L'évaluation a lieu au cours du sixième semestre de la formation conduisant à la délivrance du diplôme du baccalauréat professionnel. Le calendrier de cette évaluation est établi par le chef d'établissement (ou du centre de formation dans le cas d'un CFA habilité à pratiquer le CCF) après consultation des enseignants concernés. Ces derniers peuvent proposer, au sein de la période considérée, un ordre de passage des candidats qui tient compte de leur degré de maîtrise des compétences à évaluer. Les candidats reçoivent une convocation du chef d'établissement ou du directeur de centre de formation.

L'évaluation est conduite par les professeurs et/ou les formateurs enseignant les langues concernées dans l'établissement quelles que soient les classes ou groupes d'élèves qui leur sont confiés. Elle peut être organisée de manière à ce que les professeurs n'évaluent pas leurs élèves de l'année en cours.

La situation d'évaluation se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Aucune de ces trois parties n'est précédée d'un temps de préparation.

• Partie 1

La première partie vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur une liste de trois thèmes ou sujets, libellés dans la langue concernée et consignés sur un document remis par le candidat au professeur. Ce document est au préalable validé par le professeur en charge de la formation.

Ces trois thèmes ou sujets peuvent relever d'un ou plusieurs des domaines suivants :

- celui des projets ou réalisations mis en œuvre par le candidat au cours de sa formation au baccalauréat professionnel ;
- celui de ses expériences professionnelles ou personnelles liées à son étude ou sa pratique de la langue étrangère concernée ;
- celui de la culture quotidienne, contemporaine ou patrimoniale du ou des pays où la langue étrangère étudiée est parlée, le candidat pouvant s'exprimer sur une œuvre étrangère (œuvre littéraire, picturale, musicale, architecturale, cinématographique, etc.), sur un objet ou produit du design industriel, de la tradition culinaire, de l'artisanat, etc., sur une manifestation ou un événement (artistique, sportif, politique, historique, etc.).

Le professeur choisit un des thèmes ou sujets proposés et invite le candidat à s'exprimer. Ce dernier dispose de cinq minutes maximum pour présenter, à l'oral et en langue étrangère, le thème ou le sujet en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, le professeur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

• Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, le professeur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

• Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en

langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. Le professeur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, le professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

Pour chaque candidat, le professeur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation correspondant à la langue (LV1 ou LV2) présentée. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de la situation de CCF, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat restitue le document support de la partie trois de l'épreuve.

La proposition de note attribuée à l'unité « langue vivante » du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de la situation de CCF. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

ÉPREUVE FINALE PONCTUELLE

Cette épreuve est une épreuve orale.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+ pour LV1, B1 pour LV2.
- Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve ; partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

• Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document inconnu remis au candidat par le professeur.

Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, simple question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, le professeur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document n'a pas pour finalité de donner lieu à un commentaire formel de la part du candidat mais de permettre à ce dernier de prendre la parole librement.

• **Partie 2**

La deuxième partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, le professeur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximale de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

• **Partie 3**

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par le professeur. Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette phase, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. Le professeur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, le professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

Pour chaque candidat, le professeur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation correspondant à la langue présentée. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de l'épreuve, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

La proposition de note attribuée à l'unité « langue vivante » du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de l'épreuve. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

E5 : ÉPREUVE DE FRANÇAIS, HISTOIRE - GÉOGRAPHIE

Coefficient 5

Unité 5

Cette épreuve est constituée de deux sous-épreuves :

- Sous-épreuve E51 (unité U51) : Français
- Sous-épreuve E52 (unité U52) : Histoire et géographie et éducation civique

SOUS-ÉPREUVE E51 : Français
Coefficient : 2,5

U51

ÉVALUATION SOUS FORME PONCTUELLE - DURÉE 2 H 30

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à l'un des objets d'étude de l'année de terminale.

Première partie : compétences de lecture (10 points)

1) Question portant sur le corpus : « Présentation du corpus »

Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.

2) Question(s) portant sur un ou des documents du corpus : « Analyse et interprétation »

Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des deux questions) et en propose une interprétation.

Deuxième partie : compétences d'écriture (10 points)

Dans le libellé du sujet une question est posée en lien avec le corpus proposé en première partie.

Le candidat répond à cette question en une quarantaine de lignes et de façon argumentée.

ÉVALUATION PAR CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

La certification en cours de formation comprend deux situations d'évaluation, toutes les deux notées sur 20.

Première situation d'évaluation : compétences de lecture (durée maximale : 1 h)

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à l'un des trois objets d'étude de la dernière année de formation

1) Question portant sur le corpus : « Présentation du corpus » (6 points)

Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.

2) Question(s) portant sur un ou des documents du corpus : « Analyse et interprétation » (notée sur 14)

Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des deux questions) et en propose une interprétation.

Deuxième situation d'évaluation : compétences d'écriture (durée maximale : 1 h 30)

Support : un corpus de textes et documents (2 à 3) référé à un autre des trois objets d'étude de la dernière année de formation. Ce corpus est étudié en classe dans les jours qui précèdent la situation d'évaluation.

Lors de la situation d'évaluation, un sujet est proposé aux candidats ; ce sujet indique une question explicitement posée en lien avec le corpus proposé et avec l'objet d'étude.

Le candidat répond à cette question en une quarantaine de lignes et de façon argumentée.

SOUS-ÉPREUVE E.52

UNITÉ U.52

HISTOIRE, GÉOGRAPHIE ET ÉDUCATION CIVIQUE

COEFFICIENT : 2,5

ÉVALUATION SOUS FORME PONCTUELLE - DURÉE 2 H

L'examen de baccalauréat professionnel évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire-géographie et éducation civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle.

L'épreuve, d'une durée de deux heures, comporte trois parties, notées respectivement 9, 4 et 7 points.

La première partie porte sur les sujets d'étude, soit d'histoire soit de géographie. Elle propose deux sujets au choix. Chaque sujet est composé d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire.

La deuxième partie porte sur le programme d'éducation civique. Elle est composée d'une question et peut comporter un support documentaire.

La troisième partie porte sur la discipline qui n'est pas l'objet de la première partie. Elle consiste en une analyse de document(s) portant sur les situations d'un des sujets d'étude.

ÉVALUATION PAR CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

Le contrôle en cours de formation évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire, géographie et éducation civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle. Il est constitué de deux situations d'évaluation.

La première situation porte sur les sujets d'étude soit d'histoire soit de géographie. Elle est composée d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire. Une des questions doit avoir une connotation civique en rapport avec le programme d'éducation civique.

La deuxième situation porte sur la discipline qui n'a pas été l'objet de la première épreuve. Elle consiste en une analyse de document(s). Elle porte sur les situations d'un des sujets d'étude.

ÉPREUVE E6 : ÉDUCATION ARTISTIQUE – ARTS APPLIQUÉS

Coefficient 1

Unité U6

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisées au cours de la formation.

Sur un sujet personnel, défini en accord avec le professeur d'arts appliqués, le candidat constitue un dossier. Ce dossier est réalisé en classe, sur une durée limitée.

Le sujet porte sur le contenu d'un des champs du programme : « Appréhender son espace de vie », « Construire son identité culturelle », « Élargir sa culture artistique ». Une partie histoire des arts est clairement identifiée.

• Première situation

Le candidat procède à une collecte argumentée de références et réalise un dossier limité à une dizaine de pages, format A4 ; il peut être présenté sous forme numérique.

Cette partie se déroule dans le courant du second semestre de la classe de première.

Critères d'évaluation :

Le candidat montre qu'il est capable de repérer de façon autonome les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels. À cette fin, il doit :

- collecter et sélectionner une documentation (visuelle, textuelle, sonore, etc.) ;
- porter un regard critique sur les références recueillies ;
- les commenter graphiquement et par écrit ;

- les présenter de façon lisible et expressive.
- Cette partie compte pour 30 % de la note globale.*

• **Deuxième situation**

En s'appuyant sur le dossier réalisé, le candidat élargit l'étude pour répondre à une question limitée. En fonction du champ sur lequel ont porté ses premières investigations, il établit des liens avec le contenu d'un des autres champs afin de mettre en évidence le dialogue entre les différents domaines culturels. Il traduit ses recherches en utilisant des outils adaptés, graphiques ou numériques.

Cette partie peut se présenter sous forme papier (5 formats A3 maximum) ou numérique (image fixe ou animée, sonorisée ou non) et comporter éventuellement une maquette en volume. Elle est évaluée lors d'une présentation orale de 10 minutes maximum qui se déroule de mars à mai de la classe de terminale. Les partenaires intervenant au titre des cultures artistiques sont invités dans la mesure du possible à participer à l'évaluation.

Critères d'évaluation :

Le candidat montre qu'il est sensibilisé à son environnement culturel en appuyant sa réflexion sur des connaissances précises, notamment en histoire des arts, et qu'il a acquis les principes élémentaires de la démarche créative. À cette fin, il doit :

- situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- explorer des axes de recherche en réponse à une question simple et s'engager dans un projet ;
- maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques ;
- s'exprimer dans un langage correct et précis en utilisant le vocabulaire technique approprié.

Cette partie compte pour 70 % de la note globale.

CONTRÔLE PONCTUEL

Durée : 1 heure 30

Le sujet pose une question simple à partir d'un ensemble documentaire limité (3 formats A4 maximum).

Les documents relèvent des champs 1 : « Appréhender son espace de vie », 2 : « Construire son identité culturelle » et 3 : « Élargir sa culture artistique » ; ils intègrent la dimension histoire des arts.

Critères d'évaluation :

Le candidat choisit l'un des champs et doit montrer qu'il est capable :

- de situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- de porter un regard critique sur les références proposées ;
- de les commenter graphiquement et par écrit ;
- de proposer, sous forme graphique et écrite, une réponse argumentée à la question posée.

E7 : ÉPREUVE D'ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Coefficient 1

Unité U7

Évaluation ponctuelle et par contrôle en cours de formation

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 (*Journal officiel* du 31 juillet 2009, *BOEN* du 27 août 2009) 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 (*BOEN* du 12 novembre 2009).

ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE

UF1

DÉFINITION DE L'ÉPREUVE ORALE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE DANS LES SPÉCIALITÉS DE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Épreuve orale d'une durée de 15 minutes, précédée d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve. Partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points. Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement en langue étrangère (de façon continue et en interaction) et à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur un document inconnu remis au candidat par l'examineur.

Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document n'a pas pour finalité de donner lieu à un commentaire formel de la part du candidat mais de permettre à ce dernier de prendre la parole librement.

Partie 2

La deuxième partie de l'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère. À la suite de la présentation du candidat, l'examineur amorce avec ce dernier un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange oral commence par prendre appui sur la présentation du candidat et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres questions. Au cours de cet entretien, le candidat doit faire preuve de son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en

langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur.

Ce document peut relever de genres différents (publicité, extrait d'article de presse ou d'œuvre littéraire, courrier de nature professionnelle, notice, mode d'emploi, etc.). Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif ; il peut comporter du dialogue. Il est authentique (au sens technique du terme), c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu pour les candidats concernés. Il peut comporter des éléments iconographiques (textes illustrés par des photographies, articles de presse accompagnés de dessins, textes publicitaires, bandes dessinées, etc.). On évitera toute spécialisation excessive dans le cas d'un document lié à un secteur professionnel.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, des questions graduées (du général au particulier) visant à évaluer chez le candidat son degré de compréhension du document. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur professeur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation qui fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de l'épreuve, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. L'examineur veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

La proposition de note attribuée à l'épreuve facultative de langue vivante du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de l'épreuve. Elle est, le cas échéant, arrondie au point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

DÉFINITION DE L'ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE DES SIGNES FRANÇAISE (LSF) DANS LES SPÉCIALITÉS DE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Épreuve orale d'une durée de 20 minutes, précédée d'un temps de préparation de 30 minutes

(y compris le temps nécessaire à la connaissance des documents proposés au candidat).

L'épreuve prend appui sur un document apporté par l'examineur. Durant toute l'épreuve, l'examineur et le candidat ne communiquent qu'en langue des signes à l'exclusion de tout autre langage.

Déroulement de l'épreuve

Pendant le temps de préparation de 30 minutes, l'examineur propose au candidat deux documents :

- un document iconographique contemporain ;
- un texte contemporain, écrit en français, d'une longueur maximale de 2 000 signes typographiques.

Au cours de la même journée d'interrogation, chaque examinateur veillera à proposer deux documents différents à chaque candidat.

Le candidat choisit sur lequel des deux documents portera son évaluation (le temps utilisé pour découvrir les documents fait partie intégrante des 30 minutes de préparation).

Le candidat présente le document qu'il a choisi sans être interrompu ni relancé par l'examineur.

Cette présentation, qui ne doit pas être un commentaire formel, est suivie d'un entretien conduit par l'examineur qui, prenant appui sur le document support et l'exposé du candidat, formule des questions pour, par exemple, permettre au candidat de préciser une analyse ou un point de vue ou de développer une idée.

Critères d'évaluation

On attend du candidat qu'il s'exprime clairement dans une gamme de langue suffisamment étendue pour pouvoir décrire, exprimer un point de vue, voire développer une argumentation.

Le candidat doit :

- a) pour la présentation du document (durée : 5 minutes, notée sur 10 points)

- être capable de rendre compte du contenu du document qui lui est proposé, pouvoir le décrire, expliciter la situation ou le thème présenté, apporter un commentaire personnel s'il le juge approprié ou pertinent ;
- faire la preuve de sa capacité à signer clairement, à un rythme naturel et à un niveau qui n'entrave pas la transmission de sa présentation.

b) b) pour l'entretien (durée : 25 minutes, noté sur 10 points)

- comprendre des signes familiers et fréquents portant sur des domaines familiers ou des questions d'actualité que l'examineur utilise de façon naturelle ;
- être capable de faire face à une situation de communication où il lui est demandé de bien recevoir un message ou une question, afin de pouvoir réagir ou répondre en s'exprimant à son tour par des signes clairs et à un rythme convenable ;
- faire la preuve d'une certaine aisance : signer en continu pour exprimer ou défendre un point de vue, argumenter, voire apporter une contradiction.

Le candidat, tout comme l'examineur, peut étendre la discussion sur d'autres points sans lien direct avec le document.