

CFA Régional Campus de Saint Maximin

NOM :

Prénom :

Classe :

Année scolaire :

LIVRET INDIVIDUEL DE FORMATION

Matière : Sciences appliquées

Formation : CAP Vente 2^{ème} année

Enseignant : M. Baradon

CONTENU DU LIVRET

- Progression annuelle
- Évaluation progressive des compétences
- Séquences découpées en séances avec les contenus de cours, les questions, les documents à analyser...
- Examen en CCF ou en ponctuel : descriptif de l'épreuve (cf/ référentiel du diplôme)
- Annexes pour individualiser : liens vers des vidéos, sujets...



« Je m'engage à éteindre et à ranger mon portable au début du cours et à systématiquement avoir mon livret de formation avec moi.

Signature :

Le non-respect du règlement intérieur peut entraîner une rupture de mon contrat d'apprentissage

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 1 / 24

DATE : / /





CFA Régional des Métiers et de l'Artisanat - Campus de Saint-Maximin
845 chemin du Défends
83470 SAINT MAXIMIN

PROGRESSION

CAP Vente 2^{ème} année : Hygiène

Sciences Appliquées

Enseignant : Baradon Eric

Site : <http://maxsciences.free.fr/>



N°	Séquences - Thèmes
1	LA CONSERVATION DES ALIMENTS Rappels microbiologie et des besoins pour une reproduction intense.
2	Les dates : DDM, DLC, DDR
3	Action sur l'eau : déshydratation, lyophilisation, sucrage...
4	Action sur la température : la chaîne du froid
5	Action sur la température : appertisation, pasteurisation, UHT
6	Action sur les gaz, sur les rayons
7	Les conservateurs chimiques
8-9	TIAC Déclaration obligatoire Services de l'état Le déroulement d'une TIAC – 5M Etudes des principales TIAC : Salmonelles, staphylocoques, Clostridies,
10	LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES Les lames gélosées Etudes de cas
11	HACCP Les 7 Etapes de la méthode HACCP Etudes de cas
12	LA CHIMIE DU NETTOYAGE Cercle de Sinner

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 2 / 24

DATE : / /



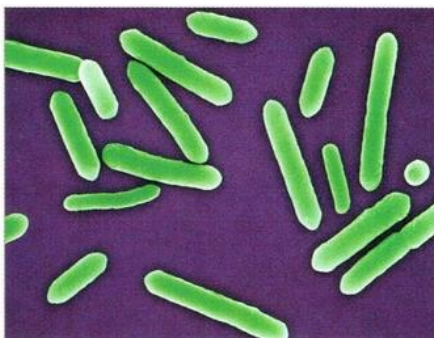
Évaluation des compétences

[illegible]

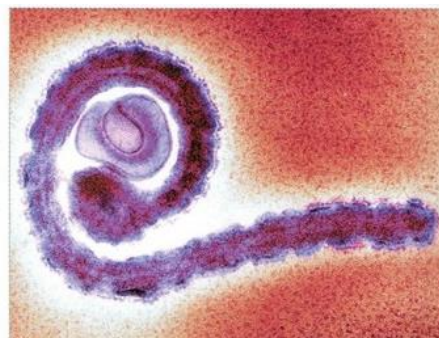
Séquence n°1	Rappels de microbiologie
Compétences	Connaitre les facteurs favorables aux bactéries



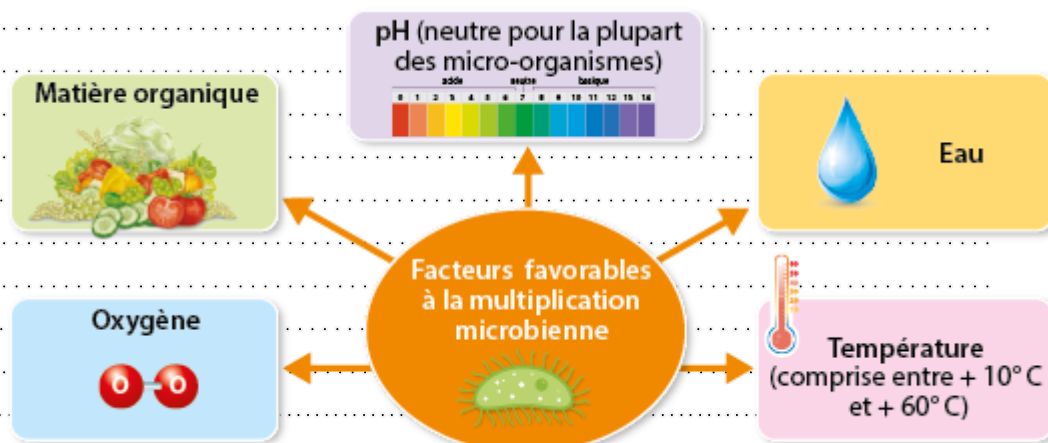
Doc. 1 Champignon *Candida albicans* (MEB, $\times 1\,200$).



Doc. 2 Bactérie *Clostridium tetani* (MET, $\times 2\,000$).



Doc. 3 Le virus Ebola (MET, $\times 40\,000$).



Séquence n°2	Conservation des aliments : action sur l'eau
Compétences	Connaitre les techniques de conservation en supprimant l'eau.



Séquence n°3-5	Conservation des aliments : action sur la température
Compétences	Connaitre les détails de la conservation par la température

Températures réglementaires au stade de la remise directe ou de la restauration collective (1)

Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C maximum sans limite inférieure	
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18°C maximum sans limite inférieure	
Produits de la pêche congelés	- 18°C maximum	
Autres denrées congelées	- 12°C maximum sans limite inférieure	
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+4° C maximum	
Denrées alimentaires périssables	+8° C maximum	
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+ 2°C maximum	
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C maximum	
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de lagomorphes, ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C maximum	
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7°C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros+4°C maximum pour les morceaux de découpe	
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+ 3°C maximum	
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63°C minimum	

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

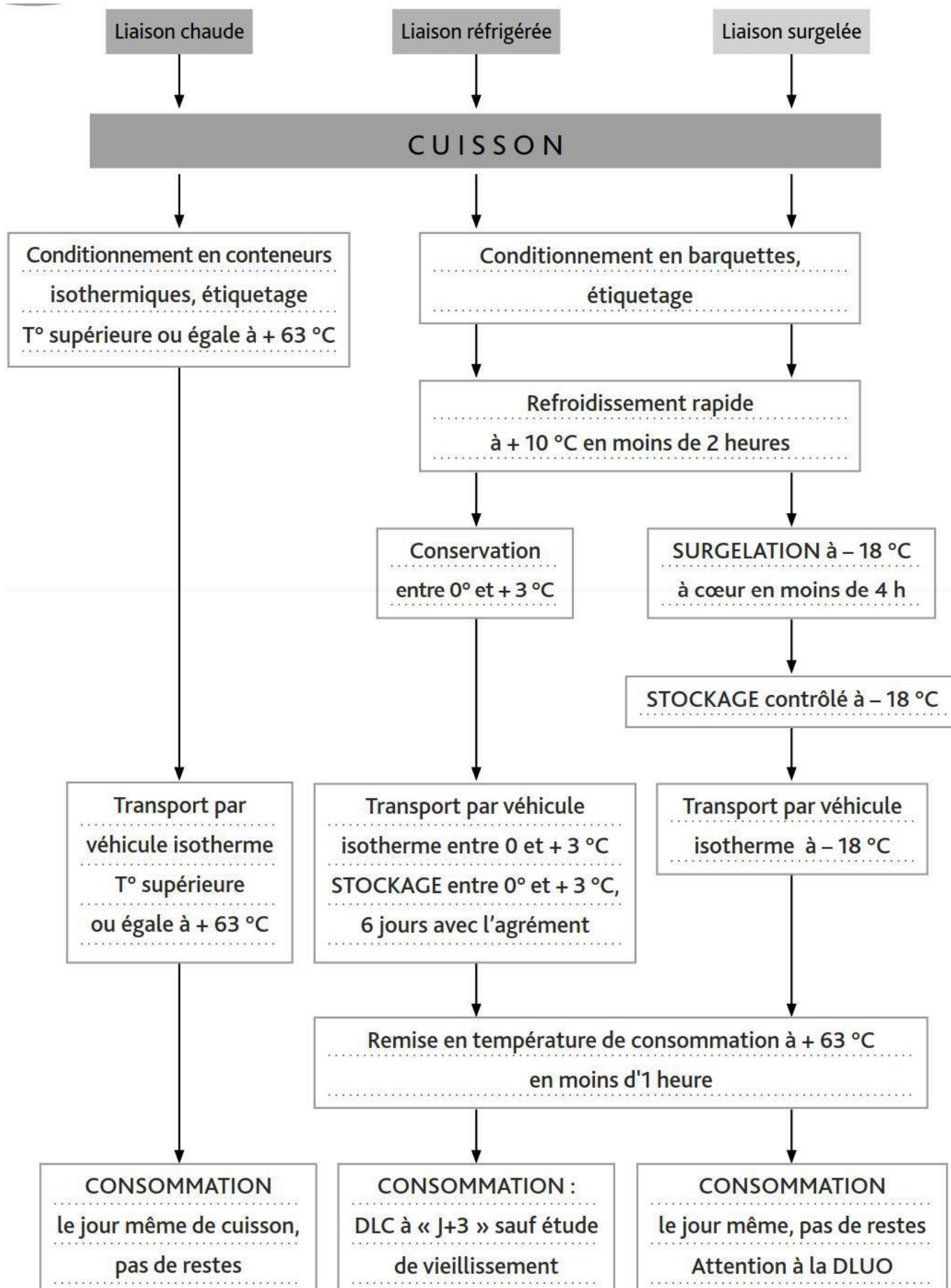
CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

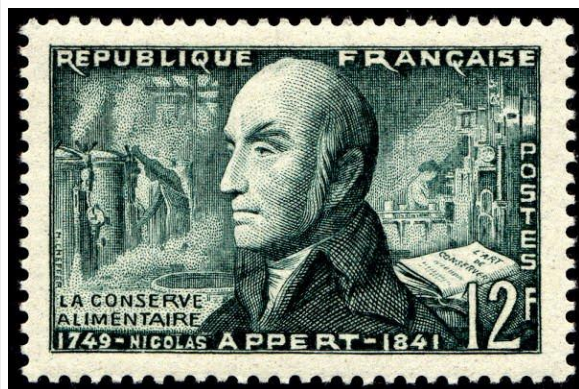
Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 7 / 24

DATE : / /







Sciences 1ES/L Hachette 2011, p. 130-131

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

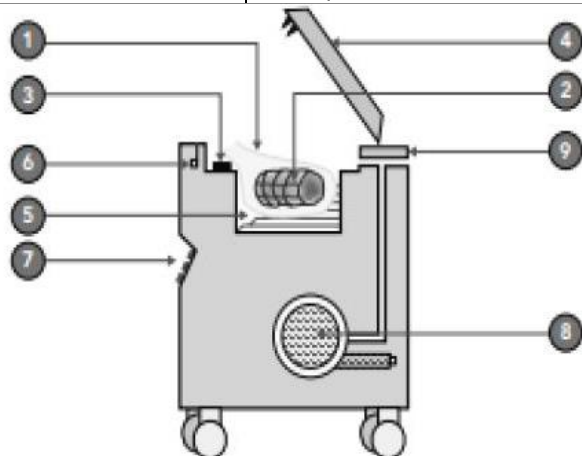
Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 9 / 24

DATE : / /

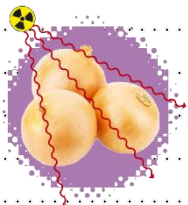


Séquence n°6	Conservation des aliments : action sur l'air / le pH / rayons / conservateurs
Compétences	Connaitre le principes du sous vide, de l'acidification, de la ionisation et des conservateurs chimiques



	Légende
1	Chambre de mise sous vide
2	Poche
3	Thermoscellage (barre de soudure)
4	Couvercle transparent
5	Plaque de maintien des poches
6	Système de fermeture du couvercle
7	Tableau de bord
8	Pompe à vide
9	Buse d'arrivée et de départ d'air

COMPARAISON CUISSON TRADITIONNELLE / CUISSON SOUS VIDE



INGREDIENTS: Cuisses de grenouilles sauvages traitées par rayonnements ionisants, beurre persillé 42% (beurre, persil, ail, sel, poivre), huiles de colza, de tournesol et de maïs.

Contient lait. Traces éventuelles de gluten, oeuf, poisson, crustacés, sésame, mollusque.



Le vrai jambon n'est pas rose, mais gris !



VRAI JAMBON



FAUX JAMBON

Sa couleur rose est donnée par un additif :

le nitrite de sodium (E250), un conservateur chimique présent dans la plupart des charcuteries industrielles.

Potentiellement cancérigène, il est susceptible de provoquer : hyperactivité, insomnies, nausées, vertiges, asthme...



URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 10 / 24

DATE : / /



Séquence n°7	Les intoxications alimentaires : présentation / les services de l'état
Compétences	Connaitre la déclaration obligatoire auprès des services de l'état

1 200

À 1 800 TIAC
NOTIFIÉES
CHAQUE ANNÉE
DEPUIS 2012

10 000

À 16 000
PERSONNES
TOUCHÉES
CHAQUE ANNÉE

6 %

FONT L'OBJET
D'UNE
HOSPITALISATION
OU PASSAGE

~30%

des TIAC ont eu lieu suite à des
repas familiaux, 30% lors de
repas dans des structures
collectives et 40% lors de repas
en restauration commerciale

DGCCRF

(contrôles à
connotation commerciale :
étiquetage, prix, etc.)

+

DDSV

(contrôles sanitaires : bonnes
pratiques d'hygiène)

= DDPP

La direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

met en œuvre les politiques de l'Etat en faveur de la cohésion sociale
et les politiques de protection des populations



Lutter contre
les exclusions
et les discriminations,
protéger les populations
vulnérables



Mener
les actions sociales
de la politique
de la ville



Assurer
la protection des
consommateurs
et la régulation
des marchés

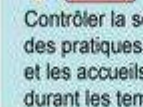
La DDCSPP regroupe

- la DDJS
- le pôle social de la DASS
- la DDSV
- la CCRF

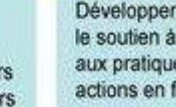


Assurer
la santé
et la protection
des animaux, prévenir et
contrôler les risques liés
aux productions animales

Assurer la qualité
et la sécurité de
l'alimentation



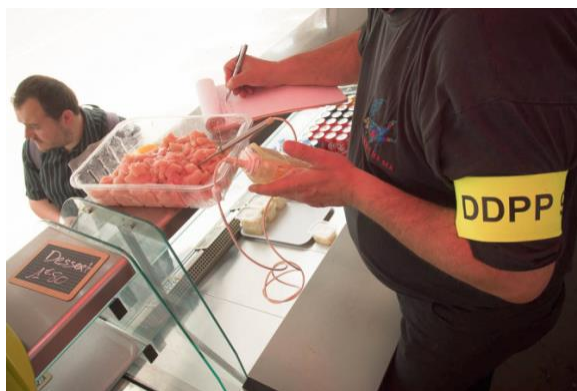
Contrôler la sécurité
des pratiques sportives
et les accueils de mineurs
durant les temps de loisirs



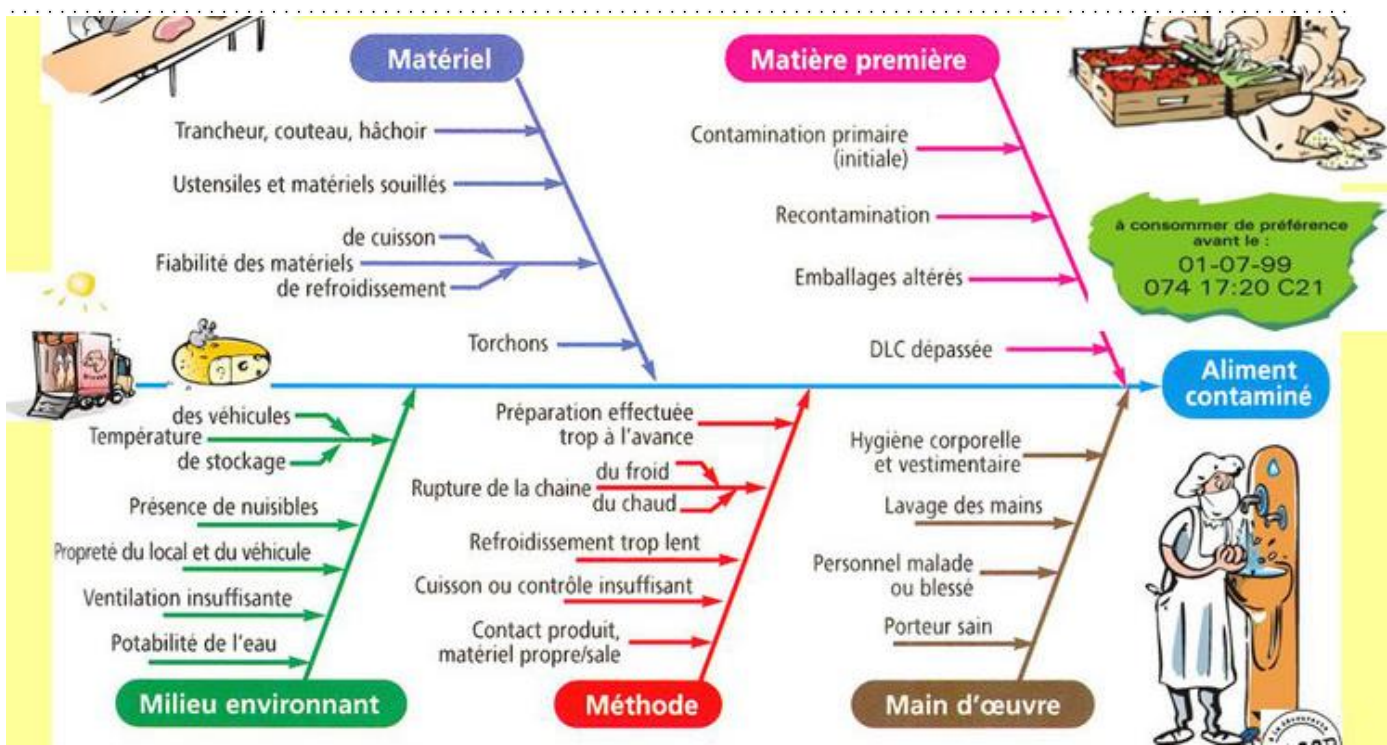
Développer le lien social par
le soutien à la vie associative,
aux pratiques sportives et aux
actions en faveur des jeunes

Bénéfices

- accès simplifié aux services de l'Etat
- regroupement de l'expertise technique de l'Etat
- approche cohérente des besoins de la population



Séquence n°8	Les intoxications alimentaires : déroulement d'une TIAC / Prévention 5M
Compétences	Connaitre les erreurs déclenchants des TIAC



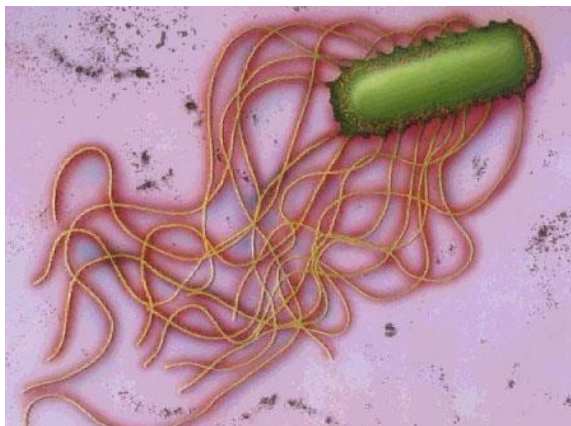
PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

Le protocole de nettoyage répond à la norme (Q.Q.O.Q.C.P)
Qui fait quoi – Où – Quand – Comment – Pourquoi : (éviter toutes les contaminations)

Qui fait quoi ? Quoi ? Quand ? Comment ? Pourquoi ? (Éviter toutes les contaminations)								
QUOI	AVEC	QUAND	COMMENT					QUI
Poste lavage des mains Protocole n°8	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants Lavette	Après le service	Se protéger	Pulvériser	 Laisser agir 5mn	Frotter	 Rincer Laisser sécher	Remplir de savon bactéricide Vérifier la présence de papier et de la brosse à ongles



Séquence n°9	Les intoxications alimentaires : principales TIAC
Compétences	Connaître les principales TIAC



Séquence n°10	Les analyses microbiologiques
Compétences	Connaitre l'intérêt des analyses microbiologiques



Ce document représente un extrait d'analyse micro biologique d'une «
salade du pêcheur
» :

Type de germes	Résultats de l'analyse en bactéries / g	Critères en bactéries / g
Bactéries aérobies mésophiles	200.000	300.000
Coliformes Totaux	500	1000
Coliformes fécaux	150	INF. 100
Anaérobies Sulfite Réducteurs	5	30
Salmonelles	10	AUCUN

1) Cet aliment est-il propre à la consommation ? Justifiez votre réponse.

2) Parmi les 5 germes recherchés, lequel vous paraît le plus dangereux pour la santé humaine ? Justifiez votre réponse.

3) Qu'indique la surabondance de **bactéries mésophiles** ?

4) Quelle peut être l'origine des coliformes fécaux (2 réponses) ?

5) Indiquez un moyen pour éviter la présence de salmonelles dans cette salade.

6) Quels autres germes peut-on rechercher ?



Séquence n°11	La méthode HACCP
Compétences	Connaitre l'HACCP

LA METHODE HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

1) Présentation:

La méthode HACCP est obligatoire dans le domaine de la restauration commerciale où la remise des aliments est directe aux consommateurs (Arrêté du 9 mai 1995) et dans les établissements de restauration collective à caractère social (Arrêté du 29 septembre 1997).

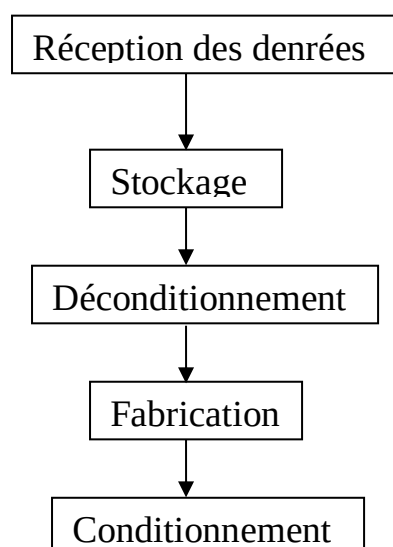
Cette méthode permet d'identifier les dangers à tous les stades de la fabrication (depuis la réception des matières premières à la consommation finale).

Ces dangers peuvent avoir trois origines :

- Physique : présence d'un corps étranger dans l'aliment (cheveux, métal..).
- Chimique : présence de résidus de produits de nettoyage.
- Biologique : contamination microbiologique.

2) Les 7 étapes de la mise en place de la méthode HACCP

1) Établissement d'un diagramme de fabrication



2) Identification des dangers



3) Déterminer les points critiques (CCP) et les mesures préventives

Tableau d'analyse des dangers

ETAPES	DANGER	MESURE PREVENTIVE	CCP
1	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
2	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
3	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
4	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
5	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
6	prolifération bactérienne	refroidissement rapide	OUI
7	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla

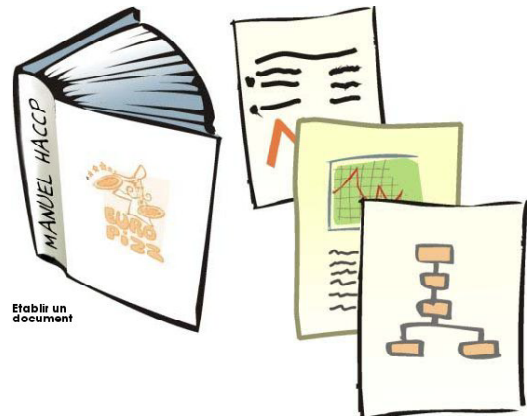
4) Mettre en place un système de surveillance de ces points critiques (Autocontrôles : temps / température)



5) Etablir des actions correctives



6) Établir une documentation (procédures, instruction de travail, fiches d'enregistrement)



7) Vérifier sur le terrain que la méthode fonctionne bien



La mise en place de l'HACCP est enfin un travail d'équipe qui implique tous les services de l'entreprise.

C'est une méthode préventive, qui doit servir avant tout à prévenir tout risque de contamination (physique, chimique ou microbiologique) des produits fabriqués.

C'est grâce aux autocontrôles effectués chaque jour, et aux respects des règles d'hygiène, que chacun pourra ainsi se montrer garant de l'image de marque de son entreprise.

L'entreprise pourra ainsi assurer aux consommateurs une qualité irréprochable des produits fabriqués.

Les GBPH (Guide des Bonnes Pratiques de l'Hygiène) sont indispensables pour débiter en HACCP :

GBPH Restaurateur : <http://maxsciences.free.fr/Doc/GBPH/GBPH-Restaurateur.pdf>

GBPH Boulanger - Pâtissier : <http://maxsciences.free.fr/Doc/GBPH/GBPH-Patisserie.pdf>

GBPH Boucher : <http://maxsciences.free.fr/Doc/GBPH/GBPH-Boucher.pdf>



... HACCP : FICHE LIVRAISON

Nom de l'agent	
Date de l'évènement	
Désignation du produit	
Désignation du fournisseur	
Heure de livraison	
Motif de non-conformité :	
- DLC	☐
- DDM	☐
- conditionnement	☐
- emballage	☐
- température du produit	☐
- étiquetage	☐
- qualité	☐
- quantité	☐
- autre	☐
Décision	
- produit refusé	☐
- bloqué en attente de décision	☐
- accepté pour cette fois	☐
- bloqué, à remplacer	☐



Séquence n°12	Chimie du nettoyage
Compétences	Connaitre les règles du nettoyage

1) Associer correctement les éléments de ce tableau et complétez la dernière colonne.

Type de produit de nettoyage	Type de salissure / de surface	Exemple de produit
Eau	Graisse	
Détergent	Sucre	
Désinfectant	Calcaire	
Désincrustant / Acide	Vernis à ongle	
Antiseptique	Plaie	
Solvant	Microbes	

2) Nommez et commentez le schéma ci-contre.

Nom :

1 :

2 :

3 :

4 :



3) Quelle est l'importance du rinçage après l'utilisation de produits de nettoyage.

.....

4) Pourquoi est-il indispensable de sécher les surfaces après rinçage ?

.....

5) Dans le cas du calcaire, qu'elles sont les origines et les causes de ce dépôt ?

.....

6) Quel est le produit actif dans l'eau de Javel ?

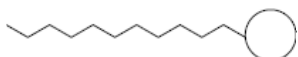
.....

8) Quelles précautions sont à prendre quand on utilise de l'eau de Javel ?

.....

.....

9) Indiquez d'après ce schéma, le nom et les propriétés des structures qui « tiennent » la bulle de savon.



Tête :

Queue :

CPS : Lessive



10) Est-il judicieux de se dégraisser les mains avec un solvant (essence, white spirit). Expliquer.

.....

11) Définissez : Fongicide :

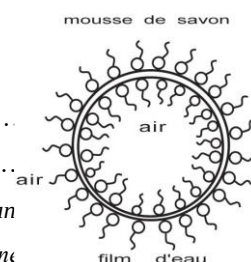
Virucide :

15) Donnez la signification des pictogrammes suivants en utilisant la liste proposée : *Toxique – Sensibilisant, can – Inflammable – Explosif – Gaz sous pression – Corrosif – Toxique, irritant, sensibilisant – Dangereux pour l'environnement*

.....



.....



Annexe IIc
Définition des épreuves
Certificat d'aptitude professionnelle spécialité Équipier polyvalent du commerce

ÉPREUVE EP1	Réception et suivi des commandes
Unité U1	Coefficient : 3

Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences et connaissances dans le cadre de situations professionnelles relevant du domaine d'activités 1.

Objectifs et contenus de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier les acquis d'apprentissage liés au bloc de compétences 1 « Recevoir et suivre les commandes » et aux savoirs associés.

Critères d'évaluation

- Fiabilité des informations transmises
- Anticipation et évaluation correctes des quantités à commander
- Fiabilité des contrôles lors de la réception des marchandises
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Qualité du traitement des anomalies
- Respect des règles de stockage
- Propreté et rangement de la réserve
- Efficacité du tri et de l'évacuation des déchets
- Conformité de la préparation des commandes des clients et respect des délais

Modes d'évaluation

1. Évaluation par contrôle en cours de formation (CCF)
--

Présentation de l'épreuve :

L'épreuve comporte une situation d'évaluation.

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des activités professionnelles du candidat réalisées durant le cycle de formation, à la fois dans le cadre des PFMP et de la formation en établissement. Ces activités donneront lieu à des comptes rendus écrits et oraux qui permettront à l'élève d'explicitier la démarche mise en œuvre pour les réaliser. Elles mobilisent les compétences du bloc 1 « Recevoir et suivre les commandes ».

La programmation de la situation d'évaluation dépend notamment :

- pour chaque candidat, de son rythme d'acquisition des apprentissages, du degré d'avancement dans la maîtrise des compétences attendues et de la planification des périodes de formation en milieu professionnel ;
- pour chaque équipe pédagogique, des progressions, des modalités et pratiques adoptées ;
- pour chaque académie, *in fine*, des échéances fixées pour la remontée des propositions de notes au jury final.

Composition de la commission d'évaluation :

La commission d'évaluation comprend les professeurs ou formateurs d'économie-gestion du candidat ainsi que, dans la mesure du possible, le tuteur en entreprise ou le maître d'apprentissage.



Déroulement de la situation d'évaluation :

Sur la base des activités professionnelles réalisées par le candidat et de tout autre élément susceptible de nourrir son analyse, la commission procède à l'évaluation de ses acquis à partir des critères définis pour l'épreuve et renseigne la grille nationale fournie à cet effet afin de proposer une note sur 20 affectée du coefficient 3. La proposition de note ne doit pas être communiquée au candidat.

Communication des éléments d'évaluation à la commission d'harmonisation académique et au jury académique final :

Le dossier d'évaluation est transmis, sous la responsabilité du chef d'établissement, à la commission d'harmonisation académique qui se tient avant le jury final, selon une procédure fixée par les autorités académiques. Il comprend :

- la grille d'aide à l'évaluation complétée ;
- les attestations de périodes de formation en milieu professionnel ou les certificats de travail (accompagnés de l'attestation des heures de formation).

Après examen des documents fournis et des travaux de la commission d'harmonisation, le jury final formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

2. Évaluation finale ponctuelle	Épreuve orale	Durée : 20 minutes
---------------------------------	---------------	--------------------

Présentation de l'épreuve

L'épreuve prend la forme d'un entretien. Ce dernier prend appui sur un portfolio.

La constitution préalable d'un portfolio :

Chaque candidat réalise, durant sa formation, un portfolio qui constitue un outil de présentation des activités menées en entreprise. Le portfolio prendra nécessairement une forme numérique.

Objectifs du portfolio :

- Rendre compte des activités exercées en entreprise ;
- Mettre en évidence l'analyse réalisée par le candidat sur ses activités.

Contenu du portfolio :

- Des fiches permettent au candidat de rendre compte des activités réalisées en entreprise, représentatives du domaine 1. Ces fiches précisent l'activité et son contexte. Le candidat réalise autant de fiches que d'activités auxquelles il a participé, avec un minimum de 4 fiches.
- Ces fiches serviront de point d'appui à l'entretien.

Le portfolio sera joint au dossier qui comportera, par ailleurs, une partie administrative constituée des documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation de la formation en entreprise :

- Attestation précisant la durée des périodes de formation, la nature de l'unité commerciale, le type d'activités réalisées authentifiée par le centre de formation

Ou

- Attestation relative à l'activité salariée du candidat dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du « CAP Équipier polyvalent du commerce ».

Le contrôle de conformité du dossier est effectué par les autorités académiques avant le jour de l'épreuve pour permettre au candidat, le cas échéant, de mettre son dossier en conformité le jour de l'épreuve.

Ce dossier est mis à la disposition de la commission d'interrogation, qui doit disposer du temps nécessaire pour en prendre connaissance avant le début de l'interrogation, selon les modalités fixées par les autorités académiques.

Si le jour de l'épreuve, la partie administrative du dossier demeure incomplète, la mention « non valide » est prononcée et est signifiée au candidat. Le diplôme ne peut pas lui être délivré.

En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé, la note zéro est attribuée à cette épreuve et est signifiée au candidat.

Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat dans des conditions normales. En fin d'interrogation, le candidat est informé, le cas échéant, des réserves émises par la commission ; le cas est signalé au président du jury et une note est proposée. Les lacunes constatées sont pénalisées dans les limites prévues par la grille d'aide à l'évaluation proposée par la circulaire nationale d'organisation.



Déroulement de l'épreuve

L'épreuve se déroule en entreprise.

La commission d'interrogation, par un questionnaire approprié, conduit le candidat à expliciter, dans son environnement professionnel, les activités réalisées et à démontrer la maîtrise des compétences présentées dans le portfolio. En fin d'interrogation, la commission renseigne les critères d'évaluation dans la grille nationale d'aide à l'évaluation diffusée par la circulaire nationale d'organisation et propose une note sur 20 affectée du coefficient 3.

Composition de la commission d'interrogation :

La commission est composée d'un professeur ou formateur d'économie-gestion et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur d'économie-gestion.

ÉPREUVE EP2	Mise en valeur et approvisionnement
Unité U2	Coefficient : 5

Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences et connaissances dans le cadre de situations professionnelles relevant du domaine d'activités 2.

Objectifs et contenus de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier les acquis d'apprentissage liés au bloc de compétences 2 « Mettre en valeur et approvisionner » et aux savoirs-associés.

Critères d'évaluation

- Approvisionnement des rayons conforme aux consignes
- Rotation des produits effective
- Mise en place efficace de l'aménagement de l'espace commercial
- Présentation des produits attractive
- Maintien de la propreté des rayons, de l'espace commercial
- Qualité des opérations de conditionnement
- Signalétique conforme aux préconisations, fiable et visible
- Prévention des ruptures et de la démarque
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort
- Fiabilité des informations recueillies et transmises
- Utilisation pertinente des outils et des supports numériques

Modes d'évaluation

1. Évaluation par contrôle en cours de formation (CCF)
--

Présentation de l'épreuve

L'épreuve comporte une situation d'évaluation.

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des activités professionnelles du candidat réalisées durant le cycle de formation, à la fois dans le cadre des PFMP et de la formation en établissement. Ces activités donneront lieu à des comptes rendus écrits et oraux qui permettront à l'élève d'expliciter la démarche mise en œuvre pour les réaliser. Elles mobilisent les compétences du bloc 2 « Mettre en valeur et approvisionner ».

La programmation de la situation d'évaluation dépend notamment :

- pour chaque candidat, de son rythme d'acquisition des apprentissages, du degré d'avancement dans la maîtrise des compétences attendues et de la planification des périodes de formation en milieu professionnel ;
- pour chaque équipe pédagogique, des progressions, des modalités et pratiques adoptées ;
- pour chaque académie, *in fine*, des échéances fixées pour la remontée des propositions de notes au jury final.

Composition de la commission d'évaluation :

La commission d'évaluation comprend les professeurs ou formateurs d'économie-gestion du candidat ainsi que, dans la mesure du possible, le tuteur en entreprise ou le maître d'apprentissage.



Déroulement de la situation d'évaluation :

Sur la base des activités professionnelles du candidat et de tout autre élément susceptible de nourrir son analyse, la commission procède à l'évaluation de ses acquis à partir des critères définis pour l'épreuve et renseigne la grille nationale fournie à cet effet afin de proposer une note sur 20 affectée du coefficient 5. La proposition de note ne doit pas être communiquée au candidat.

Communication des éléments d'évaluation à la commission d'harmonisation académique et au jury académique final :

Le dossier d'évaluation est transmis, sous la responsabilité du chef d'établissement, à la commission d'harmonisation académique qui se tient avant le jury final, selon une procédure fixée par les autorités académiques. Il comprend :

- la grille d'aide à l'évaluation complétée ;
- les attestations de périodes de formation en milieu professionnel ou les certificats de travail (accompagnés de l'attestation des heures de formation).

Après examen des documents fournis et des travaux de la commission d'harmonisation, le jury final formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

2. Évaluation finale ponctuelle	Épreuve pratique et orale	Durée : 45 minutes
---------------------------------	---------------------------	--------------------

Présentation de l'épreuve

L'épreuve comporte deux phases : une phase d'observation et une phase d'entretien. Cette dernière prend appui à la fois sur un portfolio et sur la phase d'observation.

La constitution préalable d'un portfolio :

Chaque candidat réalise, durant sa formation, un portfolio qui constitue un outil de présentation des activités menées en entreprise. Le portfolio prendra nécessairement une forme numérique.

Objectifs du portfolio :

- Rendre compte des activités exercées en entreprise ;
- Mettre en évidence l'analyse réalisée par le candidat sur ses activités.

Contenu du portfolio :

- Des fiches permettent au candidat de rendre compte des activités réalisées en entreprise, représentatives du domaine 2. Ces fiches précisent l'activité et son contexte. Le candidat réalise autant de fiches que d'activités auxquelles il a participé, avec un minimum de 4 fiches.
- Ces fiches serviront de point d'appui à l'entretien réalisé à l'issue de la partie pratique de l'épreuve.

Le portfolio sera joint au dossier qui comportera par ailleurs une partie administrative constituée des documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation de la formation en entreprise :

- Attestation précisant la durée des périodes de formation, la nature de l'unité commerciale, le type d'activités réalisées authentifiée par le centre de formation

Ou

- Attestation relative à l'activité salariée du candidat dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du « CAP Équipier polyvalent du commerce ».

Le contrôle de conformité du dossier est effectué par les autorités académiques avant le jour de l'épreuve pour permettre au candidat, le cas échéant, de mettre son dossier en conformité le jour de l'épreuve.

Ce dossier est mis à la disposition de la commission d'interrogation, qui doit disposer du temps nécessaire pour en prendre connaissance avant le début de l'interrogation, selon les modalités fixées par les autorités académiques.

Si le jour de l'épreuve, la partie administrative du dossier demeure incomplète, la mention « non valide » est prononcée et est signifiée au candidat. Le diplôme ne peut pas lui être délivré.

En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé, la note zéro est attribuée à cette épreuve et est signifiée au candidat.

Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat dans des conditions normales. En fin d'interrogation, le candidat est informé, le cas échéant, des réserves émises par la commission ; le cas est



signalé au président du jury et une note est proposée. Les lacunes constatées sont pénalisées dans les limites prévues par la grille d'aide à l'évaluation proposée par la circulaire nationale d'organisation.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve se déroule en entreprise.

- Dans une première phase (30 minutes maximum), le candidat réalise des activités relevant du domaine 2. Durant cette phase, la commission d'interrogation évalue le degré d'acquisition des compétences mises en œuvre par le candidat.

- Dans une deuxième phase (15 minutes maximum), la commission d'interrogation, par un questionnaire approprié, conduit le candidat à expliciter les activités réalisées durant la partie pratique et à démontrer la maîtrise des compétences non mises en œuvre dans le cadre de la première phase et présentées dans le portfolio.

En fin d'interrogation, la commission renseigne les critères d'évaluation dans la grille nationale d'aide à l'évaluation diffusée par la circulaire nationale d'organisation et propose une note sur 20 affectée du coefficient 5.

Composition de la commission d'interrogation :

La commission est composée d'un professeur ou d'un formateur d'économie-gestion et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur d'économie-gestion.

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 23 / 24

DATE : / /



Sujets d'examens pour s'entraîner en sciences appliquées :



<http://maxsciences.free.fr/sciencesapp.htm>



Identifiant : max
Mot de passe : max

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences | <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 24 / 24

DATE : / /

