

Annexe II d
Tableau de correspondance

BEP Alimentation (défini par l'arrêté du 29 août 1990 modifié) dernière session 2010	BEP Boucher-Charcutier (défini par le présent arrêté) première session 2011
Domaine professionnel	Ensemble des unités professionnelles
EP1 Pratique professionnelle	E2 Préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie
EP2 (1) Sciences appliquées Technologie professionnelle Préparation traiteur EP3 Vie économique et juridique de l'entreprise, Commercialisation	E1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise Technologie professionnelle Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel Environnement économique et juridique de l'entreprise

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

(1) La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à chacune des épreuves EP2 et EP3 (arrêté du 29 août 1990 modifié) donne lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve E1 du présent arrêté, cette note étant alors affectée du coefficient de cette épreuve.