

**Annexe II b**  
**Règlement d'examen**

<b>Spécialité « boucher-charcutier » de brevet d'études professionnelles</b>						
<b>INTITULÉ DES ÉPREUVES</b>	<b>Unité</b>	<b>Coef</b>	Scolaires établissements publics ou privés sous contrat, Apprentis C.F.A. ou sections d'apprentissage habilités,	Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires établissements privés hors contrat, Apprentis C.F.A. ou section d'apprentissage non habilités, Formation professionnelle continue (établissements privés), enseignement à distance, candidats individuels	<b>Durée de l'épreuve ponctuelle</b>
EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise	UP1	4	C.C.F*	CCF	Ponctuelle écrite	2H
EP2 - Préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie	UP2	9 (1)	C.C.F	C.C.F	Ponctuelle pratique	7h (+1h)
EG 1 - Français - Histoire - Géographie - Éducation civique	UG1	6	Ponctuelle écrite	C.C.F	Ponctuelle écrite	3 h
EG 2 - Mathématiques	UG2	4	C.C.F	C.C.F	Ponctuelle écrite	1 h
EG 3 - Éducation physique et sportive	UG3	2	C.C.F	C.C.F	Ponctuelle	

\* Contrôle en cours de formation.

(1) Dont coefficient 1 pour la prévention, santé, environnement.