

**Annexe III**

**Règlement d'examen**

## Brevet Professionnel Boulanger

### Règlement d'examen

<b>Brevet professionnel : BOULANGER</b>			CFA ou sections apprentissage habilités Formation continue en établissements publics		Formation continue en établissements publics habilités		CFA ou sections d'apprentissage non habilités Enseignement à distance Formation continue en établissements privés	
Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
<b>E.1 : Fabrication d'une commande</b>	<b>U.10</b>	12	Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours	CCF		Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours
<b>E.2 : Technologie professionnelle</b>	<b>U.20</b>	3	Ecrite	2 h	CCF		Ecrite	2h
<b>E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel</b>	<b>U.30</b>	3	Ecrite	2h	CCF		Ecrite	2 h
<b>E.4 : Gestion appliquée</b>		6						
<b>Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise</b>	<b>U.41</b>	3	CCF		CCF		Écrite	2 h
<b>Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle</b>	<b>U.42</b>	3	CCF		CCF		Orale	30 min
<b>E.5 : Expression française et ouverture sur le monde</b>	<b>U.50</b>	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
<b>E.6 : langue vivante étrangère (1)</b>	<b>U 60</b>	1	CCF		CCF		Orale	10 min+ 20 min prépa
<b>Épreuve facultative (2) : Langue vivante étrangère</b>	<b>UF</b>		Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa

(1) Le candidat choisit l'une des 4 langues vivantes suivantes : anglais, allemand, espagnol, italien

(2) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme