ANNEXE I

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle **Boulanger**			**Scolaires** (établissements publics et privés sous contrat) **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 libres**	
Epreuves	**Unités**	**Coef.**	**Modes**	**Durée**	**Modes**	**Durée**
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Préparation d'une production	UP1	4	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production	UP2	13 (1)	CCF		Ponctuelle pratique et orale	8 h (2)
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire - géographie	UG1	3	CCF		ponctuelle écrite et orale	2 h15
EG2 – Mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (3)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

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

(2) Dont 1 heure est réservée à 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.
Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.
Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.