

Annexe III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis - CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels		
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 - Approvisionnement, organisation et environne- ment professionnel	UP1	4	CCF*	ponctuel écrit	2 h	
EP2 - Transformation des produits	UP2	8 (1)	CCF	ponctuel pratique	5 h 30 (2)	
EP3 - Préparation à la vente, commercialisation	UP3	2	iCCF	ponctuel pratique et oral	30 min	
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 - Français, histoire- géographie	UG1	3	CCF	ponctuel écrit et oral	2 h 15 min	
EG2 - Mathématiques- sciences	UG2	2	CCF	ponctuel écrit	2 h	
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	ponctuel		
EF de langue vivante	UF	(3)	ponctuel oral	20 min	ponctuel oral	20 min

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont 1 heure pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle.

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

* CCF : contrôle en cours de formation

Annexe V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS

Certificat d'aptitude professionnelle préparateur en produits carnés (arrêté du 29 août 1990) dernière session 2006	Certificat d'aptitude professionnelle boucher (présent arrêté) première session 2007
EP1 - Pratique professionnelle (1)	UP2 - Transformation des produits (3)
EP2 - Technologie professionnelle (2) EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation EP4 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social	UP1 - Approvisionnement, organisation, environnement professionnel
Unités générales (4)	Unités générales
UG1 Français et histoire-géographie	UG1 Français et histoire-géographie
UG2 Mathématiques et sciences	UG2 Mathématiques et sciences
UG3 Éducation physique et sportive	UG3 Éducation physique et sportive
UF Langue vivante	UF Langue vivante

À la demande du candidat, et pendant la durée de validité des notes et unités :

- (1) La note obtenue à l'épreuve EP1 pratique professionnelle du diplôme régi par l'arrêté du 29 août 1990 peut être reportée sur l'épreuve UP2 transformation des produits du diplôme régi par le présent arrêté.
- (2) Les notes obtenues aux épreuves EP2 technologie professionnelle, EP3 sciences appliquées à l'alimentation et EP4 connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social du diplôme régi par l'arrêté du 29 août 1990, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP1 approvisionnement, organisation, environnement professionnel.
- (3) Lorsque la note reportée sur UP2 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.
- (4) Le report des notes d'enseignement général obtenues avant 2005 est régi par les dispositions de l'arrêté du 17 juin 2003 relatif aux unités générales du CAP.

N.B. - À compter du 1er septembre 2002, toute note obtenue aux épreuves peut être conservée (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au CAP).