Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

académie
Clermont-Ferrand

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2013

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

1 – CALENDRIER DE L'EPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE E1

Lundi 3 juin 2013	**Sujet 1**
Mardi 4 juin 2013	**Sujet 2**
Mercredi 5 juin 2013	**Sujet 3**
Jeudi 6 juin 2013	**Sujet 4**
Vendredi 7 juin 2013	**Sujet 5**

L'ordre de sortie des sujets ne peut être modifié.

2 – HORAIRES DES CANDIDATS ET DES JURYS

L'organisation est fondée sur le passage simultané de 4 candidats par jour ; leur évaluation est réalisée par deux jurys ainsi composés :

- jury 1 : un professionnel et un professeur de la spécialité
- jury 2 : un professionnel, un professeur de la spécialité, et, pour la sous–épreuve de vente U.12, un professeur d'anglais enseignant en classes d'hôtellerie (il est en effet souhaitable que l'épreuve d'anglais soit intégrée à l'épreuve pratique)

Chaque candidat dispose d'un commis de niveau V (Terminale CAP ou terminale BEP ou en formation en mention complémentaire de niveau V). Celui-ci aura une tenue professionnelle.

Tous les candidats sont convoqués à 7 heures 45, en tenue professionnelle, pour l'appel et le tirage au sort du numéro de passage et du commis. Les épreuves commencent à 8 heures.

Les candidats se présentent aux différentes sous-épreuves selon la grille horaire ci-jointe. (**Annexe 1**).

Pour la sous-épreuve « service » (U.13), chaque candidat doit servir trois tables (aidé par son commis) : une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts. Le choix des plats n'est pas imposé par table.

Remarque : le nombre de candidats par matinée peut être doublé, à la condition de doubler le nombre de jurys, ainsi que le nombre de tables et de clients.

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

3 – PREPARATION MATERIELLE

La « matière d'œuvre » Cuisine parviendra aux centres d'examens pour chaque journée d'épreuve ainsi que les consignes **(annexe 2)**.

Pour résoudre des problèmes de coût et d'approvisionnement, il est possible de remplacer certaines denrées par des produits locaux similaires chaque fois que cela est nécessaire.

Pour la sous-épreuve « Service », la carte des boissons est composée en fonction des vins en stock dans la cave de l'établissement.

Chaque centre préparera sa carte des mets et sa carte des vins. Il doit prévoir également quelques éléments de décoration florale pour chaque table.

4 – DEROULEMENT DE L'EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (E1).

Cette épreuve est constituée de trois parties :

- la **sous épreuve « Démonstration technique »** (U11) : le candidat doit réaliser devant le jury 1 une prestation technique et l'expliquer à son commis. Il dispose de trente minutes. ➔ Grille d'évaluation **(annexe 3).**

- **la sous épreuve « Vente-commercialisation »** (U.12) : devant une table autour de laquelle se trouve le jury 2 qui tient le rôle de clients, le candidat doit présenter ses supports de vente en triple exemplaires, s'enquérir des désirs des clients, argumenter, les conseiller et les aider dans leur choix. La conversation a lieu en français (15 minutes), puis en anglais (15 minutes). ➔ Fiche de consignes **(annexe 4)** et grille d'évaluation **(annexe 5).**

  Le professeur d'anglais est présent pendant les 30 minutes de l'épreuve « vente et commercialisation » et interroge seul, le candidat pendant les 15 dernières minutes. Fiche de consignes **(annexe 6)** et grille d'évaluation **(annexe 7).**

- **la sous épreuve « Service » (U 13)** : à l'aide du commis, le candidat doit assurer un service de 8 couverts répartis en trois tables de 4, 2 et 2 couverts suivant le sujet. ➔ Grille d'évaluation (**annexe 8**).

Le sujet est donné dans son intégralité au moment de l'appel des candidats (8 heures) : menu du jour à servir, épreuve de démonstration technique, grille de passage des candidats, fiche de consignes (**annexe 9**). Le jury lit au candidat les consignes jointes au sujet **(annexe 10).**

Entre les différentes sous-épreuves, les candidats sont en « loge surveillée » (prévoir des surveillants). Le candidat rencontre deux fois son commis avant le service :

- 1ère fois : quinze minutes le matin entre 8 H 30 et 8 H 45 pour les consignes de service.
- 2ème fois : trente minutes pendant l'épreuve « Démonstration technique »

Le candidat vérifie la mise en place de son commis de 11 h 10 à 11 h 25, en présence du jury 1 qui suit et évalue sa méthode de contrôle. Pendant ce temps, le jury 2 interroge ce commis sur les consignes qui lui ont été données.

Le candidat est en salle de restaurant à 12 h. L'accueil de la clientèle débute à 12 h 15. Le service se termine à 14 h 30.

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Les consignes détaillées d'organisation de l'épreuve de pratique professionnelle à destination des commissions d'interrogation sont en **annexe 11.**

A la fin de l'épreuve, les jurys 1 et 2 se réunissent pour harmoniser les notes et les reporter, pour chaque candidat, sur une fiche individuelle récapitulative **(annexe 12).**

5 – DOCUMENTS A FOURNIR PAR LE CANDIDAT, MATERIEL AUTORISE

- Avec les convocations, le centre d'examen reçoit la liste du matériel à fournir par le candidat **(annexe 13)**

- Pour la sous-épreuve « Vente-Commercialisation », le candidat doit présenter au jury les supports de vente qu'il a préparés en trois exemplaires. Ces supports doivent être anonymes, sans signe de reconnaissance. Ils comprennent :

- une carte des vins de 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.

- une carte des mets comprenant 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages, 8 desserts.

- un menu gastronomique à caractère régional (toutes régions confondues).

Ces supports doivent être conformes à la législation en vigueur.

- Pendant leur mise en loge, les candidats peuvent utiliser le « Répertoire de la cuisine Gringoire et Saulnier ».

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

Annexe 1

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

GRILLE HORAIRE

MATIN	
7 h 45	**Convocation des candidats, appel, tirage au sort des commis**

8 h - 8 h 30	Les candidats seuls, renseignent l'**annexe 11**. A l'issue de ce travail, le document sera photocopié et remis au jury.
8 h 30 - 8 h 45	Les candidats passent les consignes de service orales et écrites aux commis
8 h 45 - 11 h 05	Les candidats se présentent aux différentes sous-épreuves. Il faudra veiller à respecter la durée des sous-épreuves qui ne doivent pas excéder 30 mn
11 h 10 - 11 h 25	Les candidats contrôlent et rectifient la mise en place effectuée par les commis.

Cette grille permet le passage de 4 candidats.

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 2

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'OEUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en liste jointe.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

BOISSONS

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif
Vin blanc, servi en seau
Vin rouge, servi au panier
Café ou ***infusions***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 3

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

GRILLE D'EVALUATION

Sous – épreuve DEMONSTRATION TECHNIQUE Unité 11

Durée de l'épreuve 30 minutes maxi coefficient 1

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : _____ .

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
Connaissance des produits	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Maîtrise de la technique imposée	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Clarté, pertinence des informations données au commis	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Respect des règles d'hygiène	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Présentation commerciale du produit fini	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = Total x 20 / 18																

Jury : **Émargement** **Observations :**

*

*

*

*

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau CERTA

Annexe 4

BREVET PROFESSIONNEL – RESTAURANT

ÉPREUVE DE VENTE ET COMMERCIALISATION (Unité 12)

Durée : 15 minutes Coef. : 2

FICHE DE CONSIGNES

Le candidat doit rédiger et présenter en triple exemplaires les supports de vente nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation.

Ce support doit être anonyme, sans signe de reconnaissance, il comprend :

* une carte des vins de 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.

* une carte des mets comprenant :
  - 8 entrées
  - 5 poissons
  - 5 viandes
  - 4 variétés de fromages
  - 8 desserts

* un menu gastronomique à caractère régional (toutes régions confondues).

Ce support doit être conforme à la législation en vigueur.

Il ne sera pas proposé de cartes d'apéritifs.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 5

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT
GRILLE D'EVALUATION

Sous – épreuve VENTE COMMERCIALISATION
Unité 12 Coefficient 2

Durée de l'épreuve 15 minutes maxi (+ 15 minutes d'Anglais)

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : .....

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
Accueil et prise de congés des clients	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Tenue et comportement professionnel. *Tenue vestimentaire et corporelle, attitude, gestuel, sourire ...*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Adaptation au contexte commercial. *A partir d'une situation indiquée par le jury, clients pressés, budget, circonstances du repas... évaluer la pertinence des propositions.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Capacité à conseiller, efficacité de la vente. *Les mets, les accords mets et boissons.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Capacité à décrire clairement les mets. *Il ne s 'agit pas de vérifier la connaissance des produits, mais uniquement la composition des mets et des boissons dans un langage commercial.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Capacité à argumenter et répondre aux objections. *Justifier les propositions. Formuler les propositions de remplacement.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Qualité de l'élocution. Vocabulaire adapté.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Conformité et qualité du support	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = Total x 20 / 24																

Jury : **Émargement** **Observations :**

*
*
*
*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Annexe 6

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
Épreuve d'ANGLAIS Unité 40

Durée : 15 mn **Coefficient : 2**

CONSIGNES

Il est fortement souhaitable que l'épreuve d'anglais soit intégrée à l'épreuve de vente commercialisation, avec la présence obligatoire d'un professeur d'anglais. La liste de textes n'est pas opportune.

L'épreuve d'anglais se déroulera sous forme d'une conversation de 15 minutes avec l'examinateur, dans la 2ème partie de l'épreuve de vente commercialisation, conversation qui s'efforcera de prendre en compte les savoir-faire C31 - C32 – C33 – C34.

Une carte des menus sera mise à la disposition de chacun des membres du jury, y compris le professeur d'anglais.

Le jury est au complet pendant les 30 minutes : professionnel, professeur de spécialité, professeur d'anglais.

L'examinateur disposera, bien sûr, de la page 14 du référentiel : communiquer – commercialiser.

L'examinateur n'interroge pas ses propres élèves.

Déroulement de l'épreuve :

Le candidat doit être capable de répondre à toutes les rubriques, mais il ne sera pas systématiquement interrogé sur toutes.

Le professeur pourra prendre appui sur l'entretien précédent (vente- commercialisation) et /ou créer une situation particulière.

N.B. S'assurer que l'élève maîtrise les questions simples en rapport avec sa profession.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 7

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT
GRILLE D'ÉVALUATION

Épreuve d'ANGLAIS

Unité 40 Coefficient 2

Durée de l'épreuve : 15 minutes (intégrée à l'épreuve de Vente Commercialisation)

Correspondance critères/points :

A - Maîtrise de l'anglais général surtout testée dans les savoir-faire C31 et C33 sur 8 points.

- phonologie (prononciation, intonation, accentuation) sur 2.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	maîtrise insuffisante				
1	maîtrise convenable (quelques erreurs)				
2	conforme aux exigences				

- richesse du lexique sur 3.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	lexique très pauvre				
1	lexique insuffisant				
2	lexique acceptable				
3	conforme aux exigences				

- syntaxe (correction grammaticale) sur 3.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	aucune maîtrise des règles syntaxiques élémentaires				
1	maîtrise insuffisante				
2	maîtrise convenable				
3	bonne maîtrise				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

B - Maîtrise de la langue spécifique (anglais hôtelier) surtout testée dans les savoir-faire C32, C33 et C34 sur 12points.

- connaissance du lexique sur 3.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	lexique très pauvre				
1	lexique insuffisant				
2	lexique acceptable				
3	conforme aux exigences				

- structures spécifiques (formules de politesse, utilisation des modaux, etc…) sur 3.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	aucune maîtrise des structures de base				
1	simples comportant quelques erreurs				
2	simples, correctement maîtrisées ou complexes avec quelques erreurs				
3	phrases complexes correctement construites				

- compréhension des questions sur 3.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	totale incompréhension				
1	nombreux points non compris				
2	convenable				
3	conforme aux exigences				

- capacité à argumenter, à conseiller et à répondre à la demande du client sur 3.

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
0	très insuffisante				
1	insuffisante				
2	acceptable				
3	conforme aux exigences				

TOTAL /20				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Annexe 8

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

Sous - Épreuve SERVICE Unité 13 — **Coefficient : 3**

GRILLE D'EVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°			
Organiser le travail et transmettre les consignes au commis par écrit.	appliquer les consignes écrites	0	1	2	3
Assurer le suivi des consignes transmises.	gérer et diriger le travail du commis pendant le service	0	1	2	3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0	1	2	3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0	1	2	3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0	1	2	3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0	1	2	3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0	1	2	3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0	1	2	3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et propreté.	0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0	1	2	3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0	1	2	3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0	1	2	3
	Note /20	Total x 20 / 60			

MEMBRES DU JURY — **EMMARGEMENT**

*
*
*
*

OBSERVATIONS

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale

Base Nationale des sujets du CERIP - Institut de l'ingénierie de l'entreprise

Annexe 9

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

N° CANDIDAT : .....

E1 : Pratiques professionnelles

Organisation du travail – consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	Commis

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	*Commis*
Accueil et suivi		
Entrées		
Poissons		
Viandes		
Fromages		
Dessert		
Vin efferv.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

Base nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 10

CONSIGNES A LIRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 11

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

CONSIGNES D'ORGANISATION DE L'EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (E1)

- Le sujet est donné dans son intégralité (menu du jour à servir, épreuve de démonstration technique, fiche de consignes (**annexe 9**) après l'appel des candidats (7 heures 45) (1)
- Les candidats sont en « loge surveillée » entre les différentes épreuves (prévoir des surveillants).
- Le candidat disposera de 15 minutes (8 h 30-8 h 45) pour transmettre les consignes de services à son commis (sous surveillance) avec aide écrite (**voir annexe 9**).
- Les commis effectuent, pendant leur temps inoccupé, la mise en place en brigade sous la conduite du professeur chargé de l'organisation de l'épreuve.
- La mise en place devra impérativement être terminée à 11h.
- Le commis rejoindra son candidat pendant les 30 minutes maximum d'épreuve de démonstration technique.
- Le professeur d'anglais est présent pendant les 30 minutes de l'épreuve « vente et commercialisation » et interroge le candidat pendant les 15 dernières minutes. (grille d'évaluation spécifique)
- Pendant que le candidat vérifie sa mise en place (de 11 h 10 à 11 h 25), le jury s'enquiert auprès de chaque commis des consignes de service qui lui ont été transmises en utilisant la fiche élaborée par le candidat au préalable (**annexe 9**) et évalue la mise en place.
- Les candidats seront présents dans la salle de restaurant à 12 h, l'accueil de la clientèle débutant à 12 h 15. Le service se terminera donc à 14 h 30.

RAPPEL : Chaque candidat dispose d'un seul commis de niveau V (terminale CAP ou BEP)

Le jury est composé de :

- un président de jury
- deux professionnels
- deux professeurs du domaine professionnel
- un professeur d'anglais (8 h à 12 h).

Les candidats peuvent disposer du « Répertoire de la Cuisine Gringoire et Saulnier » pendant la mise en loge.

(1) ***Informer les candidats*** *:*

- - sur la nature des garnitures servies lorsqu'elles sont laissées à l'initiative du centre ;
- - sur les boissons qui seront servies ;
- - sur les matériels spécifiques au centre.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 12

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

FICHE INDIVIDUELLE

NOM :

N° de candidat :

E.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	
U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	
U. 13 Coef. 3	Service	20	

NB : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points. Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 13

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Épreuve pratique professionnelle :

- Tenue et matériels professionnels
- Répertoire de la Cuisine "Gringoire et Saulnier"

Épreuve de vente et commercialisation :

- Supports de vente en trois exemplaires.

Épreuve de gestion appliquée :

- Calculatrice autonome (autorisée ou non selon la mention portée sur le sujet)
- Aucun document autorisé
- Agrafeuse

Épreuve d'alimentation :

- Calculatrice autonome (autorisée ou non selon la mention portée sur le sujet)
- Aucun document autorisé
- Agrafeuse

Épreuve de technologie :

- Calculatrice autonome (autorisée ou non selon la mention portée sur le sujet)
- Aucun document autorisé
- Agrafeuse

Expression française et ouverture sur le monde :

Règle graduée à fournir par le candidat
Calculatrice autonome (autorisée ou non selon la mention portée sur le sujet)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.