

Règlement d'examen

(annexe IIb)

Intitulé des épreuves	Unité	Coef.	Scolaires établissements publics ou privés sous contrat, Apprentis CFA ou sections d'apprentissage habilités	Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires établissements privés hors contrat, Apprentis CFA ou section d'apprentissage non habilités, Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels	Durée de l'épreuve ponctuelle
EP1 – technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise	UP1	4	CCF*	CCF	Ponctuelle écrite	2 h
EP2 – préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie	UP2	9 ⁽¹⁾	CCF	CCF	Ponctuelle pratique	7 h (+ 1 h)
EG1 – français – histoire- géographie et éducation civique	UG1	6	Ponctuelle écrite	CCF	Ponctuelle écrite	3 h
EG2 – mathématiques	UG2	4	CCF	CCF	Ponctuelle écrite	1 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	CCF	Ponctuelle	

* Contrôle en cours de formation.

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