

Rappel du référentiel

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences et connaissances dans les domaines :

- | | |
|--|--|
| C1.1 : Organiser le rangement des produits réceptionnés | C3.1 : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement |
| C2.1 : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison | C4.1 : Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés |
| C2.3 : Préparer, fabriquer | C4.2 : Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente |
| C2.5 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés | C4.3 : Utiliser un langage approprié à la situation |
| C2.6 : Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire | |
| C2.7 : Respecter les directives de la démarche environnementale | |

Ainsi que les savoirs associés de technologie professionnelle (S1-S2-S3) des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (S4), de gestion appliquée (S5).

L'évaluation doit permettre de vérifier :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés,
- la pertinence des réponses,
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation,
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant ou formateur de chaque spécialité (technologie professionnelle, sciences appliquées, économie gestion)

Le Contrôle en cours de formation (CCF) prend la forme d'une situation d'évaluation écrite, organisée dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement au cours du dernier semestre de formation. Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs. La situation d'évaluation est conçue en fonction des acquis des candidats conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. Le contenu porte sur des champs de connaissances complémentaires. L'évaluation consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties :

- technologie professionnelle – S1 – S2 – S3 - 30 points - durée indicative : 45 mn – Vérifier l'acquisition de connaissances relatives à l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle
- sciences appliquées – S4.1 – S4.2 – S4.3 - 30 points - durée indicative : 45 mn – Mobiliser les connaissances relatives à l'alimentation, à l'hygiène, à l'environnement professionnel dans l'exercice de la profession de boulanger
- gestion appliquées – S5 : au minimum 3 domaines sur 5 – 20 points - durée indicative : 30 mn – Porte sur **une partie** des savoirs associés aux compétences professionnelles, se réfère à un contexte d'entreprise et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

Cette fiche présente les points de vigilance et les conseils donnés lors de l'harmonisation de l'épreuve en CCF, le 10 décembre 2015. Elle a pour objectif de servir de base à la vérification et l'amélioration de la conception des sujets.

Forme des sujets

Il est conseillé de prévoir :

- 2 heures d'épreuve conformément au référentiel et prévoir les temps majorés
- l'Impression sur le recto uniquement, reliure en liasse par agrafe
- une page de présentation du déroulement et contenus de l'épreuve : voir maquette type commune aux trois disciplines
- une page de présentation du contexte professionnel
- pour chacune des parties, un en-tête rappelant la « discipline » et la durée maximale indicative
- police Arial 11
- les réponses sur le sujet : faire figurer des pointillés pour aider à la rédaction et un interligne suffisant
- d'intégrer les annexes courtes au fur et à mesure dans le corps du sujet, sauf si la taille est supérieure à 1/3 page, elles se retrouveront alors à la fin
- un nombre total de pages compris entre 15 et 18 incluant page de présentation et annexes

Contenu des sujets

Sont évaluées des compétences et des connaissances :

- pour les compétences se référer au référentiel (pages 13 « Mise en relation des compétences et des savoirs associés » et page 41)
- pour les savoirs interrogés pour validation des compétences, se référer au tableau compétences et savoirs (page 13 « Mise en relation des compétences et des savoirs associés »)

Pour les 3 disciplines : bien vérifier que les points sont bien répartis sur les 4 critères d'évaluation :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés,
- la pertinence des réponses,
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation,
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation.

Vérifier son sujet

- ✚ Tester le sujet personnellement et multiplier le temps par 3 à 4 pour vérifier la faisabilité
- ✚ Utiliser
 - La maquette sujet EP1 jointe – fichier RCAPB1-1 Maquette EP1 TechnoSAGestion
 - Les grilles d'expertises EP1 – fichier RCAPB1-2 Vérif EP1 TechnoSAGestion
 -
- Grille RCAPB1-2 - onglet « Vérif phase 1 » :
 - ✓ vérification de la conformité des éléments du sujet : généralités, situation professionnelle et support
 - ✓ le contexte se construit à trois (Technologie + Sciences appliquées + Gestion appliquée)
 - ✓ vérification de la conformité de la situation et de la forme du sujet
- Grille RCAPB1-2 - onglet « Vérif phase 2 » :
 - ✓ création à partir du contexte des situations (ou sous contextes) qui induisent les questions ;
 - ✓ vérification pour chaque question
 - de la ou les compétences évaluées,
 - du ou des savoirs associés concernés,
 - des critères d'évaluation utilisés et des points attribués
 - ✓ vérification de la conformité du contenu pour l'ensemble des questions du sujet, tant sur le plan qualitatif (connaissances, compétences, balayage du référentiel) que quantitatif (nombre de points, temps) à partir du corrigé

Quelques pistes

Gestion appliquée :

- ✚ Attention au temps de lecture des documents
- ✚ La compétence « utiliser un langage appropriée » est la plus facile à évaluer

Sciences appliquées :

- ✓ Eviter la multiplication des supports : un document doit servir pour plusieurs questionnements disciplinaires dans la mesure du possible

Conseils :

Au départ prévoir un temps de travail en commun pour créer le contexte et les fils conducteurs partant du contexte pour décliner en situations validées en commun. Ceci devrait donner plus de sens au questionnement et permettre d'éviter la multiplication des annexes..

Prévoir 3 temps de travail:

- ✓ 1^{er} temps commun pour le contexte, les annexes
- ✓ 2^{ème} temps disciplinaire
- ✓ 3^{ème} temps : remise en commun pour vision globale et harmonisation

Mettre en commun l'analyse finale de la répartition des compétences et connaissances évaluées.

Attention : toute épreuve permet de tester par prélèvement et ne prétend pas à l'exhaustivité de l'évaluation de toutes les compétences et de tous les savoirs.