

ANNEXE IV

Définition des épreuves

ÉPREUVE EP1 : Organisation et préparation 3H (dont 1 heure pour la VSP) Coeff: 5 (dont 1 pour la VSP)	UP1
--	------------

○ **Finalités de l'épreuve :**

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat, de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances technologiques, scientifiques, économiques et juridiques relatives à l'environnement professionnel.

○ **Contenu de l'épreuve :**

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les compétences, savoir-faire et savoirs associés suivants :

- C1.1 Organiser la réception des produits
- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- C2.1 Réceptionner les produits livrés
- C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks
- C3.1 Vérifier les produits
- C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

- S1.1 La filière pêche et la place du poissonnier
- S1.2 Les principaux organismes d'état
- S3.1 La ressource halieutique
- S3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires
- S3.7 Le stockage
- S3.8 Les produits de la mer transformés
- S5 (sauf S5.3 hygiène et prévention, S5.8 entretien des locaux et du matériel)
- S6 La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

○ **Modes d'évaluation**

- Épreuve ponctuelle de 2 heures

Cette épreuve écrite de 2 h (non compris la VSP) qui porte sur la maîtrise des savoir-faire et des connaissances relatives aux savoirs associés en technologie, en sciences de l'alimentation et en CEEJS rappelés dans le contenu de l'épreuve ci-dessus, comprend deux parties :

Une 1^{ère} partie notée sur 20 :

À partir d'un document (bon de commande ou bon de livraison, situation professionnelle simulée...) donné, il est demandé de répondre à un questionnement simple en relation avec la réception et le stockage des produits, les contrôles à effectuer et les règles à appliquer pour la conservation des produits aquatiques.

Une 2^{ème} partie notée sur 60 :

À partir d'un questionnement réalisé en concertation avec les enseignants des 3 disciplines concernées, les candidats feront état de connaissances en technologie (20 points), en sciences de l'alimentation (20 points) et de connaissances liées à l'environnement économique, juridique de l'entreprise (20 points).

- Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation s'effectue sur la base d'un CCF à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées dans l'établissement de formation et en entreprise dans la dernière partie de la formation.

Une 1^{ère} situation réalisée en milieu professionnel et notée sur 20 :

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Elle est organisée en fin de formation et porte sur les compétences C11, C13, C21, C22, C31, C32, et vise à s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer les zones de stockage, le matériel de contrôle et les outils,
- réceptionner, vérifier et stocker les produits livrés (poids, état de fraîcheur, température des produits et des lieux de stockage).

Une 2ème situation réalisée en établissement de formation et notée sur 60 :

Elle est organisée au deuxième trimestre de la dernière année de formation et consiste en un questionnaire écrit, qui porte sur les compétences précisées dans « le contenu de l'épreuve » et qui concerne les 3 disciplines.

NB : cette deuxième situation doit répondre aux mêmes exigences que la deuxième partie de l'épreuve ponctuelle terminale.

À l'issue des situations d'évaluation, une proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et un professionnel associé.

La note définitive est arrêtée par le jury.

Évaluation de la vie sociale et professionnelle - Coefficient 1

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Une situation d'évaluation écrite, notée sur 14 points.

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties :

1^{ère} partie : une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points.

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

2^{ème} partie : Un travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme, notée sur 6 points.

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail SST) ou attestation de formation aux premiers secours AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

Épreuve ponctuelle écrite - 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

ÉPREUVE EP2 : Transformation des produits	Durée 4h Coeff. : 6 UP2
--	--------------------------------

○ Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer et transformer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation
- élaborer une préparation culinaire simple à base de produit(s) aquatique(s)
- identifier et classer des produits aquatiques (30 au minimum), selon les espèces, les familles et préciser les appellations réglementaires

○ Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les compétences, les savoir-faire et les savoirs associés suivants :

- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques
- C2.4 Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires :
sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire
- C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

- S2.1 Les vêtements de travail
- S2.2 Les locaux matériel et outillage
- S2.3 L'hygiène et prévention en milieu professionnel
- S2.4 L'évacuation des matières
- S3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires
- S3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques
- S3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques
- S3.5 Les différents modes de cuisson
- S3.6 Les préparations de base et garnitures
- S5.3 L'hygiène et prévention
- S5.8 L'entretien des locaux et du matériel

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

○ Modes d'évaluation

- Épreuve ponctuelle pratique : 4 heures

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Cette épreuve, permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation,

Elle comporte 3 phases distinctes :

- la transformation de produits aquatiques mis à disposition des candidats,
- l'élaboration d'une préparation culinaire simple accompagnée de légumes et/ou de sauce,
- la reconnaissance de produits aquatiques présentés sur étal glacé ou en vitrine réfrigérée.

NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels, fait partie intégrante de l'épreuve et fera l'objet d'une évaluation.

Critères d'évaluation

À partir de produits mis à sa disposition et de consignes données, le candidat est évalué sur sa capacité :

- à organiser son travail,
- à exécuter un travail de qualité qui débouche sur des produits présentables et commercialisables,
- à maîtriser les techniques professionnelles de base,
- à identifier avec justesse les divers produits aquatiques présentés,
- à appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (Guide des bonnes pratiques).

- Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de trois situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation ont lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel est associé), la troisième a lieu en milieu professionnel en fin de formation.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et un professionnel associé.

La note définitive est arrêtée par le jury.

1^{ère} situation d'évaluation : évaluation en établissement de formation

À partir de produits aquatiques mis à disposition et en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail, le candidat doit montrer sa capacité à :

- exécuter des opérations de préparation et transformation,
- élaborer un plateau de fruits de mer,
- nettoyer et désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée au début du 2^{ème} trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

2^{ème} situation d'évaluation : évaluation en établissement de formation

À partir de produits aquatiques mis à disposition et en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail, le candidat doit montrer sa capacité à :

- exécuter des opérations de préparation et transformation de produits différents de ceux préparés lors de la 1^{ère} situation,
- réaliser une préparation culinaire et un accompagnement (à partir d'un produit qu'il aura préalablement transformé),
- nettoyer et désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée au 3^{ème} trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

3^{ème} situation d'évaluation : évaluation en milieu professionnel

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Elle permet de prendre en compte l'acquisition de compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement de formation) et en particulier l'identification et le classement de produits aquatiques relatives à l'organisation du poste de travail, à l'exécution d'opérations techniques de transformation de produits aquatiques.

Elle est organisée au cours du dernier semestre de la dernière année de formation (fin mai au plus tard).

ÉPREUVE EP3 : Vente, commercialisation	durée 30 mn	Coeff. : 3	UP3
---	--------------------	-------------------	------------

○ Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve pratique et orale consiste, à partir de produits aquatiques présentés sur l'étal, à évaluer l'aptitude du candidat à assurer:

- la réorganisation d'un étal ou d'une vitrine réfrigérée à partir de consignes précises,
- un étiquetage et une information sur les produits conformément à la réglementation en vigueur,
- un acte de vente en autonomie (accueillir, proposer des produits, conseiller, peser, emballer, encaisser...)

○ Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte en tout ou partie sur les compétences, les savoir-faire et les savoirs associés suivants:

- C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente
 - C1.4 Préparer les supports de vente et d'information
 - C2.6 Réaliser les opérations liées à la vente
 - C4.1 Participer au service à la clientèle
 - C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail
- S4 La commercialisation - La communication

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

○ Modes d'évaluation :

- Épreuve ponctuelle pratique et orale

Cette épreuve permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base et sa capacité à :

- identifier les seuls produits présentés,
- conseiller la clientèle,
- peser et déterminer le juste prix,
- emballer correctement le(s) produit(s),

NB : Cette épreuve est évaluée par un professionnel et un enseignant du domaine professionnel.

- Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel est associé), la deuxième a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et un professionnel associé.

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

La note définitive est arrêtée par le jury.

1^{ère} situation : en établissement de formation

Le candidat doit être capable de faire état :

- de connaissances qui concernent les moyens d'information sur le lieu de vente, les organismes de contrôle, les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits,
- de compétences professionnelles, à savoir, de sa capacité à organiser l'espace de vente, préparer les supports de vente et d'information, réaliser les opérations liées à la vente, participer au service de la clientèle, échanger et dialoguer avec l'équipe de travail.

Elle est organisée au dernier trimestre de la deuxième année de formation, un professionnel est associé.

2^{ème} situation : en milieu professionnel

Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement) et en particulier l'identification des seuls produits présentés, relatives à l'organisation de l'espace de vente, à l'approvisionnement des vitrines, à la vérification des produits (fraîcheur, DLC...) et au service à la clientèle (exécution en autonomie des actes liés à la vente).

Elle est organisée en fin de formation.

Ces deux situations sont complémentaires.

NB. : Les savoir-faire évalués en entreprise font l'objet d'une discussion entre le tuteur ou maître d'apprentissage et le professeur et tiennent compte des activités et de l'organisation de l'entreprise.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

ÉPREUVE EG 1 - Français et histoire-géographie	Coefficient : 3	UG1
---	------------------------	------------

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire - géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Objectifs

L'épreuve de français et d'histoire - géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation :

L'épreuve de français et d'histoire - géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire - géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Première situation d'évaluation :

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Première partie (français) :

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc.).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc. ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire - géographie) :

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes ...).

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

2) Deuxième situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire - géographie) :

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

Épreuve ponctuelle - 2 heures + 15 minutes

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire - géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours ; soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

Deuxième partie (histoire - géographie)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG 2- MATHÉMATIQUES - SCIENCES	coefficient 2	UG 2
---------------------------------------	----------------------	-------------

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle).

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

Objectifs

L'évaluation en mathématiques - sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

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

1) Première situation d'évaluation : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Deuxième situation d'évaluation : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, 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.

Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

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.

Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

Mathématiques : 1 heure - notée sur 10 points

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, 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.

Physique - chimie : 1 heure - notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve 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.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (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.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

ÉPREUVE UG 3 : Éducation physique et sportive
--

Coefficient : 1

UG3

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 11 juillet 2005 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 brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (Journal officiel du 21 juillet 2005, BOEN n° 42 du 17 novembre 2005) et la note de service n° 2005-179 du 4 novembre 2005 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (BOEN n° 42 du 17 novembre 2005).

ÉPREUVE FACULTATIVE : Langue vivante

UF

Épreuve orale - durée : 20 mn - préparation : 20 mn
--

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.