

Annexe II b

Définition des épreuves

**EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée - coefficient 6
UP1**

Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines :

- de technologie professionnelle
- de sciences appliquées
- de gestion appliquée.

Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve comporte :

- une partie de technologie professionnelle et de sciences appliquées spécifique à chaque option (coefficient 4)
- et une partie de gestion appliquée commune aux deux options (coefficient 2)

L'épreuve évalue, par sondage, dans le domaine qui la concerne, les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.

Elle se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

Critères d'évaluation

L'évaluation prend en compte :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies,
- la pertinence des réponses,
- l'exactitude des connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée,
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation.

Elle est réalisée par un enseignant chargé des enseignements de technologie professionnelle, un enseignant de sciences appliquées et un enseignant de gestion.

Modes d'évaluation

- a) Forme ponctuelle : durée 3 heures, coefficient 6

L'épreuve est écrite. Elle s'appuie sur un support commun consistant en une étude de cas. Cette étude de cas fait référence à un contexte professionnel mettant en jeu, pour chaque partie des connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Il prend la forme d'une évaluation écrite, organisée dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement.

Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs. La situation d'évaluation est conçue en fonction des acquis des candidats.

Elle est réalisée avant la fin de premier semestre de la classe de première professionnelle.

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.

Nota – En application de l'article D.337-34 du code de l'éducation, pour les candidats issus des établissements d'enseignement publics et privés sous contrat, 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 de l'épreuve

L'épreuve évalue les compétences professionnelles du candidat à l'occasion de la mise en œuvre d'une situation de pratique professionnelle.

Option cuisine (coef 11)

Contenu de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre tout ou partie des compétences suivantes :

PÔLE N° 1 : Organisation et production culinaire	C1-1. ORGANISER la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
		C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace
		C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production
		C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels
	C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
		C1-2.2 Apprêter les matières premières
		C1-2.3 Tailler, découper
		C1-2.4 Décorer
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
		C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces
		C1-2.7 Réaliser les liaisons
		C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus et les coulis
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons
	C1-3 CUISINER	C1-3.1 Réaliser les potages
C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds		
C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques		
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs		
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement		
C1-3.6 Réaliser les desserts		
C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	
	C1-4.2 Distribuer la production	
PÔLE N° 2 : Relation clientèle	C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle
		C2-2.2 Communiquer en situation de service
		C2-2.3 Communiquer avec la clientèle
PÔLE N° 3 : Travailler en équipe	C3-1 Travailler en équipe	C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels

Brevet d'études professionnelles Restauration à 2 options

	équipe	C3-1.2 Appliquer les plannings de service
		C2-1.1 (BCP cuisine), C1-2.3 (BCP commercialisation et services en restauration) Communiquer au sein d'une équipe, de la structure
	C3-3 Rendre compte de son travail	C3-3.1 Produire une synthèse écrite
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
PÔLE N° 4 : Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement
	C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement
		C4-2.3 Stocker les produits
		C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés
		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion
PÔLE N° 5 : Démarche qualité en restauration	C5-1. APPLIQUER la démarche qualité	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	C5-2. MAINTENIR la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

Critères d'évaluation :

Les critères d'évaluation portent sur :

- la pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de production
- la qualité des documents et leur réalisme professionnel
- les attitudes et le comportement professionnel dans l'acte de communication,
- le respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) et des diverses recommandations (environnement et développement durable, nutrition, diététique)
- la maîtrise des techniques professionnelles de base
- la conformité des préparations culinaires imposées
- le respect de la commande
- la qualité des finitions et des présentations
- la qualité organoleptique de l'ensemble de sa production

Modalités d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle : écrite et pratique, durée 4 h 30

L'épreuve est décomposée en deux parties successives.

- une phase écrite d'organisation du travail d'une durée maximale de 30 minutes,

- une phase de production de deux plats pour 6 à 8 couverts (soit une entrée et un plat chaud, soit un plat chaud et un dessert).

Le candidat dispose d'une grille horaire vierge (planigramme) et de contraintes d'organisation, ainsi que des fiches techniques correspondantes et éventuellement de son répertoire technique personnel.

Le jury est composé d'un enseignant de la spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

b) 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 candidats, 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 se déroule en entreprise. Les candidats sont informés préalablement de chaque situation d'évaluation et de ses objectifs.

Elles sont réalisées avant la fin du premier semestre de la classe de 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 du candidat et d'un professionnel
- 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 : (100 points)

Seront obligatoirement évalués :

- l'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe),
- le respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)
- la maîtrise des techniques professionnelles de base
- la qualité des finitions et des présentations
- la qualité organoleptique de l'ensemble de sa production
- l'entretien des locaux et des matériels

Deuxième situation d'évaluation en centre de formation : (120 points)

Elle comporte deux phases distinctes :

- une phase écrite d'organisation du travail d'une durée maximale de 30 minutes,
- une phase de production de deux plats pour 6 à 8 couverts, en autonomie (soit une entrée et un plat chaud, soit un plat chaud et un dessert).

Le candidat dispose d'une grille horaire vierge (planigramme) et de contraintes d'organisation, ainsi que des fiches techniques correspondantes et de son répertoire technique personnel.

Option commercialisation et services en restauration (coef 11)

Contenu de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre tout ou partie des compétences suivantes :

PÔLE N° 1 : Démarche commerciale et relation clientèle	C1-1. PRENDRE EN CHARGE la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle
		C1-1.4 Présenter les supports de vente
		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
		C1-1.8 Prendre congé du client
	C1-2. ENTRETENIR des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes
		C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
	C1-3. VENDRE des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits
		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons
		C1-3.4 Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets
C1-3.5 Prendre une commande		
Pôle n° 2 : Organisation et services en restauration	C2-1 RÉALISER la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels
		C2-1.2 Organiser la mise en place
		C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place
		C2-1.4 Contrôler les mises en place
	C2-2 GÉRER le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services
		C2-2.2 Participer à l'organisation et à la répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service
	C2-3. SERVIR des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets
		C2-3.3 Servir des boissons
	Pôle n° 3 : Communication et travail en équipe	C3-1 Travailler en équipe
C3-1.2 Appliquer les plannings de service		
C2-1.1 (BCP cuisine), C1-2.3 (BCP commercialisation et services en restauration) Communiquer au sein d'une équipe, de la structure		
C3-3 Rendre compte de son travail		C3-3.1 Produire une synthèse écrite
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
PÔLE N° 4 : Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement
	C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement
		C4-2.3 Stocker les produits
		C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés
C4-3.5 Exploiter des outils de gestion		
PÔLE N° 5	C5-1. APPLIQUER la	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

	démarche qualité	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	C5-2. MAINTENIR la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la qualité de la mise en place
- l'approvisionnement en matière d'œuvre
- la communication avec la clientèle
- l'accueil et la prise en charge de la clientèle
- la prise de commande
- la commercialisation et la valorisation des produits
- les règles de préséance et de savoir-être
- le service des mets et des boissons
- la synchronisation du service entre les tables
- les annonces au passe
- le respect du temps imparti
- la prise de congé
- la remise en état des locaux

Modalités d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle : écrite et pratique, durée 4 h

Elle comporte deux phases distinctes :

- une phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale

A partir des informations fournies préalablement par l'enseignant relatives au menu du jour, au nombre de couverts et aux tables dont il aura la charge (deux tables pour un total de 4 à 6 couverts), le candidat complète une fiche d'organisation de son travail, une fiche de prévision de matériels et de linge ainsi qu'une fiche d'argumentation commerciale simple correspondant au menu à servir. Au terme de ce travail personnel d'une durée maximale d'une heure, le candidat remet à l'enseignant les documents dûment complétés pour photocopie et évaluation.

Les photocopies des documents sont remises à chaque candidat pour la suite de l'épreuve.

- Une phase pratique d'organisation et de services en restauration :

Dans le prolongement de la phase écrite, le candidat réalise la mise en place de la salle de restaurant (tables, consoles, office, matériels spécifiques, ...). et éventuellement du bar, de l'office, de la cave, ... selon l'organisation du centre d'examen.

Il accueille, prend les commandes de ses tables, sert les mets et les boissons, prend congé de ses clients et remet en état les locaux.

La commission d'évaluation est composée du professeur ou du formateur de spécialité et d'un professionnel.

En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

b) 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 candidats, 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 se déroule en entreprise. Les candidats sont informés préalablement de chaque situation d'évaluation et de ses objectifs.

Elles sont réalisées avant la fin du premier semestre de la classe de 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 du candidat et d'un professionnel associé
- 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 : (100 points)

Seront obligatoirement évalués :

- l'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe)
- le respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)
- la qualité de la mise en place
- la maîtrise des techniques de service des mets et des boissons
- la communication avec la clientèle
- les règles de préséance et de savoir-être
- la synchronisation du service entre les tables
- les annonces au passe
- la prise de congé
- l'entretien des locaux et des matériels

Deuxième situation d'évaluation en centre de formation : (120 points)

Elle est réalisée en établissement de formation avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle.

Elle comporte deux phases distinctes :

- o une phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale

A partir des informations fournies préalablement par l'enseignant relatives au menu du jour, au nombre de couverts et aux tables dont il aura la charge (deux tables pour un total de 4 à 6 couverts), le candidat complète une fiche d'organisation de son travail, une fiche de prévision de matériels et de linge ainsi qu'une fiche d'argumentation commerciale simple correspondant au menu à servir. Les documents utilisés sont ceux habituellement mis à disposition des candidats au cours de leur formation. Au terme de ce travail personnel d'une durée maximale d'une heure, le candidat remet à l'enseignant les documents dûment complétés pour évaluation.

- une phase pratique d'organisation et de services en restauration :

Dans le prolongement de la phase écrite, le candidat réalise la mise en place de la salle de restaurant (tables, consoles, office, matériels spécifiques, ...). et éventuellement du bar, de l'office, de la cave ... selon l'organisation du centre d'examen.

Il accueille, prend les commandes de ses tables, sert les mets et les boissons, prend congé de ses clients et remet en état les locaux.

- Prévention – sante – 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.

Objectifs 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 :

a) Contrôle en Cours de Formation (noté sur 20)

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

- *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. A 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.

b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) - 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. A 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

FRANÇAIS, HISTOIRE – GÉOGRAPHIE ET ÉDUCATION CIVIQUE

COEFFICIENT 6

UG1

1 – 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 l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant 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 - 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 l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de l'histoire - géographie - éducation civique pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

2- Modes d'évaluation :

a) épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20) - 3 heures :

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

- Première partie : français (1 heure 30)

A 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 - 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 définies 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.

b) Contrôle en cours de formation (noté sur 20)

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

-Français :

Les deux situations d'évaluation, prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Elles sont référées à des sujets d'études 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 :
 - o compréhension du sens explicite d'un élément du texte : la question porte sur le lexique, un fait de langue, un effet d'écriture ... ;
 - o 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.

- 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 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

1^{ère} partie : en histoire, trois ou quatre questions de connaissance portant sur un des sujets d'étude,

2^{ème} partie : en géographie, commentaire d'un ou deux documents.

- Situation 2 – 1 heure

1^{ère} partie : en géographie, trois ou quatre questions de connaissances portant sur un sujet d'études,

2^{ème} partie : en histoire, commentaire d'un ou deux documents.

EG2

MATHÉMATIQUES

COEFFICIENT 4

UG2

1 – Objectifs de l'épreuve

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

- former à l'activité mathématique et scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, 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.

2 - Modes d'évaluation

a) **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, et fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10. Elles se déroulent 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 d'une durée totale d'une heure environ pour l'ensemble des deux séquences.

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

- 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'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.

b) Épreuve ponctuelle (notée sur 20 points) - 1 heure

L'épreuve 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 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.
- 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, etc.) sont fournis sur papier avec le sujet.

3 - Instructions complémentaires pour l'ensemble des types d'épreuves (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies

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.

4 - Remarques sur la correction et la notation

Brevet d'études professionnelles Restauration à 2 options

- 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.

EG3

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Coefficient : 2

UG3

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.