Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche **Service de l'enseignement technique** **Sous-Direction des Politiques de Formation et d'Education** Bureau des Diplômes de l'Enseignement Technique 1 ter avenue de Lowendal 75700 PARIS 07 SP Suivi par : Emmanuel HEMERY Tél : 01.49.55.52 24 fax : 01.49.55.40.06	**NOTE DE SERVICE** **DGER/SDPOFE/N2009-2111** **Date: 04 novembre 2009**

Date de mise en application : immédiate
Nombre d'annexe : 1

Le Ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
à
Mesdames et Messieurs les Directeurs régionaux de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Objet : Modalités de mise en œuvre des contrôles en cours de formation (CCF) constitutifs des épreuves E2 et E3 des spécialités du champ « Alimentation bio-industrie laboratoire » du Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles accessible en cours de cursus du baccalauréat professionnel, pour les candidats ayant accès aux épreuves organisées selon la modalité du contrôle en cours de formation.

Bases juridiques :

Code rural : article D. 811-150,.D. 811-151, D. 811-152 ,.D. 811-153

Arrêté du 17 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance de la spécialité « Alimentation bio-industrie laboratoire » du brevet d'études professionnelles agricoles

Arrêté du 17 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet d'études professionnelles agricoles spécialité "travaux de laboratoire"

Résumé : Cette note cadre les modalités de mise en oeuvre du contrôle en cours de formation des épreuves E2 et E3 des BEPA rénovés du champ professionnel « Alimentation bio-industrie laboratoire ».

Mots-clefs : BEPA, CONTROLE EN COURS DE FORMATION, ALIMENTATION BIO-INDUSTRIE LABORATOIRE

Destinataires	
Pour exécution : - Administration centrale - Inspection de l'enseignement agricole - Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt - Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM - Hauts-commissariats de la République des COM - Établissements publics nationaux et locaux d'enseignement agricole - Unions nationales fédératives d'établissements privés	Pour information : - Organisations syndicales de l'enseignement agricole public - Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole public -- Organisations syndicales de l'enseignement agricole privé - Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole privé - Conseil Général de l'Agriculture de l'Alimentation et des Espaces Ruraux

Le diplôme du BEPA est accessible au cours du cursus Baccalauréat professionnel.
Les candidats qui justifient d'une préparation spécifique au BEPA par la voie de la formation professionnelle continue et les candidats majeurs ne justifiant pas avoir suivi une formation peuvent se présenter aux épreuves ponctuelles terminales.

L'examen se compose de trois épreuves :

E1 (coefficient 3) : épreuve commune à l'ensemble des spécialités du BEPA
E2 (coefficient 3) : épreuve spécifique pour chaque spécialité du BEPA
E3 (coefficient 4) : épreuve spécifique pour chaque spécialité du BEPA

Les épreuves prennent la forme de contrôles en cours de formation pour :

les élèves en formation initiale scolaire inscrits en cursus baccalauréat professionnel en trois ans,
les apprentis préparant le baccalauréat professionnel dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de trois ans, dans un établissement habilité à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation,
les stagiaires de la formation continue préparant le baccalauréat professionnel dans un établissement habilité à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation.

La présente note de service a pour objet de cadrer les modalités de mise en œuvre des contrôles en cours de formation (CCF) constitutifs des épreuves E2 et E3 des spécialités du Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles rénové du champ professionnel « Alimentation bio-industrie laboratoire ».

L'épreuve E2 permet de vérifier les capacités C5 et C6 du référentiel de certification. Cette épreuve doit être mise en oeuvre avant la fin du mois de mars de l'année de première du baccalauréat professionnel pour les élèves de la formation initiale scolaire et avant la fin du mois de mars de la deuxième année dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de trois ans pour les apprentis.

L'épreuve E3 permet de vérifier les capacités C7, C8 et C9 du référentiel de certification. Cette épreuve doit être mise en oeuvre avant la fin du mois d'avril de l'année de première du baccalauréat professionnel pour les élèves de la formation initiale scolaire et avant la fin du mois d'avril de la deuxième année dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de trois ans pour les apprentis.

Pour les stagiaires de la formation continue qui souhaitent se présenter au BEPA alors qu'ils préparent un baccalauréat professionnel, tous les contrôles en cours de formation doivent être réalisés avant la fin de l'année scolaire qui précède celle de l'examen du baccalauréat professionnel. Les dispositions d'habilitation par les autorités académiques doivent prendre en compte le fait qu'il n'est pas possible pour un même candidat de s'inscrire à deux examens lors d'une même session d'examen.

Le sous directeur
des Politiques de formation et d'éducation

Jacques ANDRIEU

Définition des épreuves E2 et E3 des spécialités du BEPA du champ professionnel « alimentation – bio-industrie - laboratoire »

- Alimentation et bio-industrie
- Travaux de laboratoire

Epreuve E2 commune aux spécialités « Alimentation et bio-industrie » et « Travaux de laboratoire » de BEPA
Epreuve professionnelle orale (1 situation d'évaluation)

	Epreuve E2	**MODALITES**
FORME DE L'ÉPREUVE	Oral à partir d'un dossier composé d'une fiche contexte et de 5 fiches descriptives d'activités liées aux situations professionnelles significatives appartenant à plusieurs champs de compétences	Cette épreuve s'appuie sur un recueil composé d'une fiche contexte et de 5 fiches d'activités rédigées par l'apprenant à partir de son vécu professionnel (travaux pratiques, stages en entreprise, sur l'atelier technologique de l'établissement de formation…). La première fiche présente les éléments de contexte des activités (lieux, finalités de leur mise en œuvre et principales caractéristiques), les autres fiches, essentiellement descriptives, recensent des données et des informations relatives à la mise en œuvre de chaque activité. Les examinateurs choisissent deux fiches d'activités parmi les cinq, support de l'épreuve d'une durée de 20 mn qui comprend : un exposé d'une durée de 5 mn maximum qui porte sur le contexte et la présentation succincte des activités et un entretien d'une durée de 15 mn portant sur les fiches d'activités. Cette évaluation est réalisée par un enseignant de génie alimentaire, un enseignant de sciences économiques extérieurs à l'établissement et par un professionnel. Seuls, l'exposé et les réponses aux questions posées, sont notés à l'aide d'une grille critériée.
COEFFICIENT	**3**	
CAPACITÉS ÉVALUÉES	C5 :Identifier les éléments du contexte de l'activité C6 :Présenter les composantes et le fonctionnement d'un processus de transformation, dans une perspective de durabilité	
PÉRIODE DE RÉALISATION	Avant la fin mars de la classe de première de baccalauréat professionnel	
LIEU	Établissement de formation	

Epreuve E3 spécifique à la spécialité « Alimentation et bio industrie » du BEPA

Pratique professionnelle (2 ou 3 situations d'évaluation)

<table>
<tr><th></th><th>Epreuve E3</th><th>MODALITES</th></tr>
<tr><td>FORME DE L'ÉPREUVE</td><td>Epreuve de pratique professionnelle</td><td rowspan="5">L'épreuve certificative en cours de formation comprend 3 CCF réalisés à l'aide de grilles critériées.

-Un CCF portant sur l'organisation de l'espace de travail, la description des postes, le choix du matériel et les procédures à respecter en fonction de la transformation à réaliser. Elle concerne les sous capacités C71 et C72.
<u>Cette évaluation est réalisée en fin de classe de seconde professionnelle.</u>
Coefficient 1.

- Un CCF de génie alimentaire de 3 heures permettant d'évaluer la préparation, l'utilisation et la remise en état d'un poste de travail (capacités C73, C8 (sauf C85) et C9).
Coefficient 2.

- Un CCF pratique de génie alimentaire permettant de réaliser les contrôles de base en cours et en fin de production (capacité C85).
Coefficient 1.

Ces 2 derniers CCF sont évalués en classe de première. Ils peuvent être réalisés au cours de la même situation d'évaluation.

Un professionnel est associé à au moins une situation d'évaluation pratique.</td></tr>
<tr><td>COEFFICIENT</td><td>4</td></tr>
<tr><td>CAPACITÉS ÉVALUÉES</td><td>C7 : Organiser son travail au niveau du poste
C8 : réaliser des opérations de transformation dans le respect des procédures
C9 : utiliser les matériels et équipements du poste dans le respect des consignes, de la sécurité et de l'environnement</td></tr>
<tr><td>PÉRIODE DE RÉALISATION</td><td>De la fin de la classe de seconde à la fin avril de la classe de première</td></tr>
<tr><td>LIEU</td><td>Atelier technologique pour les épreuves pratiques</td></tr>
<tr><td colspan="3">Les CCF qui permettent de vérifier les capacités C7, C8 et C9, proposés aux apprentis et aux stagiaires de la formation continue, peuvent présenter des formes et des modalités différentes à l'initiative des formateurs, sous réserve des dispositions prévues dans le cadre de l'habilitation et de l'agrément du plan d'évaluation.</td></tr>
</table>

Epreuve E3 spécifique à la spécialité « Travaux de laboratoire » du BEPA

Pratique professionnelle (2 situations d'évaluation)

<table>
<tr><th></th><th>Epreuve E3</th><th>MODALITES</th></tr>
<tr><td>FORME DE L'ÉPREUVE</td><td>Epreuve de pratique professionnelle</td><td rowspan="5">L'épreuve certificative en cours de formation comprend 2 CCF réalisés à l'aide de grilles critériées.

- Un CCF portant sur l'organisation du poste de travail, le choix du matériel et des protocoles en fonction de l'analyse à réaliser ainsi que sur l'organisation générale du laboratoire. Il concerne les sous capacités C71 et C72. <u>Cette évaluation est réalisée en fin de classe de seconde.</u>
Coefficient 1.

- Un CCF pratique de 3 heures comportant deux manipulations (une de physique ou de chimie, l'autre de biochimie ou microbiologie) permettant d'évaluer les capacités C73, C8 et C9.
Le deuxième CCF est réalisé en classe de première.
Coefficient 3.

Un professionnel est associé à au moins une situation d'évaluation pratique.</td></tr>
<tr><td>COEFFICIENT</td><td>4</td></tr>
<tr><td>CAPACITÉS ÉVALUÉES</td><td>C7 : Organiser son travail au niveau du poste
C8 : réaliser des analyses selon des protocoles pré-établis dans le respect des procédures du laboratoire
C9 : utiliser le matériel, équipements et consommables du poste dans le respect des consignes et de la sécurité</td></tr>
<tr><td>PÉRIODE DE RÉALISATION</td><td>De la fin de la classe de seconde à la fin avril de la classe de première</td></tr>
<tr><td>LIEU</td><td>Laboratoire de l'établissement</td></tr>
<tr><td colspan="3">Les CCF qui permettent de vérifier les capacités C7, C8 et C9, proposés aux apprentis et aux stagiaires de la formation continue, peuvent présenter des formes et des modalités différentes à l'initiative des formateurs, sous réserve des dispositions prévues dans le cadre de l'habilitation et de l'agrément du plan d'évaluation.</td></tr>
</table>