

## Bulletin officiel n°28 du 14 juillet 2011

### Enseignements primaire et secondaire

## Baccalauréat professionnel

---

### « Cuisine » : création et conditions de délivrance

NOR : MENE1115107A

arrêté du 31-5-2011 - J.O. du 17-6-2011

MEN - DGESCO A2-3

---

Vu code de l'Éducation, notamment articles D. 337-51 à D. 337-94 ; arrêté du 9-5-1995 ; arrêté du 24-7-1997 ; arrêté du 11-7-2000 ; arrêté du 4-8-2000 modifié ; arrêtés du 10-2-2009 ; arrêtés du 8-4-2010 ; avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 11-1-2011 ; avis du CSE du 17-3-2011

**Article 1** - Il est créé la spécialité « cuisine » du baccalauréat professionnel, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

La seconde professionnelle de cette spécialité est rattachée au champ professionnel « hôtellerie-restauration ».

**Article 2** - Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de cette spécialité du baccalauréat professionnel sont définis en **annexe la et lb** du présent arrêté.

Les unités constitutives du référentiel de certification de la spécialité « cuisine » du baccalauréat professionnel sont définies en **annexe lla** du présent arrêté.

**Article 3** - Le règlement d'examen est fixé à l'**annexe llb** du présent arrêté.

La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'**annexe llc** du présent arrêté.

**Article 4** - Les horaires de formation applicables à la spécialité « cuisine » du baccalauréat professionnel sont fixés par l'**arrêté du 10 février 2009** susvisé - grille horaire n° 1. Toutefois, pour l'application de cette grille horaire, l'enseignement de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement se substitue à l'enseignement de sciences physiques et chimiques. La durée de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « cuisine » du baccalauréat professionnel est de 22 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en **annexe llI** du présent arrêté.

**Article 5** - Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'Éducation nationale arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

La liste des pièces à fournir lors de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur.

**Article 6** - Chaque candidat précise, au moment de son inscription, s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou sous la forme progressive, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'Éducation. Le choix pour l'une ou l'autre de ces modalités est définitif. Il précise également l'épreuve facultative à laquelle il souhaite se présenter.

Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités auxquelles il souhaite se présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

La spécialité « cuisine » du baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec

succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'Éducation.

**Article 7** - Les correspondances entre les épreuves ou unités de l'examen défini par l'arrêté du 29 juillet 1998 modifié portant création du baccalauréat professionnel spécialité « restauration » - domaine sectoriel « organisation et production culinaire » et fixant ses modalités de préparation et de délivrance, et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont fixées à l'**annexe IV** du présent arrêté.

À compter de leur date d'obtention et pour leur durée de validité, les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves ou unités de l'examen présenté suivant les dispositions de l'arrêté du 29 juillet 1998 modifié et dont le candidat demande le bénéfice sont reportées, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article D. 337-69 du code de l'Éducation.

**Article 8** - Les titulaires du baccalauréat professionnel, spécialité « commercialisation et services en restauration » régi par les dispositions de l'arrêté du 31 mai 2011 peuvent demander à être dispensés des unités U12, U13, U21 et U32 du baccalauréat professionnel, spécialité « cuisine » régi par les dispositions du présent arrêté.

**Article 9** - La dernière session d'examen de la spécialité « restauration » du baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 juillet 1998, aura lieu en 2013. À l'issue de cette session, la spécialité « restauration » du baccalauréat professionnel, créée par arrêté du 29 juillet 1998 précité, est abrogée.

**Article 10** - Le présent arrêté entre en vigueur à compter de la session d'examen 2014.

**Article 11** - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 31 mai 2011

Pour le ministre de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative  
et par délégation,

Le directeur général de l'enseignement scolaire,  
Jean-Michel Blanquer

Nota - Les annexes IIb, IIc, et IV sont publiées ci-après. L'intégralité du diplôme est disponible au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

Elle sera également diffusée en ligne à l'adresse suivante : [www.cndp.fr/outils-doc](http://www.cndp.fr/outils-doc)

## **Annexe IIb**

### Règlement d'examen

## **Annexe IIc**

### **Définition des épreuves**

## **E1 - Épreuve scientifique et technique - coefficient 5**

### **Finalités de l'épreuve**

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

- technologique et scientifique
- mathématiques

Elle comporte trois sous-épreuves :

E11 - Sous-épreuve de technologie

E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées

E13 - Sous-épreuve de mathématiques

## E11 - Sous-épreuve de technologie - coefficient 2

## E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées - coefficient 2

### Objectifs et contenu des sous-épreuves E11 et E12

Chaque sous-épreuve évalue dans le domaine qui la concerne les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.

Les deux sous-épreuves se réfèrent à un contexte professionnel pouvant être commun (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prennent 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 et de sciences appliquées ;
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation.

Elle est réalisée par un enseignant de technologie professionnelle et un enseignant de sciences appliquées.

### Modes d'évaluation

#### a) Forme ponctuelle

Sous-épreuve de technologie (E11) : durée une heure - coefficient 2.

Sous-épreuve de sciences appliquées (E12) : durée une heure - coefficient 2.

Les deux sous-épreuves sont écrites. Elles s'appuient sur un support commun consistant en une étude de cas. Cette étude de cas fait référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances technologiques et de sciences appliquées. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

#### b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Il prend la forme de deux situations d'évaluation écrites, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement. Chaque situation permet d'évaluer à la fois la sous-épreuve de technologie et la sous-épreuve de sciences appliquées.

Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluation sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.

### Déroulement des situations d'évaluation

Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées, à partir d'un contexte professionnel. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

La première situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, a lieu avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle. L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, a lieu au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle. L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.

## E13 - Mathématiques - coefficient 1

### Modes d'évaluation

#### a) Contrôle en cours de formation (CCF)

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

Elle se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme. Toutefois, la première séquence doit être organisée avant la fin du premier semestre de

la terminale professionnelle et la deuxième avant la fin de l'année scolaire.

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

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

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

Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

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

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

### **b) Contrôle ponctuel**

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

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

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

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

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

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

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

## **E2 - Épreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnel - coefficient 5**

### **Finalités de l'épreuve**

L'épreuve vise à évaluer d'une part les compétences et les connaissances du domaine de la gestion mises en œuvre dans les activités professionnelles, d'autre part les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.

### **E21 - Sous-épreuve de gestion appliquée - coefficient 2**

#### **Objectifs et contenu de la sous-épreuve**

La sous-épreuve E21 évalue les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de

compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte professionnel (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 ;
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation.

Elle est réalisée par un enseignant chargé de l'enseignement de la gestion appliquée.

#### Modes d'évaluation

##### a) Forme ponctuelle : durée deux heures

La sous-épreuve est réalisée sous forme écrite. Elle s'appuie sur une étude de cas qui peut être la même que celle servant de support aux sous-épreuves E11 et E12. Cette étude de cas fait référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances en gestion. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

##### b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Il prend la forme de deux situations d'évaluation écrites, organisées 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.

Les deux situations d'évaluation sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.

#### Déroulement des situations d'évaluation

Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu la gestion appliquée, à partir d'un contexte professionnel. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé. La première situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle. Elle est notée sur 10 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, a lieu au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle. Elle est notée sur 30 points.

## E22 - Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel - coefficient 3

### Finalités et objectifs de la sous-épreuve

Cette sous-épreuve orale vise à évaluer, par sondage, les compétences figurant dans le tableau ci-dessous :

Pôles	Compétences	Compétences opérationnelles	Composition du dossier
Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production C1-3 Cuisiner	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production C1-3.7 Optimiser la production	Choix d'une compétence opérationnelle
Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration	C5-1 Appliquer la démarche qualité C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement *	* Compétence transversale obligatoirement évaluée
Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration	C2-1 Entretenir des relations professionnelles C2-2	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers C2-2.1 Communiquer avant le service	Choix d'une compétence opérationnelle

	Communiquer à des fins commerciales	avec le personnel de salle	
		C2-2.3 Communiquer avec la clientèle C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	
Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe	C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie *  C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	* Compétence transversale obligatoirement évaluée Choix d'une compétence opérationnelle
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique  C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives	
	C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse *	* Compétences transversales obligatoirement évaluées
Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges  C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	Choix d'une compétence opérationnelle
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  C4-2.5 Réaliser un inventaire  C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	
Pôle n° 4 : Gestion d'exploitation en restauration	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons  C4-3.2 Améliorer la productivité  C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité  C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé  C4-3.5 Exploiter des outils de gestion	Choix d'une compétence opérationnelle
	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix  C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne  C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute	

C4-4.4 Gérer les invendus

C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre « prix »

C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé

### Contenu de la sous-épreuve

La sous-épreuve E22 prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle.

Le dossier de 12 pages maximum, hors annexes, est élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus (1 page) ;
- un bilan de cinq compétences sélectionnées parmi celles figurant dans le tableau ci-dessus.

Le choix de ces compétences fait l'objet pour les candidats de la formation initiale d'une concertation entre le candidat, l'équipe pédagogique et le tuteur ou le maître d'apprentissage en fonction du (des) concept(s) de restauration dans le(s)quel(s) le candidat a pu évoluer. Pour les autres candidats, ce choix est à leur initiative.

### Déroulement de la sous-épreuve

Le candidat est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.

L'évaluation se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences choisies ;
- 2ème phase : le jury s'entretient avec le candidat.

### Critères et commission d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la précision et la concision de l'information ;
- l'utilisation d'un vocabulaire professionnel ;
- les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées ;
- l'aptitude à argumenter et à convaincre ;
- la pertinence des réponses formulées ;
- la richesse et la diversité des situations exploitées ;
- la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques ;
- la clarté et la rigueur de l'expression orale.

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

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

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

### Modes d'évaluation

**a) Épreuve ponctuelle** : orale de 30 minutes (dont 10 minutes d'exposé et 20 minutes d'entretien)

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

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie et gestion et éventuellement d'un professionnel.

Le recteur fixe la date de remise du dossier.

**b) Contrôle en cours de formation** : oral

L'évaluation se déroule dans le cadre des séances d'enseignement, lorsque le candidat peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées. Elle est conçue conformément à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).

L'évaluation prend la forme de deux situations :

- **Première situation d'évaluation** : elle se déroule au cours du second semestre de l'année de

première professionnelle et porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n° 1, du pôle n° 2 ou du pôle n° 5. L'évaluation est réalisée par un enseignant d'hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire et, si possible, par un enseignant ayant en charge les sciences appliquées. Elle est notée sur 30 points.

- **Deuxième situation d'évaluation** : elle se déroule au cours du second semestre de l'année de terminale professionnelle. Elle porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n° 3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n° 4.

L'évaluation est réalisée par un enseignant d'hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire et, si possible, par un professeur enseignant la gestion appliquée. Elle est notée sur 30 points.

Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

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

## E3 - Épreuve professionnelle - coefficient 9

### Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer les compétences professionnelles du candidat ainsi que les compétences et connaissances des domaines de la prévention, de la santé et de l'environnement mises en œuvre dans les activités professionnelles.

Elle se compose de deux sous-épreuves :

Sous-épreuve E31 : pratique professionnelle (coefficient 8)

Sous-épreuve E32 : prévention, santé, environnement (coefficient 1)

### E31 - Sous-épreuve de pratique professionnelle - coefficient 8

#### Contenu de la sous-épreuve

La sous-épreuve évalue les compétences professionnelles du candidat à l'occasion de la mise en œuvre d'une ou plusieurs situations de pratique professionnelle.

Objectifs de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

#### Pôles

Organisation et production culinaire

#### Compétences

C1-1 Organiser la production

C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine

#### Compétences opérationnelles

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace

C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production

C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

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 grandes sauces de base, les jus et les coulis

C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)



		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, oeufs 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
Communication et commercialisation en restauration	C2-1 Entretien des relations professionnelles C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure  C2-2.2 Communiquer en situation de service
Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe  C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service  C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe
Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement  C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement  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
Démarche qualité en restauration	C5-1 Appliquer la démarche qualité  C5-2 Maintenir la qualité globale	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  C5-2.1 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, pour le candidat et son commis ;
- la nature et la cohérence des tâches confiées au commis ;
- 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 ;
- la conduite du commis ;
- le respect de la commande ;
- la capacité du candidat à évaluer son travail et celui de son commis à l'issue de la prestation ;
- la qualité des finitions et des présentations ;
- la qualité organoleptique de l'ensemble de sa production ;
- la capacité du candidat à valoriser les matières mises à sa disposition pour exprimer sa personnalité et faire valoir ses compétences professionnelles et sa connaissance des pratiques modernes en restauration.

## Déroulement et modalités d'organisation

### a) Épreuve ponctuelle : écrite et pratique - durée 5 h 30

L'épreuve est décomposée en deux parties successives.

**1ère partie** : écrite, d'une durée maximale d'une heure trente minutes, y compris la prise de contact avec le commis.

À partir :

- d'une commande comportant la réalisation de trois plats pour 6 à 8 couverts (une entrée, un plat chaud, un dessert), dont deux plats imposés (avec leurs fiches techniques) et un plat « libre » (à partir d'un panier de denrées), y compris leurs modes de dressage ;
- d'une grille horaire vierge et de contraintes d'organisation ;
- du répertoire technique personnel ;

le candidat doit :

- concevoir la fiche technique du plat libre ;
- estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer pour son commis et lui-même.

**2ème partie** : pratique, d'une durée de quatre heures, y compris les phases de nettoyage, de désinfection et de remise en état des locaux.

Cette partie permet au candidat de mettre en œuvre les techniques professionnelles et de réaliser toutes les préparations nécessaires à la commande.

Un commis, inscrit en formation de baccalauréat professionnel cuisine (hors année de terminale) ou en formation de CAP cuisine, est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve. En fonction des indications horaires données au cours de la première partie, le candidat aidé de son commis assure l'envoi des mets.

Le candidat procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition, et la remet au jury.

Chaque partie est évaluée par une commission composée d'un professeur de techniques culinaires et d'un professionnel exerçant en cuisine. 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 : écrit et pratique

Trois situations distinctes, deux organisées dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et une en entreprise, sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs. Ces situations sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, critères).

Le contenu des trois évaluations portera sur des champs de compétences complémentaires et partagées entre les deux lieux de formation selon le tableau suivant :

Pôles	Compétences	Compétences opérationnelles	Établissement Entreprise	
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	x	
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	x	
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	x	
		C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels	x	x
		C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	x	
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	x	
		C1-2.2 Apprêter les matières premières	x	
		C1-2.3 Tailler, découper	x	
		C1-2.4 Décorer	x	
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	x	
		C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	x	
		C1-2.7 Réaliser les liaisons	x	
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	x	
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)	x	
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	x	
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	x	
	C1-3 Cuisiner	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	x	x
		C1-3.4 Produire des mets à base de viandes	x	x

		mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs		
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	x	x
		C1-3.6 Réaliser les desserts	x	x
		C1-3.7 Optimiser la production	x	
	C1-4 Dresser et distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	x	x
		C1-4.2 Distribuer la production	x	x
Communication et commercialisation en restauration	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure		x
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.2 Communiquer en situation de service		x
Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels		x
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service		x
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe	x	
Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue	x	
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement	x	
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés		x
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement		x
		C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement		x
		C4-2.4 Stocker les produits		x
Démarche qualité en	C5-1 Appliquer la démarche	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité		x

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

### **Première situation d'évaluation (40 points) : épreuve écrite et pratique**

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

Elle comporte deux phases distinctes :

- une phase écrite d'organisation du travail d'une durée maximale de 30 minutes, pour laquelle il dispose d'une grille horaire vierge (planigramme), des fiches techniques correspondantes, du répertoire technique personnel et de contraintes d'organisation ;
- 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).

L'évaluation est réalisée par le professeur ou le formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de l'apprenti et un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, l'évaluation pourra se dérouler.

### **Deuxième situation d'évaluation (80 points) : épreuve écrite et pratique**

Elle est réalisée en établissement de formation au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.

Un commis, inscrit en formation de baccalauréat professionnel « cuisine » (hors année de terminale) ou en formation de CAP « cuisine », est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve.

La situation d'évaluation comporte deux phases distinctes :

- une phase écrite : elle comporte la conception d'une fiche technique à partir d'un panier de denrées (pour le plat libre), et la planification de son travail et celui de son commis (durée maximale d'une heure et trente minutes).

Le candidat dispose d'une grille horaire vierge (planigramme), d'une fiche technique vierge, des fiches techniques des deux plats imposés, du répertoire technique personnel et de contraintes d'organisation ;

- une phase de production de trois plats avec l'aide du commis pour 6 à 8 couverts (une entrée, un plat chaud, un dessert), dont deux plats imposés et un plat « libre ».

En fonction des indications horaires données au cours de la phase écrite, le candidat aidé de son commis assure le dressage, l'envoi des plats et la remise en état des locaux.

Le candidat procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition, et la remet à la commission d'évaluation composée 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 pour des cas de force majeure, l'évaluation pourra se dérouler.

### **Troisième situation d'évaluation (40 points) :**

Elle est réalisée au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale professionnelle.

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement.

Les critères d'évaluation spécifiques à cette situation portent sur :

- l'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe) ;
- le respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) ;
- la maîtrise technique et gestuelle ;
- la rapidité et la dextérité ;
- la mise en valeur et l'envoi des préparations ;

la mise en valeur et l'entretien des préparations ;

- la communication dans différents contextes professionnels (au sein d'une équipe, en situation de service, avec la clientèle) ;
- la réception et le stockage des produits ;
- la prise en compte du développement durable dans sa pratique professionnelle ;
- l'entretien des locaux et des matériels.

Les compétences figurant dans le tableau ci-dessus (colonne entreprise) sont évaluées conjointement par le professeur de spécialité et le tuteur sur une grille nationale, lors d'un entretien qui se déroule à l'issue de la période de formation en milieu professionnel (PFMP) de la classe de terminale professionnelle pour les candidats scolaires, et en fin de formation professionnelle pour les apprentis.

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

## E32 - Sous-épreuve de prévention-santé-environnement - coefficient 1

### Objectifs de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

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

### Critères d'évaluation

L'évaluation porte notamment sur :

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

### Modalités d'évaluation

#### a) Contrôle en cours de formation

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

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

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

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

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

Elle permet d'évaluer les modules 9 à 12 à travers une production personnelle écrite (10 pages environ). Le dossier produit présente la place de la prévention dans l'entreprise et l'analyse d'une situation professionnelle à partir des données recueillies en entreprise.

Cette production met en évidence :

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

#### b) Épreuve ponctuelle (2 heures)

Le sujet se compose de deux parties correspondant l'une aux modules 1 à 8, l'autre aux modules 9 à 12. Chaque partie comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les capacités relatives aux modules correspondants.

connaissances et les capacités relatives aux modules correspondants.

La première partie, notée sur 12 points, comporte :

- un questionnement noté sur 9 points. Il prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle et permet d'évaluer :
  - . au moins deux modules parmi les modules 1 à 7, notés sur 6 points,
  - . le module 8 noté sur 3 points évalué à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention ;
- un questionnement noté sur 3 points permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence.

La deuxième partie, notée sur 8 points, permet d'évaluer les modules 9 à 12. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle ;
- une description des activités de l'entreprise ;
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

## E4 - Épreuve d'anglais - unité U4 - coefficient 3

### Évaluation en contrôle en cours de formation

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

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.
- Durée : 15 minutes, sans préparation ; partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

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

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

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

#### Partie 1

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

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

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

Le professeur choisit un des thèmes ou sujets proposés et invite le candidat à s'exprimer. Ce dernier

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

### Partie 2

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

### Partie 3

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

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

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

À l'issue de la situation de CCF, le professeur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat. Le professeur veille à ce que le candidat restitue le document support de la partie 3 de l'épreuve. La proposition de note attribuée à l'unité « langue vivante » du diplôme du baccalauréat professionnel est constituée de la moyenne des notes obtenues à chacune des composantes de la situation de CCF. Elle est, le cas échéant, arrondie au demi-point le plus proche. La note finale est arrêtée par le jury.

## Épreuve finale ponctuelle

Cette épreuve est une épreuve orale.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.
- Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve ; partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

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

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

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

### Partie 1



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

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

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

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

## Partie 2

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

## Partie 3

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

Le professeur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support.

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

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

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

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

## E5 - Épreuve de français et histoire-géographie et éducation civique - unité U5 - coefficient 5

### Sous-épreuve E51 - Français - U51 - coefficient 2.5

### Évaluation sous forme ponctuelle - durée 2 h 30

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

**Première partie** : compétences de lecture (10 points)

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

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

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

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

**Deuxième partie** : compétences d'écriture (10 points)

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

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

### Évaluation par contrôle en cours de formation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Sous-épreuve E52 - Histoire-géographie et éducation civique - unité U52 - coefficient 2,5

### Évaluation sous forme ponctuelle - durée 2 h

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

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

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

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

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

### Évaluation par contrôle en cours de formation

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

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

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

## E6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques - unité U6 - coefficient 1

### Contrôle en cours de formation

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

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

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

#### Première situation

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

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

#### Critères d'évaluation

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

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

Cette partie compte pour 30 % de la note globale.

#### Deuxième situation

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

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

#### Critères d'évaluation

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

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

Cette partie compte pour 70 % de la note globale.

### Contrôle ponctuel

Durée : 1 heure 30

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

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

#### Critères d'évaluation

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

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

## E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive - unité U7 - coefficient 1

### Évaluation ponctuelle et par contrôle en cours de formation

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'[arrêté du 15 juillet 2009](#) relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (Journal officiel du 31 juillet 2009, B.O.EN du 27 août 2009) et la [note de service n° 2009-141 du 8 octobre 2009](#) relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (B.O.EN du 12 novembre 2009).

### Épreuve facultative de langue vivante - UF1

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

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

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

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

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

#### Partie 1

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

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

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

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

#### Partie 2

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

## Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur.

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

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

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

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

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

## Définition de l'épreuve facultative de langue des signes française (LSF) dans les spécialités de baccalauréat professionnel

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

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

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

#### Déroulement de l'épreuve

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

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

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

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

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

de développer une idée.

### Critères d'évaluation

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

Le candidat doit :

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

- être capable de rendre compte du contenu du document qui lui est proposé, pouvoir le décrire, expliciter la situation ou le thème présenté, apporter un commentaire personnel s'il le juge approprié ou pertinent ;

- faire la preuve de sa capacité à signer clairement, à un rythme naturel et à un niveau qui n'entrave pas la transmission de sa présentation.

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

- comprendre des signes familiers et fréquents portant sur des domaines familiers ou des questions d'actualité que l'examineur utilise de façon naturelle ;

- être capable de faire face à une situation de communication où il lui est demandé de bien recevoir un message ou une question, afin de pouvoir réagir ou répondre en s'exprimant à son tour par des signes clairs et à un rythme convenable ;

- faire la preuve d'une certaine aisance : signer en continu pour exprimer ou défendre un point de vue, argumenter, voire apporter une contradiction.

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

### Annexe IV

Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités

