

# CERTIFICATION DU BAC PRO Boucher charcutier traiteur avec la certification intermédiaire

**Pour les épreuves intégrant les savoirs associés en sciences appliquées à l'hygiène, l'alimentation et à l'environnement professionnel**

Au cours du cycle de préparation du BAC PRO boucher charcutier traiteur, les élèves se présentent obligatoirement et les apprentis facultativement au diplôme intermédiaire **BEP boucher charcutier rénové**.

diplôme	épreuve		classe	période	forme - durée	déroulement	points
<b>BEP boucher charcutier rénové</b> arrêté du 24/07/2009	<b>EP1/UP1</b> Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise Coefficient 4		2 <sup>nde</sup> ou 1 <sup>ère</sup>	Au plus tôt à la fin de la 2 <sup>nde</sup> et au plus tard à la fin du 1 <sup>er</sup> semestre de la 1 <sup>ère</sup>	Ecrite 2 heures	L'épreuve permet d'évaluer à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie, en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et en environnement économique et juridique de l'entreprise. Elle se compose de trois parties concernant : - la technologie professionnelle (durée : 45 minutes, 30 pts) ; - <b>les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (durée : 45 minutes, 30 pts) ;</b> - l'environnement économique et juridique de l'entreprise (durée : 30 minutes, 20 pts).	80 pts
	<b>BAC PRO boucher charcutier traiteur</b> Arrêté du 24/06/2009	<b>E1/U1</b> Epreuve technologique et scientifique - Coefficient 4	<b>1<sup>ère</sup> situation</b>	1 <sup>ère</sup>	Au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle	Ecrite 3 heures	Questionnement écrit qui s'appuie sur la description d'une ou plusieurs situations professionnelles communes et qui porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, <b>S4.1, S4.2 et S4.3 (durée 1h30, 15 pts)</b> , et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous : <i>Remarque : le contenu des deux situations d'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires</i>
<b>2<sup>ème</sup> situation</b>			T	Au cours du 3 <sup>ème</sup> trimestre de la classe de terminale professionnelle	Ecrite 3 heures	Questionnement écrit qui s'appuie sur la description d'une ou plusieurs situations professionnelles communes et qui porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, <b>S4.1, S4.2 et S4.3 (durée 1h30, 25 pts)</b> , et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous : <i>Remarque : le contenu des deux situations d'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires</i>	50 pts