Définition des épreuves

(annexe IIc)

(modifiée par arrêté du 11 juillet 2016)

Épreuve E1/UP1 – technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise

Coefficient 4

Finalités et objectif de l'épreuve

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de compétences professionnelles liées aux connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique de l'entreprise.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve comporte trois parties relatives :
– à la technologie professionnelle (coefficient 1,5) ;
– aux sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (coefficient 1,5) ;
– à l'environnement économique et juridique de l'entreprise (coefficient 1).

Elle porte obligatoirement sur les savoirs associés suivants :

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

S5 Environnement économique, juridique de l'entreprise

et s'appuie sur les compétences terminales suivantes :

C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

C1.2. Définir les besoins matériels (matières premières, consommables, équipements…)

C1.3. Organiser l'information (trier, classer, ordonner)

C1.5. Identifier les éléments de la qualité

C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation

C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail

C3.8. Détecter les anomalies

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve permet d'évaluer, à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse…), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie, en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et en environnement économique et juridique de l'entreprise.

Elle se compose de trois parties concernant :
– la technologie professionnelle (durée : 45 minutes) ;
– les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (durée : 45 minutes) ;
– l'environnement économique et juridique de l'entreprise (durée : 30 minutes).

© MEN/CNDP

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement, pour chacun des trois domaines, sur :

- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence des réponses apportées aux questions posées ;
- l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;
- la capacité à tirer parti d'une documentation fournie.

Commission d'évaluation

Elle est composée des enseignants chargés des enseignements professionnels, de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et de l'environnement économique et juridique de l'entreprise.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite – durée 2 heures – 80 points

(technologie professionnelle : 30 points ; sciences appliquées : 30 points ; environnement économique et juridique de l'entreprise : 20 points)

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

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les candidats s'inscrivent à la session d'examen définie selon les dispositions de la circulaire nationale d'organisation des épreuves du BEP Boucher Charcutier.

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation est réalisée à l'occasion d'une situation d'évaluation écrite organisée par les professeurs concernés dans l'établissement de formation sous la responsabilité du chef d'établissement. Elle est organisée au cours de la première professionnelle.

Cette évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation).

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

Conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef de centre d'examen.

Épreuve E2/UP2 – préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie

Coefficient 8

Nota – La situation d'évaluation prend en compte la durée réglementaire de la formation en milieu professionnel de 6 semaines incluses dans les 22 semaines de période de formation en milieu professionnel prévues pour le baccalauréat professionnel.

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 :

- préparer, transformer, présenter des viandes de boucherie ;
- fabriquer, présenter des produits de charcuterie,

conformément aux exigences définies par le référentiel du BEP Boucher Charcutier.

© MEN/CNDP

Contenus

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

C1.4. Préparer les espaces de travail

C2.1. Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

C2.2. Déconditionner, conditionner

C2.3. Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés

C2.4. Peser, mesurer, quantifier

C2.5. Préparer, transformer, fabriquer

C2.8. Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages

C2.9. Appliquer les méthodologies de la démarche qualité

C2.10. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production…) et mener des actions correctives

C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation

C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail

C3.3. Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection

C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité

C3.5. Contrôler les cuissons

C3.6. Contrôler la conformité de la production/transformation

C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (services d'urgence)

C4.2. Travailler en équipe

C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

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

S1.3. Le vocabulaire professionnel

S1.4. Les locaux et annexes

S1.5. Les équipements, matériels et outillages

S1.6. Les documents de travail

S2.2. La traçabilité

S2.3. Les matières premières de base

S2.4. Les matières complémentaires

S3.1. Les transformations

S3.2. Les préparations de base et leurs techniques

S3.3. Les cuissons et après-cuisson

S3.4. La conservation des produits

Critères d'évaluation

– 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 préparation et de transformation des viandes.
– La maîtrise des techniques de fabrication de produits de charcuterie.
– L'exactitude des pesées, des tailles et/ou des formes.
– Le respect de la commande.
– La communication sur les modes de cuisson adaptés aux produits, les éléments de composition, les caractéristiques organoleptiques des fabrications.

© MEN/CNDP

Déroulement et modalités d'organisation

Les candidats s'inscrivent à la session d'examen définie selon les dispositions de la circulaire nationale d'organisation des épreuves du BEP Boucher Charcutier.

La commission d'évaluation est constituée de professeurs de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation peut se dérouler.

Épreuve ponctuelle – durée 7 heures – 160 points

La durée est définie en dehors du temps de restauration obligatoire de 1 heure environ et du temps de remise en état des locaux.
À partir d'une commande, accompagnée des fiches techniques correspondantes et d'un organigramme de travail, le candidat doit, en adoptant un comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail :

- préparer/transformer trois espèces de viande, dont bœuf et porc obligatoire, et veau ou agneau (70 points) ;
- fabriquer deux produits de charcuterie : un produit courant (terrine ou galantine) et un produit sous boyau (saucisse, saucisson) (70 points) ;
- présenter des produits transformés (20 points).

Une portion de chaque fabrication est présentée oralement par le candidat à la commission d'évaluation.
Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à la disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Contrôle en cours de formation

Deux situations distinctes 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. L'une est organisée dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et l'autre l'est en entreprise. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de chaque situation d'évaluation et de ses objectifs.

Elles sont réalisées au cours de la première professionnelle.
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).

La commission d'évaluation est composée :

- pour la situation en établissement, 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 entreprise, du formateur de l'entreprise d'accueil et du professeur de la spécialité.

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

Première situation d'évaluation en entreprise – 40 points

Elle se déroule en entreprise au plus tôt en fin de deuxième semestre de la seconde professionnelle et au plus tard dans le respect des dispositions réglementaires de l'organisation définie par la circulaire nationale.

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Les transformations de boucherie et des préparations de base de charcuterie 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, pour tenir compte des spécificités de l'entreprise et de l'environnement professionnel.

© MEN/CNDP

Seront obligatoirement évalués :
– le comportement professionnel ;
– la préparation/transformation de trois espèces de viandes différentes (le porc, la volaille et le veau) ;
– la fabrication de deux préparations de base en vue de fabrications de charcuterie.

Deuxième situation d'évaluation en centre de formation – 120 points

Elle se déroule en établissement de formation au plus tôt en fin de deuxième semestre de la seconde professionnelle et au plus tard dans le respect des dispositions réglementaires de l'organisation définie par la circulaire nationale.

À partir d'une commande, accompagnée des fiches techniques correspondantes et d'un organigramme de travail, le candidat doit :
– préparer, transformer deux espèces de viande (bœuf et porc) ;
– fabriquer deux produits de charcuterie : un produit courant (terrine ou galantine) et un produit sous boyau (saucisse, saucisson) ;
– présenter des produits transformés.

Une portion de chaque fabrication est présentée oralement par le candidat à la commission d'évaluation.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à la disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

Prévention – santé – environnement

Coefficient 1

L'évaluation de « prévention – santé – environnement » (PSE) est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points. Elle porte sur les modules 1 à 7 de l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 relatif au programme d'enseignement de prévention – santé – environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

Objectif de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités du candidat à :
– conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème ;
– mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
– proposer et justifier les mesures de prévention adaptées.

L'évaluation porte notamment sur :
– le respect des étapes de la démarche mise en œuvre ;
– l'exactitude des connaissances ;
– la pertinence et le réalisme des solutions proposées.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (noté sur 20 points)

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

© MEN/CNDP

Première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de seconde professionnelle l'évaluation par sondage des compétences des modules 1 à 5 des référentiels pour les baccalauréats professionnels (santé et équilibre de vie, alimentation et santé, prévention des comportements à risques et des conduites addictives, sexualité et prévention et environnement économique et protection du consommateur). Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

Deuxième situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet, au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle, l'évaluation par sondage des compétences et des connaissances des modules 6 et 7 (gestion des ressources naturelles et développement durable et prévention des risques). Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle accompagnées d'une documentation.

Épreuve ponctuelle (notée sur 20 points) – 1 heure

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, l'une correspondant à l'évaluation des modules 1 à 5, l'autre correspondant à l'évaluation des modules 6 et 7. Chaque partie, notée sur 10 points, comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants.

Première partie

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

Deuxième partie

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer les connaissances relatives à l'environnement et aux risques. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

EG1/UG1 – français, histoire-géographie et éducation civique

Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

La partie de l'épreuve portant sur le français permet de vérifier, à l'issue de la première professionnelle, l'acquisition des trois compétences citées dans le programme d'enseignement du français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

– entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;

– devenir un lecteur compétent et critique ;

– confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

La partie de l'épreuve portant sur l'histoire-géographie et éducation civique vise à apprécier le niveau des connaissances et capacités acquises par le candidat au cours de la première professionnelle dans les sujets d'étude choisis parmi ceux prévus par le programme d'enseignement de l'histoire-géographie et éducation civique.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20 heures) – 3 heures

Les deux parties de l'épreuve (français, et histoire-géographie et éducation civique) sont évaluées à part égale, sur 10 points.

© MEN/CNDP

Première partie : français (1 heure 30)

À partir d'un texte littéraire et/ou d'un document, le candidat répond, par écrit, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite un texte qui peut être une écriture à contraintes (suite de texte, récit, portrait, écriture à la manière de…) ou une écriture argumentative (vingt à vingt-cinq lignes).

Deuxième partie : histoire-géographie et éducation civique (1 heure 30)

L'épreuve consiste en un questionnaire à réponse courte (cinq à dix lignes) ou à choix multiples qui porte sur des sujets d'étude et sur des situations définis dans le programme de première professionnelle. Deux questions sont posées en histoire, deux en géographie et une en éducation civique. Les questions peuvent comporter un support documentaire (texte, image, carte…).

En histoire, une question est posée sur un des cinq sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des quatre autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En géographie, une question est posée sur un des quatre sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des trois autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En éducation civique, une question est posée sur le thème obligatoire du programme.

Les questions d'histoire sont notées sur 4 points, les questions de géographie sur 4 points, la question d'éducation civique sur 2 points.

Contrôle en cours de formation (noté sur 20 points)

Les situations d'évaluation de français sont notées sur 10 points et celles d'histoire-géographie et éducation civique également sur 10 points.

Français

Les deux situations d'évaluation prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Elles sont référées à des sujets d'étude inscrits au programme des classes de baccalauréat professionnel.

• Situation 1 : lecture – 50 minutes

À la fin d'une séquence, pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose un support nouveau (texte ou document iconographique) qui peut être pris dans l'œuvre étudiée, qui peut être pris dans ce qui précède ou ce qui suit un extrait étudié dans le groupement de textes, qui peut être un texte ou document iconographique nouveau en lien avec la séquence dans laquelle s'insère l'évaluation.

Le candidat répond par écrit à trois consignes de travail. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels…).

Deux consignes de travail visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens du texte :
– compréhension du sens explicite d'un élément du texte : la question porte sur le lexique, un fait de langue, un effet d'écriture… ;
– interprétation : la question porte sur un élément du texte ou sur l'ensemble du texte en rapport avec le champ littéraire inscrit au programme de l'objet d'étude.

Une troisième consigne de travail invite le candidat à choisir, dans l'œuvre ou dans le groupement de textes étudiés, un texte ou un document iconographique qui lui a particulièrement plu ou qui l'a particulièrement frappé, et à expliquer son choix en une dizaine de lignes.

Le candidat dispose d'une fiche, élaborée par le professeur, précisant les critères d'évaluation : connaissances relevant du champ littéraire et du champ linguistique et capacités de lecture définies par le référentiel de certification.

© MEN/CNDP

• Situation 2 : écriture – 50 minutes

À la fin d'une séquence pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose une consigne qui peut être :

– soit une contrainte d'écriture prenant appui sur l'un des supports étudiés pendant la séquence ;

– soit une question engageant une écriture argumentative en rapport avec la séquence.

Le candidat rédige un texte de trente à quarante lignes. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels…).

Histoire-géographie

Le contrôle est organisé en deux situations d'évaluation qui prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Chaque situation comporte deux parties.

• Situation 1 – 1 heure

Première partie : en histoire, trois ou quatre questions de connaissance portant sur l'un des sujets d'étude.

Seconde partie : en géographie, commentaire d'un ou deux documents.

• Situation 2 – 1 heure

Première partie : en géographie, trois ou quatre questions de connaissances portant sur l'un des sujets d'étude.

Seconde partie : en histoire, commentaire d'un ou deux documents.

EG2/UG2 – mathématiques

Coefficient 4

Objectif de l'épreuve

L'épreuve en mathématiques est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme de mathématique fixé par l'arrêté du 10 février 2009 pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

– former à l'activité mathématique par la mise en œuvre des démarches d'investigation et de résolution de problèmes ;

– apprendre à mobiliser les outils mathématiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;

– entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ;

– développer les capacités de communication écrite et orale.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation (noté sur 20 points) – 1 heure

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation en mathématiques notée sur 20 points, et fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10 points. Chacune des séquences se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. La première séquence doit cependant pouvoir être organisée avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle, et la deuxième au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.

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

Cette évaluation en mathématiques est d'une durée totale d'une heure environ pour l'ensemble des deux séquences.

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

© MEN/CNDP

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 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 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'examinateur. 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.

Épreuve ponctuelle de mathématiques (notée sur 20 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 mentionnées dans le référentiel de BEP.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec d'autres disciplines, 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.

Un exercice au moins concerne l'utilisation de TIC. Dans ce cas, l'énoncé est adapté au contexte des programmes et aux modalités de l'épreuve : certains éléments qui pourraient être nécessaires (copies d'écran, résultats de calculs…) sont fournis sur papier avec le sujet.

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 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.

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.

© MEN/CNDP

EG3/UG3 – éducation physique et sportive

Coefficient 2

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 prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

© MEN/CNDP