

# BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

SESSION 2004

Epreuve E 2 : GESTION DES PRODUITS CARNES – Unité : U 20 – Coef. : 3  
(Sous épreuve E 2 A : Evaluation du dossier professionnel Coef. 2)  
(Sous épreuve E 2 B : Evaluation de la présentation orale du dossier Coef. 1)

Nom du candidat :

Prénom :

N° du candidat :

Sous épreuve E 2 A : Coef. 2

1) EVALUATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL (1) : (Grille récapitulative de l'annexe 1)

CRITERES D'EVALUATION	NOTES
<u>1.1 Pertinence des situations présentées</u>	
- Adéquation entre les titres et les actions menées	...../5
- Diversité des compétences mises en œuvre dans les actions menées	...../5
<u>1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses</u>	
- des fiches	...../7
- des contextes étudiés	...../7
- des objectifs visés	...../7
- des contraintes prises en considération	...../7
- des modes opérationnels utilisés	...../7
<u>1.3 Implication personnelle</u>	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	...../5
<u>1.4 Degré de maîtrise des compétences en produits carnés</u>	
- Pertinence des objectifs choisis	...../5
- Appréciation des résultats obtenus	...../5
- Justification du choix des actions menées	...../10
- Analyse des conséquences et des règles à tirer	...../10
<b><u>Pénalités :</u></b> Total sur 80 : -16 points par fiche manquante et par fiche non conforme à la composition du dossier Si absence du dossier, le candidat est interrogé et noté par rapport à la sous épreuve E 2 B correspondant à la soutenance et noté en conséquence (coef. 1/3 soit un maximum de 20/60)	
	Total : ...../80
EPREUVE E2A Coef 2	Note coefficientée sur 40 ...../40

(1) Dossier composé de 5 fiches dont 2 traitent des achats et 3 de la formation des prix

## BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

### Sous épreuve E2B : Coef 1

#### 2) EVALUATION DE LA PRESENTATION ORALE DU DOSSIER PROFESSIONNEL

Présentation orale : durée 15 minutes      coef. : 0,5  
 Entretien avec le jury : durée 15 minutes      coef. : 0,5

CRITERES D'EVALUATION	PRESENTATION	ENTRETIEN
2.1 <u>Pertinences des situations présentées</u>		
- Cohérence de la situation présentée	.../12	
2.2 <u>Clarté et rigueur des présentations et analyses</u>		
- Attitude, argumentation, aisance	.../4	.../2
- Expression orale, vocabulaire, syntaxe, niveau de langage	.../4	.../2
2.3 <u>Implication personnelle</u>		
- Degré d'implication du candidat, dynamisme professionnel		.../4
- Qualité de l'écoute et pertinence des réponses		.../4
2.4 <u>Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés</u>		
- Evaluation par le candidat de son travail		.../4
- Perception par le candidat des enseignements à tirer		.../4
<b>TOTAL</b>	<b>.../20</b>	<b>.../20</b>
<b>TOTAL : PRESENTATION + ENTRETIEN</b>		<b>.../40</b>
<b>EPREUVE : E2B Coef. 1 (note sur 40 : 2)</b>		<b>.../20</b>

L'épreuve consiste, pour le candidat, en la présentation de **2 fiches choisies par les membres du jury** sur les 5 que compte le dossier :

- Une fiche traitant des achats
- Une fiche traitant de la formation des prix

Le candidat présente durant un maximum de 15 minutes les 2 fiches choisies par le jury.

**Le jury ne peut intervenir durant l'exposé du candidat.**

Puis, l'entretien, d'une durée maximum de 15 minutes, prend appui sur **l'ensemble du dossier** pour un complément de précisions sur différents points insuffisamment étayés ou peu clair.

#### REPORT DES NOTES DE L'EPREUVE E 2

Epreuve E2A Coef. 2 (Etude du dossier)	.../40
Epreuve E2B Coef. 1 (Soutenance)	.../20
Total E 2 = (E2A + E2B)	.../60
Note sur 20 (note sur 60 : 3)	.../20

# BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

## ANNEXE 1

Sous épreuve E2A

### ÉVALUATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL

Nom :

Prénom :

N° candidat :

CRITERES D'EVALUATION	FICHE N° 1	FICHE N° 2	FICHE N° 3	FICHE N° 4	FICHE N° 5	MOYENNE
1.1 Pertinence des situations présentées	/1	/1	/1	/1	/1	
- Adéquation Titre/Action	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- Diversité des compétences présentées	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	
- des fiches	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contextes étudiés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des objectifs visés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contraintes prises en considération	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des modes opérationnels utilisés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
1.3 Implication personnelle	/1	/1	/1	/1	/1	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.5 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	/1	/1	/1	/1	/1	
- pertinence des objectifs choisis	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- appréciation des résultats obtenus	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
	/2	/2	/2	/2	/2	
- justification du choix des actions menées	.....	.....	.....	.....	.....	...../10
- analyse des conséquences et des règles à tirer	.....	.....	.....	.....	.....	...../10

Document destiné au jury de l'épreuve E2A