Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche

Service de l'Enseignement Technique

Sous-Direction des Politiques de Formation et d'Éducation

Mission des Examens
1 ter avenue de Lowendal
75700 PARIS 07 SP

Suivi par : Anne-Sigrid FUMEY
Tél : 01.49.55.50.96

NOTE DE SERVICE

DGER/SDPOFE/N2010-2151

Date: 14 octobre 2010

Date de mise en application : immédiate

Nombre d'annexes : 3

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 épreuves ponctuelles terminales E1, E2 et E3 du Brevet d'études professionnelles agricoles rénové.

Bases juridiques :

Code rural et de la pêche maritime : articles D.811-150, D.811-151, D.811-152, D.811-153

Arrêtés du 17 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance de chaque spécialité du brevet d'études professionnelles agricoles

Résumé : Cette note précise les modalités de mise en œuvre des épreuves ponctuelles terminales E1, E2 et E3 des BEPA rénovés

Mots-clefs : BEPA RENOVE, EPREUVES PONCTUELLES TERMINALES

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 - Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole - Conseil Général de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Espaces Ruraux

Cette note de service précise les modalités de délivrance du BEPA rénové en application du décret du 24 août 2009 portant modification des articles D. 811-150, D. 811-151, D. 811-152, D. 811-153 du Code rural et de la pêche maritime et des arrêtés du 17 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance de chaque spécialité du brevet d'études professionnelles agricoles.

Les candidats majeurs hors formation, en première inscription ou ajournés, les candidats qui justifient d'une préparation spécifique au BEPA par la voie de la formation professionnelle continue ou de l'apprentissage, les candidats inscrits en formation au baccalauréat professionnel dans des établissements non habilités au CCF ou par la voie de la formation à distance peuvent se présenter aux épreuves ponctuelles terminales qui font l'objet de la présente note de service.

Il n'est pas possible pour un même candidat de s'inscrire à deux examens en épreuves terminales lors d'une même session d'examen.
Conformément aux dispositions de la note de service DGER/SDPOFE/N2010-2048 du 14 avril 2010, les candidats préparant un baccalauréat professionnel dans un établissement non habilité au CCF ou hors formation, ne peuvent pas s'inscrire au BEPA en épreuves terminales et au baccalauréat professionnel à la même session d'examen.

Cette note de service précise les modalités d'organisation des épreuves ponctuelle terminales. Elle entre en application pour la session d'examens 2011.

Le Directeur général adjoint,
Chef du service de l'enseignement technique

Jean-Pascal FAYOLLE

ANNEXES :

L'épreuve E1 fait l'objet de l'annexe 1 (page 3).
L'épreuve E2 fait l'objet de l'annexe 2 (page 4).
L'épreuve E3 fait l'objet de l'annexe 3 (page 8).

Annexe 1

Épreuve ponctuelle terminale E1		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
Écrite	2h30	3

Cette épreuve est commune à toutes les spécialités du BEPA rénové.

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve écrite de 2h30.

Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités C1, C2 et C3 des référentiels de certification de chaque BEPA rénové.

La capacité C1 doit permettre de vérifier si le candidat est en mesure de mobiliser les bases de la communication nécessaires à la vie professionnelle, sociale et citoyenne.

La capacité C2 doit permettre de vérifier si le candidat est en mesure de mobiliser des repères historiques, géographiques et socio-économiques pour se situer dans la société.

La capacité C3 doit permettre de vérifier si le candidat est en mesure de mobiliser des connaissances de base dans les domaines scientifiques et techniques.

II- Organisation de l'épreuve

L'épreuve est composée d'un sujet en deux parties indépendantes. La première partie certifie les capacités C1 et C2, la seconde certifie la capacité C3. L'épreuve a pour support un ensemble de documents variés permettant d'alimenter les deux parties de l'épreuve.

IV – Modalités d'évaluation

L'atelier de correction est composé d'enseignants des disciplines générales (lettres, histoire et géographie, sciences économiques et sociales et de gestion, mathématiques et physique-chimie) qui, au vu des indications de correction fournies, évaluent les capacités visées.

Annexe 2

Épreuve ponctuelle terminale E2		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
Orale	0h30	3

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve orale de 30 minutes.

Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités C5 et C6 définies pour chaque spécialité du BEPA rénové.

La capacité C5 doit permettre de vérifier si le candidat est en mesure d'identifier le contexte de l'activité professionnelle.

La capacité C6 doit permettre de vérifier si le candidat est en mesure de présenter les composantes et le fonctionnement de l'activité professionnelle visée dans une perspective de durabilité ou, pour la spécialité « conseil-vente », de démontrer comment il organise son travail.

II- Organisation de l'épreuve

L'épreuve s'appuie sur un jeu de fiches remis obligatoirement par le candidat comprenant :

- une fiche de présentation de l'organisme dans lequel le candidat a effectué des activités professionnelles : si les activités se déroulent dans plusieurs organismes, chacun de ces organismes doit faire l'objet d'une fiche.

- au minimum 5 fiches descriptives correspondant à des activités que le candidat aura effectuées.

Des propositions de fiches types figurent ci-dessous.

Ces fiches sont à remettre aux examinateurs en trois exemplaires. À défaut de présentation des fiches, le candidat ne sera pas admis à présenter l'épreuve.

III - Déroulement de l'épreuve

L'épreuve a une durée de 30 minutes et comporte deux parties définies comme suit :

- Un exposé oral du candidat (maximum 10 minutes), destiné à la présentation des activités professionnelles faisant l'objet des fiches et à la présentation de son vécu des situations. Le candidat s'attachera à décrire la (ou les) structure(s) et le contexte dans lequel il a exercé ses activités. Il présentera ensuite les activités en justifiant les choix techniques et en tirant des enseignements des résultats obtenus.

- Un entretien avec le jury (maximum 20 minutes) sous forme de questions-réponses sur la base du guide d'entretien présenté ci-dessous. Cet entretien a pour objectif de faire préciser les éléments non présentés lors de l'exposé et de vérifier l'atteinte des capacités listées.

IV – Modalités d'évaluation

Le jury est composé d'un enseignant de sciences économiques et de gestion, d'un enseignant de techniques de la spécialité et d'un professionnel.
En cas d'absence du professionnel, le jury peut néanmoins valablement évaluer.
L'évaluation est réalisée obligatoirement à l'aide de la grille critériée jointe.

Épreuve E2 : Fiches types

Fiche de présentation de l'organisme
Secteur professionnel :
Spécialité :
Situation géographique, historique :
Moyens de production, main d'œuvre :
Produits, services :
Organisation, fonctionnement :
Partenaires :
Principaux équipements :
Caractéristiques importantes ou autres :

Fiche activité
Intitulé de l'activité présentée :
Objectif(s) de l'activité, champ de compétence(s) :
Époque et durée de l'activité :
Lieu(x) et contexte de l'activité :
Participants ou partenaires impliqués :
Chronologie des opérations et des gestes effectués :
Équipements, produits, végétaux, animaux, matériaux utilisés, etc. :
Conditions de réalisation (sécurité, pénibilité, respect de l'environnement, etc.) :
Résultats de l'activité, remarques :

*Le candidat doit avoir impérativement participé à l'activité présentée dans la fiche.

Épreuve E2 : Guide de l'entretien

Questions relatives aux capacités évaluées	Le candidat doit être en capacité de :
C5 : Identifier les éléments de contexte de l'activité	Décrire l'environnement et le contexte de l'activité : selon les cas, la description s'applique au chantier, à l'atelier, à l'organisme, à l'entreprise : -caractéristiques du site ou de la structure ; -risques liés à l'activité ; -réglementation ; -contexte humain et matériel ; -environnement socio-économique.
	Identifier les acteurs et leurs rôles : -au sein de la structure ; -autres partenaires.
C6 : présenter les composantes et le fonctionnement de l'activité Pourquoi ? Comment ? Quand et où ? Combien de temps ? Combien ? Pour quels résultats attendus ? Quels résultats effectifs ?	Identifier les finalités et les enjeux de l'activité : -buts poursuivis ; -attentes des commanditaires, des clients, etc. ; -risques ; -place de l'activité dans l'organisation de la structure. Identifier, tout en comprenant leur adéquation aux objectifs et au contexte : -les moyens mobilisés (personnel, logistique, équipement, etc.) ; -les techniques ; -les produits et les matériaux, leurs caractéristiques ; -l'ordre et l'enchaînement des opérations ; -les méthodes retenues. Apprécier la charge de travail quotidienne et/ou annuelle Mener une approximation des coûts Utiliser le vocabulaire adéquat
	Présenter des résultats : -techniques ; -qualitatifs ; -financiers, le cas échéant. Analyser les conditions de réalisation et le résultat de l'opération : -identifier les difficultés de réalisation ; -justifier le résultat final ; -repérer l'influence des éventuels aléas sur le résultat ; -proposer des solutions alternatives.

Grille d'évaluation de l'épreuve E2

BEPA, spécialité :

Session :

Nom : Prénom :

Capacités évaluées	Critères d'évaluation niveau d'exigence attendu	Observations	Note
C5 : Identifier les éléments de contexte de l'activité			
Décrire l'environnement et le contexte	Description détaillée Pas d'oublis ou d'erreur		/4
Identifier les acteurs et leurs rôles	Vocabulaire adapté		/4
C6 : présenter les composantes et le fonctionnement de l'activité			
Identifier les finalités et les enjeux de l'activité	Identification exacte et hiérarchisée		
Identifier les moyens, techniques, les produits et les méthodes	Pas d'oublis, logique de l'ordre, vocabulaire adapté		
Mettre en évidence leur adéquation aux objectifs et au contexte	Explication cohérente		/8
Apprécier la charge de travail, les coûts	Cohérence des références de base citées		
Présenter des résultats et analyser leurs conditions de réalisation	Justification des résultats, mise en évidence des points forts, points faibles, aléas		/4
Note générale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Annexe 3

Épreuve ponctuelle terminale E3 Spécialité « Conseil-Vente »		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
Pratique	1h30	4

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve pratique de 90 minutes.

Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités C7, C8 et C9 de la spécialité « Conseil-Vente » du Brevet d'Études Professionnelles Agricoles rénové.

II- Nature de l'épreuve

Cette épreuve professionnelle doit permettre au candidat d'être placé dans une situation professionnelle précise de vente de produits selon le support choisi et d'organisation d'un espace de vente dans le respect des règles propres aux produits choisis.

III- Organisation

Le candidat choisit le support d'évaluation au moment de son inscription à l'examen (produits de l'animalerie, de jardin ou produits alimentaires).

L'épreuve se déroule en deux parties d'une durée équivalente :
- un jeu de rôle de mise en situation de vente de produits selon le support choisi ;
- l'organisation d'un espace de vente (linéaire, tête de gondole, théâtralisation,…) : le candidat utilisera sa connaissance des spécificités des produits pour organiser l'espace de vente en tenant compte des qualités de produits, des contraintes techniques, saisonnières,…

À la suite de chaque partie, un échange a lieu avec les examinateurs au cours duquel le candidat est amené à justifier et à argumenter ses choix.
L'épreuve peut commencer indifféremment par l'une ou l'autre partie. La situation de vente concerne la vente au consommateur, à l'exclusion de la vente au professionnel.

L'organisation de l'espace de vente fait l'objet d'une réalisation concrète. Il est souhaitable de disposer, dans le centre d'épreuves, d'un espace de vente ou d'un rayon ou encore d'un lieu où puisse se réaliser l'organisation d'un rayon.

IV – Modalités de l'évaluation

Le jury est composé :

- d'un enseignant de techniques de la spécialité ;
- d'un professionnel de la vente dans le support choisi.

En cas d'absence du professionnel, le jury peut néanmoins valablement évaluer.

L'évaluation est obligatoirement réalisée à l'aide de la grille critériée nationale jointe ci-dessous.

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
Spécialité « Conseil-Vente »

Support choisi :

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères	Observations	Note
Réaliser une vente	Respect des 4 étapes de la vente : • accueil du client ; • découverte des besoins ; • présentation du produit ; • conclusion. Identification du besoin du client (questionnement adapté) Présentation du produit et mise en évidence de ses principales caractéristiques commerciales Conclusion de la vente : • vente additionnelle si approprié • prise de congé Attitude et vocabulaire adaptés		**/10**
Présenter les produits commercialisés	Identification du produit dans sa gamme Présentation et mise en évidence des caractéristiques techniques du produit Conditions d'utilisation, d'entretien, de conservation Utilisation d'un vocabulaire technique adapté		**/5**
Organiser un espace de vente	Organisation de l'espace de vente en fonction des caractéristiques techniques des produits Suivi et devenir des produits Utilisation des règles d'hygiène, de sécurité, de l'environnement (et de bien être animal)		**/5**
Note générale en points entiers			**/20**

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Épreuve ponctuelle terminale E3 champ professionnel « Alimentation-bio-industries-laboratoire »		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
pratique	3h00	4

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve orale et pratique de 3h00.
Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités C7, C8 et C9 de chacune des spécialités du champ « Alimentation-bio-industries-laboratoire » du Brevet d'Études Professionnelles Agricoles rénové.

II- Nature de l'épreuve

Spécialité « Travaux de laboratoire »
Cette épreuve professionnelle doit permettre au candidat d'être placé dans une situation professionnelle précise permettant de vérifier comment il organise son poste de travail, réalise des analyses selon des protocoles pré-établis et utilise les matériels et équipements du poste dans le respect des consignes et de la sécurité.

Spécialité « Alimentation et bio-industries »
Cette épreuve professionnelle doit permettre au candidat d'être placé dans une situation professionnelle précise permettant de vérifier comment il organise son poste de travail, réalise des opérations de transformation dans le respect des procédures et utilise les matériels et équipements du poste dans le respect des consignes et de la sécurité.

III- Organisation

Les situations évaluées doivent être préparées à l'avance, et notamment les divers protocoles qui seront mis en œuvre.
L'épreuve consiste en une ou plusieurs manipulations, complétées par des questions orales.
Les candidats arriveront une demi-heure avant le début de l'épreuve afin d'avoir le temps de visiter le laboratoire ou la halle technologique où aura lieu l'épreuve.

IV – Modalités de l'évaluation

Le jury est composé :

- d'un enseignant de physique-chimie ou de biochimie-microbiologie pour la spécialité « Travaux de laboratoire » ;
- d'un enseignant de génie alimentaire pour la spécialité « Alimentation et bio-industries » ;
- d'un professionnel.

En cas d'absence du professionnel, le jury peut néanmoins valablement évaluer.

L'évaluation est réalisée obligatoirement à l'aide des grilles critériées nationales ci-dessous.

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux de laboratoire »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail au niveau du poste	Réalisation d'un schéma de manipulation cohérent, clair Bilan matériel Repérage de l'organisation du laboratoire		/4
Réaliser des analyses selon des protocoles préétablis dans le respect des procédures du laboratoire	Respect des procédures, rigueur, organisation Dosages, préparation de solutions, de milieux de culture, du matériel		/3
	Respect du protocole d'une analyse simple Maîtrise des gestes professionnels Gestion du temps Utilisation des matériels adaptés		/3
	Tenue, comportement adapté Respect des règles de sécurité Respect des consignes de gestion des déchets		/2
	Identification et utilisation des documents adaptés		/1
Utiliser les matériels, équipements et consommables du poste dans le respect des consignes et de la sécurité	Mise en marche, réglages et ajustements des matériels Utilisation adaptée des équipements et maîtrise du matériel Surveillance des installations Propreté du matériel, des installations, des locaux, rangement, nettoyage et désinfection éventuelle du matériel, du poste et des locaux Identification et utilisation des documents adaptés		/3
	Réalisation d'opérations de maintenance courante sur les appareils et les installations		/2
Rendre compte du travail réalisé en signalant tout écart ou anomalie	Commentaire/ bilan sur les activités réalisées Identification des éventuels problèmes rencontrés		/2
Note globale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Alimentation et Bio-industries »

Session :
Nom : Prénom :

Capacités évaluées	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail au niveau du poste	Prise de connaissance des documents de production Organisation de l'espace de travail Identification des tâches et des étapes du travail Choix du matériel, organisation du poste		/4
Réaliser des opérations de transformation dans le respect des procédures	Rassemblement des matières premières, articles de conditionnement et consommables Préparation des matières premières Respect des procédures Maîtrise des gestes professionnels Gestion du temps, rigueur Organisation tenue réglementaire, application du BPH		/3
	Application des consignes d'un plan de N et D Application des consignes de sécurité Collecte des effluents et des déchets Préparation des produits et matériels nécessaires aux opérations de nettoyage et de désinfection selon les instructions Rangement, nettoyage et désinfection éventuelle du matériel, du poste et des locaux		/2
	Identification des documents adaptés Enregistrement de l'ensemble des opérations et des résultats conformément aux procédures		/1
Utiliser les équipements du poste dans le respect des consignes et de la sécurité	Vérification de la disponibilité des fluides Vérification des différents circuits Utilisation des matériels adaptés Repérage des appareils de mesure et capteurs présents sur la ligne Surveillance des équipements Vérification des affichages et des enregistrements automatiques de données Collecte des produits		/3
	Vérification de l'arrêt et de la mise en sécurité des équipements, matériels et zones de travail concernés Préparation des éléments nécessaires à la maintenance à effectuer Réalisation de l'opération de maintenance prévue conformément aux procédures Enregistrement sur les documents adaptés Rangement du matériel de maintenance utilisé		/2
Réaliser les contrôles en cours et fin de production	Identification du matériel adapté aux contrôles et analyses Qualité du prélèvement et identification correcte Réalisation de contrôles et d'analyses en relation avec la qualité de la fabrication : précision du geste, utilisation correcte du matériel Saisie des résultats des contrôles		/3
Rendre compte du travail réalisé	Commentaire/bilan sur les activités réalisées, identification des éventuels problèmes rencontrés		/2
Note globale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs

Épreuve ponctuelle terminale E3 champ professionnel « Productions végétales - Agroéquipement »		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
Pratique	1h30	4

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve pratique de 90 minutes.
Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités C7, C8, C9 et C10 des spécialités du Brevet d'Études Professionnelles Agricoles rénové du champ professionnel « Productions Végétales-Agroéquipement » .

II- Nature de l'épreuve

Il s'agit d'une épreuve professionnelle. Le candidat est placé dans une situation professionnelle précise permettant de vérifier comment il organise, réalise et justifie une opération technique dans un contexte de durabilité.
Il est demandé au candidat d'observer et d'apprécier une situation, d'organiser son poste de travail, de réaliser la tâche impartie dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et du temps qui lui est imparti et, enfin, de justifier les choix retenus et d'exposer les problèmes rencontrés.

A - Organisation pour la spécialité « travaux agricoles et conduite d'engins »

Les évaluations sont construites à partir de mises en situation représentatives de l'activité professionnelle de la spécialité.
Le candidat va réaliser :

- une tâche ou activité sur la base d'une question tirée au sort en lien avec les opérations suivantes : implantation, fertilisation, protection ou entretien d'une culture, etc
- une opération de maintenance du matériel.

Des documents peuvent être proposés aux candidats.
À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur l'activité réalisée.

B - Organisation pour la spécialité « travaux de la vigne et du vin »

Les évaluations sont construites à partir de mises en situation représentatives de l'activité professionnelle de la spécialité.
Des documents peuvent être proposés aux candidats.
Le candidat va réaliser une tâche ou une activité sur la base de deux questions (une pour les travaux de la vigne, une pour les travaux du vin) tirées au sort en lien avec les opérations suivantes :

- taille, opération en vert, entretien du sol, fertilisation, protection de la vigne….
- travaux de cave en lien avec la vinification, l'élevage ou la conservation du vin…

À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur l'activité réalisée. Le questionnement peut, en partie, porter sur les activités de maintenance du matériel, si la situation le permet.

C - Organisation pour la spécialité « travaux horticoles »

Les évaluations sont construites à partir de mises en situation représentatives de l'activité professionnelle de la spécialité.
Des documents peuvent être proposés aux candidats.
Le candidat va réaliser :

- une activité sur la base d'une question tirée au sort : multiplication, implantation, rempotage, fertilisation, irrigation, protection, récolte, conditionnement...
- une opération de travaux mécanisés ou de maintenance du matériel et des équipements.

À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur l'activité réalisée.

IV – Modalités de l'évaluation

Le jury est composé :
- d'un enseignant de techniques de la spécialité ;
- d'un professionnel.

L'épreuve se déroule dans un centre d'épreuves comprenant parcelle, exploitation, atelier,...
L'évaluation est réalisée à l'aide obligatoirement d'un grille critériée nationale spécifique à chaque spécialité du champ professionnel, jointe ci-dessous.

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux agricoles et conduite d'engins »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail dans une perspective de sécurité.	Identification du contexte de travail Identification des risques Utilisation des documents (si présents) Organisation de l'intervention et justification des choix retenus		/4
Conduire en sécurité un automoteur Réaliser des travaux de conduite de culture dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité	Préparation du matériel, des outils et équipements dans le respect des consignes et des règles de sécurité Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Rapidité d'exécution et rendement au travail Adaptation à la situation et aux aléas Nettoyage, rangement		/8
Réaliser les travaux de maintenance sur des matériels agricoles dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité	Maîtrise des gestes professionnels dans le respect des consignes et des règles de sécurité Dextérité et qualité de la réalisation Rapidité d'exécution et rendement au travail Nettoyage, rangement		/4
Justifier le travail et les résultats obtenus	Maîtrise du vocabulaire scientifique et technique Renseignement des documents d'enregistrement Justification des choix réalisés Appréciation du travail réalisé (identification des problèmes rencontrés, adaptation à la situation et aux aléas) Prévision argumentée de la suite à donner		/4
Note globale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux de la vigne et du vin »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail dans une perspective de sécurité.	Identification du contexte de travail Identification des risques Utilisation des documents (si présents) Organisation de l'intervention et justification des choix retenus		**/4**
Réaliser des travaux de conduite des productions viticoles Utiliser des matériels et équipements viticoles	Préparation du matériel, des outils et équipements dans le respect des règles de sécurité Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Rapidité d'exécution et rendement au travail Adaptation à la situation et aux aléas Nettoyage, rangement		**/8**
Réaliser des travaux de conduite des productions vinicoles Utiliser des matériels et équipements vinicoles	Préparation du matériel, des outils et équipements, (respect des règles de sécurité dans l'emploi et le traitement) Respect des consignes et des règles de sécurité Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Rapidité d'exécution et rendement au travail Adaptation à la situation et aux aléas Nettoyage, rangement, maintenance		**/4**
Justifier le travail et les résultats obtenus	Maîtrise du vocabulaire scientifique et technique Renseignement des documents d'enregistrement Justification des choix réalisés Appréciation du travail réalisé (identification des problèmes rencontrés, adaptation à la situation et aux aléas) Prévision argumentée de la suite à donner		**/4**
Note globale en points entiers			**/20**

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux horticoles »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail dans une perspective de sécurité.	Identification du contexte de travail Identification des risques Utilisation des documents (si présents) Organisation de l'intervention et justification des choix retenus		**/4**
Identifier les végétaux utilisés en production horticole	Identification des végétaux Précision des noms		**/4**
Réaliser des travaux de conduite du processus de production horticole dans le respect des règles Utiliser les matériels et des équipements	Préparation du matériel, des outils et équipements Respect des consignes et des règles de sécurité Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Rapidité d'exécution et rendement au travail Adaptation à la situation et aux aléas Nettoyage, rangement, maintenance		**/8**
Justifier le travail et les résultats obtenus	Maîtrise du vocabulaire scientifique et technique Renseignement des documents d'enregistrement Justification des choix réalisés Appréciation du travail réalisé (identification des problèmes rencontrés, adaptation à la situation et aux aléas) Prévision argumentée de la suite à donner		**/4**
Note globale en points entiers			**/20**

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Épreuve ponctuelle terminale E3 Champ professionnel « Productions animales »		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
Pratique	1h30	4

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve pratique de 90 minutes.

Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités C7, C8, C9 et C10 des spécialités du Brevet d'Études Professionnelles Agricoles rénové du champ professionnel « Productions animales».

II- Nature de l'épreuve

Cette épreuve pratique qui doit permettre de vérifier comment le candidat organise, réalise et justifie des opérations techniques dans un contexte de durabilité.

A - Organisation pour la spécialité « travaux en exploitation d'élevage»

Les évaluations sont construites à partir de mises en situation représentatives de l'activité professionnelle de la spécialité. Des documents peuvent être proposés au candidat.
Le candidat va réaliser une tâche sur la base d'une question tirée au sort portant sur la conduite d'élevage (alimentation, reproduction, soins et santé, tri et récolte des produits, élevage des jeunes….) et d'une opération de maintenance du matériel et des équipements (utilisation, installation, nettoyage et désinfection) ou une réalisation portant sur les cultures fourragères associées.
À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur les réalisations.

B - Organisation pour la spécialité « travaux de l'élevage canin-félin »

Les évaluations sont construites à partir de mises en situation représentatives de l'activité professionnelle de la spécialité. Des documents peuvent être proposés au candidat.
Le candidat va réaliser une tâche sur la base d'une question tirée au sort (alimentation, reproduction, soins et santé, élevage des jeunes, socialisation...) et une opération de maintenance du matériel et des équipements (nettoyage et désinfection, travaux d'aménagement simple et d'entretien des installations).
À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur les réalisations.

C - Organisation pour la spécialité « travaux aquacoles »

Les évaluations sont construites à partir de mises en situation représentatives de l'activité professionnelle de la spécialité. Des documents peuvent être proposés au candidat.
Le candidat va réaliser une tâche sur la base d'une question tirée au sort (alimentation, reproduction, soins et santé, élevage des jeunes, tri et récolte des produits…) et une opération de travaux mécanisés et de maintenance du matériel et des équipements (nettoyage et désinfection, travaux d'aménagement simple et d'entretien des installations...).
À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur les réalisations.

IV – Modalités de l'évaluation

Le jury est composé :
- d'un enseignant de sciences techniques de la spécialité ;
- d'un professionnel.

En cas d'absence du professionnel, le jury peut néanmoins valablement évaluer.

L'épreuve se déroule dans un centre d'examen comportant une exploitation d'élevage et cultures associées, chenil, atelier aquacole.
L'évaluation est réalisée à l'aide obligatoirement d'un grille critériée nationale spécifique à chaque spécialité du champ professionnel, jointe ci-dessous.

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux en exploitation d'élevage »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail dans une perspective de sécurité.	Identification du contexte de travail Identification des risques Utilisation des documents (si présents) Organisation de l'intervention et justification des choix retenus		/4
Réaliser des travaux de conduite de l'élevage et des cultures fourragères associées. Utiliser les matériels, les installations et les équipements	Préparation du matériel, des outils et équipements, Cohérence dans l'organisation et la réalisation du travail Respect des consignes et des règles de sécurité Respect du bien-être animal Respect de l'environnement Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Adaptation à la situation et aux aléas Maintenance, nettoyage, rangement		/12
Justifier le travail et les résultats obtenus	Maîtrise du vocabulaire scientifique et technique Renseignement des documents d'enregistrement Justification des choix réalisés Appréciation du travail réalisé (identification des problèmes rencontrés, adaptation à la situation et aux aléas) Prévision argumentée de la suite à donner		/4
Note générale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux de l'élevage canin et félin »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail dans une perspective de sécurité.	Identification du contexte de travail Identification des risques Utilisation des documents (si présents) Organisation de l'intervention et justification des choix retenus		/4
Réaliser les travaux liés à la conduite, au suivi et à la promotion de l'élevage. Réaliser les interventions de base liées à la socialisation et à l'éducation de base de l'animal de compagnie	Préparation du matériel, des outils et équipements Cohérence dans l'organisation et la réalisation du travail Respect des consignes et des règles de sécurité Respect du bien-être animal Respect de l'environnement Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Adaptation à la situation et aux aléas Maintenance, nettoyage, rangement		/8
Réaliser les travaux liés à l'utilisation et à la maintenance des locaux, matériels et installations d'élevage	Préparation du matériel, des outils et équipements dans le respect des règles de sécurité dans l'emploi et le traitement Cohérence dans l'organisation et la réalisation du travail Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Adaptation à la situation et aux aléas Maintenance, nettoyage, rangement		/4
Justifier le travail et les résultats obtenus	Maîtrise du vocabulaire scientifique et technique Renseignement des documents d'enregistrement Justification des choix réalisés Appréciation du travail réalisé (identification des problèmes rencontrés, adaptation à la situation et aux aléas) Prévision argumentée de la suite à donner		/4
Note globale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
spécialité « Travaux aquacoles »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités	Critères d'évaluation	Observations	Note
Organiser son travail dans une perspective de sécurité.	Identification du contexte de travail Identification des risques Utilisation des documents Organisation de l'intervention et justification des choix		/4
Réaliser les travaux liés à la conduite d'une production aquacole Réaliser les opérations liées à la récolte des produits et leur conditionnement dans le respect des consignes de sécurité	Préparation du matériel, des outils et équipements Cohérence dans l'organisation et la réalisation du travail Respect des consignes et des règles de sécurité Respect du bien-être animal Respect de l'environnement Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Adaptation à la situation et aux aléas Maintenance, nettoyage, rangement		/8
Réaliser les travaux liés à l'utilisation et à l'entretien des locaux, des matériels, des équipements et installations d'élevage aquacole	Préparation du matériel, des outils et équipements dans le respect des règles de sécurité dans l'emploi et le traitement Cohérence dans l'organisation et la réalisation du travail Maîtrise des gestes professionnels Dextérité et qualité de la réalisation Adaptation à la situation et aux aléas Maintenance, nettoyage, rangement		/4
Justifier le travail et les résultats obtenus	Maîtrise du vocabulaire scientifique et technique Renseignement des documents d'enregistrement Justification des choix réalisés Appréciation du travail réalisé (identification des problèmes rencontrés, adaptation à la situation et aux aléas) Prévision argumentée de la suite à donner		/4
Note générale en points entiers			/20

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Épreuve ponctuelle terminale E3 Champ professionnel « Nature – Jardins- Paysages-Forêt »		
Forme de l'épreuve	Durée	Coefficient
Pratique	1h30	4

I- Définition de l'épreuve ponctuelle terminale

Il s'agit d'une épreuve pratique de 90 minutes qui a pour objectif d'évaluer les capacités C7, C8, C9, C10 et C11 des spécialités du Brevet d'Études Professionnelles Agricoles rénové du champ professionnel «Nature-Jardins-Paysages-Forêt».

II- Nature de l'épreuve

Cette épreuve doit permettre d'évaluer des gestes et des pratiques professionnels. À partir d'un scénario global et précis, il est demandé au candidat d'observer et apprécier la situation, d'organiser son poste de travail, de réaliser les opérations imparties, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité, de justifier les choix retenus et d'exposer les problèmes rencontrés.

III- Organisation

Les évaluations sont construites à partir de mises en situations réelles ou simulées, propres à chaque spécialité. Des documents peuvent être proposés aux candidats. Les candidats doivent se présenter aux épreuves en possession de leurs équipements de protection individuelle en rapport avec la spécialité.
À l'issue de la réalisation pratique, les examinateurs procèdent à un questionnement du candidat sur les réalisations.

L'épreuve se déroule dans des établissements possédant des espaces pouvant servir de support à cette épreuve (aménagements paysagers, espaces forestiers, espaces et milieux naturels) ou sur des chantiers extérieurs érigés en centre d'examens.

IV – Modalités de l'évaluation

Le jury est composé :
- d'un enseignant de sciences et techniques de la spécialité ;
- d'un professionnel.

En cas d'absence du professionnel, le jury peut néanmoins valablement évaluer.
L'évaluation est réalisée à l'aide des grilles nationales critériées jointes ci-dessous. Elle s'appuie sur des mises en situations réelles et représentatives des activités professionnelles du secteur.

A- Travaux paysagers

- Interventions sur le végétal : travaux de semis ou de plantation, travaux d'entretien du végétal, mise en œuvre des méthodes de protection des végétaux ;
- interventions sur l'espace : travaux de terrassement, réalisation des implantations, travaux de maçonnerie paysagère ;
- montage, mise en place et maintenance des installations et infrastructures.

B - Travaux forestiers

- travaux de boisement ou reboisement ;
- travaux d'abattage / façonnage ;
- travaux sylvicoles d'amélioration et d'entretien des peuplements ;
- nettoiement, débroussaillage ;
- élagage ;
- dépressage ;
- taille de formation.

C -Travaux d'entretien de l'environnement

- travaux de réhabilitation et de restauration de la flore et de la faune ;
- travaux d'aménagement et d'équipement des milieux naturels remarquables ou ordinaires ;
- travaux d'entretien et de protection de milieux naturels ;
- travaux de création de milieux naturels ;
- travaux de gestion, protection et régulation de population animale ;
- travaux de valorisation des espaces naturels et ruraux de la faune.

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
Spécialité «travaux d'entretien de l'environnement »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités évaluées	Critères	Observations	Note
Observer une situation, identifier les composantes et les caractéristiques de la zone à aménager	Situer dans son environnement la zone à aménager Identifier les composants de l'écosystème : les habitats, la biodiversité présente sur le site et tout particulièrement la faune.		**/3**
Préparer et organiser son poste de travail.	Choix et préparation des outils, équipements et matériels nécessaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Pertinence des choix réalisés.		**/2**
Réaliser un travail de restauration, de valorisation ou d'entretien d'un espace.	Maîtrise des gestes professionnels : qualité et efficacité des gestes, finition. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Respect de l'environnement. Respect des consignes de travail et du temps imparti pour la réalisation de l'activité. Maintenance conditionnelle du matériel utilisé.		**/12**
Rendre compte de son activité	Explication des conditions de mise en œuvre. Identification des problèmes rencontrés. Proposition de réactions adaptées.		**/3**
Note globale en points entiers			**/20**

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
Spécialité « travaux forestiers »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités évaluées	Critères	Observations	Note
Observer une situation, identifier les composantes et les caractéristiques de la zone à aménager	Situer dans son environnement la zone à aménager Identifier les composants de l'écosystème : les peuplements, la biodiversité présente sur le site.		**/3**
Préparer et organiser son poste de travail.	Choix et préparation des outils, équipements et matériels nécessaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Pertinence des choix réalisés.		**/2**
Réaliser un travail de sylviculture et d'exploitation forestière	Maîtrise des gestes professionnels : qualité et efficacité des gestes, finition. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Respect de l'environnement. Respect des consignes de travail et du temps imparti pour la réalisation de l'activité. Maintenance conditionnelle du matériel utilisé.		**/12**
Rendre compte de son activité	Explication des conditions de mise en œuvre. Identification des problèmes rencontrés. Proposition de réactions adaptées.		**/3**
Note globale en points entiers			**/20**

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :

Grille d'évaluation de l'épreuve E3
Spécialité « travaux paysagers »

Session :

Nom : Prénom :

Capacités évaluées	Critères	Observations	Note
Observer une situation, identifier les composantes et les caractéristiques de la zone à aménager	Situer dans son environnement la zone à aménager. Identifier les composants de l'écosystème et en particulier les végétaux et la biodiversité présente sur le site.		**/3**
Préparer et organiser son poste de travail.	Choix et préparation des outils, équipements et matériels nécessaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Pertinence des choix réalisés.		**/2**
Réaliser un travail de création, ou d'entretien d'un espace paysager.	Maîtrise des gestes professionnels : qualité et efficacité des gestes, finition. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Respect de l'environnement. Respect des consignes de travail et du temps imparti pour la réalisation de l'activité. Maintenance conditionnelle du matériel utilisé.		**/12**
Rendre compte de son activité	Explication des conditions de mise en œuvre. Identification des problèmes rencontrés. Proposition de réactions adaptées.		**/3**
Note globale en points entiers			**/20**

Appréciation générale :

Signature des examinateurs :