

**ANNEXE III**

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

<b>RÈGLEMENT D'EXAMEN</b>
---------------------------

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 Organisation et production	<b>U 1</b>	<b>12</b>	ponctuelle pratique	10 heures	ponctuelle pratique	10 heures
E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	<b>U 2</b>	<b>5</b>	CCF	-	ponctuelle écrite	2 heures
E3 Évaluation de l'activité professionnelle	<b>U 3</b>	<b>3</b>	CCF	-	ponctuelle orale	30 min.

CCF : contrôle en cours de formation.

\* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).