

<p style="text-align: center;">BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE</p> <p style="text-align: center;">DEFINITION DES EPREUVES D'EXAMEN</p> <p style="text-align: center;">série HOTELLERIE</p>
--

LANGUES VIVANTES (A et B)

Epreuve du premier groupe : (Epreuve orale, durée : 30 minutes, préparation : 30 minutes Coefficient 4).

Le candidat est interrogé successivement en langue vivante A et en langue vivante B qui sont placées sur le même pied d'égalité. L'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais.

Pour chacune des deux langues vivantes :

- Le temps d'interrogation est de **15 minutes**, précédé d'un temps de préparation également de **15 minutes**.
- Le coefficient est de **2**.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux langues doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne de l'épreuve globale de « **langues vivantes** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

L'épreuve vise principalement à vérifier l'aptitude du candidat à s'exprimer en langue étrangère, dans une situation professionnelle donnée.

Elle se présente pour chacune des deux langues sous la forme d'un entretien qui s'appuie sur un ou plusieurs document(s) fourni(s) au candidat. Il(s) peut(vent) revêtir une forme écrite, graphique, iconographique ou sonore ayant trait à des situations liées à l'activité hôtelière.

RECOMMANDATIONS ET MODALITES PRATIQUES

Au cours de l'entretien, les réactions spontanées suscitées chez le candidat par le ou les document(s) qui lui est (sont) fourni(s) ainsi que par les questions qui lui sont posées par l'examineur témoignent du degré d'initiative et d'autonomie linguistique dont le candidat est capable, c'est-à-dire de l'étendue et de la qualité des connaissances effectivement mobilisables à l'improviste.

Cet entretien est conduit dans un esprit d'évaluation positive et un climat de bienveillance.

Nature des documents :

La plus grande marge d'initiative est laissée aux examinateurs dans le choix des documents proposés qui doivent être simples, représentatifs de la civilisation du pays dont on étudie la langue et avoir trait à des situations liées à l'activité hôtelière.

Il pourra s'agir :

- de textes brefs (une vingtaine de lignes) ;
- de documents iconographiques clairs illustrant des anecdotes ou des faits de civilisation ;
- de documents sonores brefs et de très bonne qualité, lorsque les conditions d'audition ne prêtent pas à contestation.

CRITERES D'EVALUATION

Il s'agit d'évaluer ici plus spécifiquement :

- l'intelligibilité (du contenu exprimé) ;
- la correction (phonétique et morpho-syntaxique) ;
- la richesse, la souplesse et l'authenticité des moyens mis en œuvre ;
- l'aptitude à argumenter ;
- la pertinence des réactions aux incitations d'un interlocuteur.

Quant aux qualités personnelles des candidats telles que la vivacité, la spontanéité, la curiosité intellectuelle, l'ouverture aux spécialités culturelles, la diversité des intérêts individuels, etc., elles ne devraient intervenir que de manière positive dans l'appréciation de leurs performances.

ENVIRONNEMENT DU TOURISME

I – Epreuve du premier groupe : (épreuve écrite, durée : 3 heures, coefficient 4)

L'épreuve comporte deux parties :

- Une partie qui porte sur les programmes d' « **Histoire-géographie touristique** » de la classe Terminale. Elle est affectée du **coefficient 2**. Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en **1 heure 30**.
- Une partie qui porte sur les programmes d' « **Economie générale et touristique** » de la classe Terminale. Elle est affectée du **coefficient 2**. Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en **1 heure 30**.

Les deux parties du sujet sont remises ensemble au candidat, en début de composition. Toutefois, le candidat gère librement son temps entre les deux parties de l'épreuve durant les 3 heures dont il dispose.

La durée théorique et le coefficient de chaque partie sont mentionnés sur le sujet.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale d' « **Environnement du tourisme** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

Cette épreuve se déroule à partir de documents de nature économique (textes, statistiques...) et relatifs à l'état des aires touristiques et hôtelières dans le monde.

L'épreuve a pour but d'évaluer les capacités du candidat à :

- Utiliser un vocabulaire spécifique ;
- Présenter un exposé clair et structuré ;
- Analyser et exploiter des documents ;
- Justifier des choix et développer une argumentation.

Chacune des deux parties de l'épreuve sera corrigée respectivement par un professeur d'histoire-géographie et par un professeur d'économie et gestion.

II – Epreuve orale de contrôle : (durée : 30 minutes, préparation : 30 minutes, coefficient 4)

L'épreuve porte à parts égales, dans la durée et la notation, sur les programmes :

- D' « **Histoire-géographie touristique** » de la classe Terminale (**durée : 15 minutes, préparation : 15 minutes, coefficient 2**).
- D' « **Economie générale et touristique** » de la classe Terminale (**durée : 15 minutes, préparation : 15 minutes, coefficient 2**).

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale d' « **Environnement du tourisme** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

L'épreuve consiste en un entretien entre le candidat et le jury composé d'un professeur d'histoire et géographie et d'un professeur d'économie et gestion.

Pour la partie relative à l' « **histoire-géographie touristique** », le jury choisit un des trois ensembles de documents présentés par le candidat. Chaque ensemble est réalisé en autonomie par celui-ci et porte sur les aires touristiques et hôtelières dans le monde. Il regroupe des documents ordonnés et commentés sur un thème avec un titre et un fil conducteur (10 pages maximum). Un des trois ensembles porte obligatoirement sur la France.

Pour la partie « **économie générale et touristique** », le jury propose un thème illustré par un court document (texte, statistique...).

Le jury évaluera les mêmes capacités du candidat que celles définies pour l'épreuve du premier groupe.

GESTION HOTELIERE ET MATHEMATIQUES

I – Epreuve du premier groupe : (épreuve écrite, durée : 4 heures 30, coefficient 7)

L'épreuve comporte deux parties :

- Une partie qui porte sur le programme de « **gestion hôtelière** » et de « **droit** » des classes de première et terminale. Elle est affectée du **coefficient 5**.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en **3 heures**.

- Une partie qui porte sur le programme de « **mathématiques** » des classes de première et terminale. Elle est affectée du **coefficient 2**.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en **1 heure 30**.

Les deux parties du sujet sont remises ensemble au candidat, en début de composition. Toutefois le candidat gère librement son temps entre les deux parties de l'épreuve durant les 4 heures 30 dont il dispose.

La durée théorique et le coefficient de chaque partie sont mentionnées sur le sujet.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de « **Gestion hôtelière et Mathématiques** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

La partie « **gestion hôtelière** » qui intègre la dimension juridique se présente sous la forme d'étude de cas (des documents comptables, statistiques et professionnels peuvent être mis à la disposition du candidat). Elle a pour but de vérifier l'aptitude du candidat à mettre en œuvre les savoir-faire et les connaissances nécessaires pour :

- Analyser une situation concrète ;
- Prévoir et organiser les opérations de gestion courante d'une entreprise hôtelière, rechercher et justifier des solutions simples à un problème posé
- Comprendre et contrôler des résultats commerciaux et comptables.

Cette partie est corrigée par un professeur d'économie et gestion.

La partie ayant trait aux « **mathématiques** » se présente sous la forme d'un ou deux exercices où les thèmes mathématiques mis en œuvre portent principalement sur le chapitre des programmes de mathématiques les plus utiles pour les autres disciplines, notamment l'économie et la gestion hôtelière. Cette partie est corrigée par un professeur de mathématiques.

II – Epreuve orale de contrôle : (durée : 40 minutes, coefficient 7)

L'épreuve comporte deux parties :

- Une partie qui porte sur les programmes de « **gestion hôtelière** » et de « **droit** » des classes de première et terminale (**durée : 20 minutes, temps de préparation : 20 minutes, coefficient 5**).
- Une partie qui porte sur les programmes de « **mathématiques** » des classes de première et terminale (**durée : 20 minutes, temps de préparation : 20 minutes, coefficient 2**).

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de « **Gestion hôtelière et Mathématiques** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

L'épreuve consiste en un entretien entre le candidat et le jury composé d'un professeur d'économie et gestion et d'un professeur de mathématiques.

Au cours de la partie « **gestion hôtelière** » qui intègre la dimension juridique, les connaissances et le savoir-faire du candidat sont appréciés à partir de solutions apportées à un ou plusieurs thèmes concrets et à partir des réponses aux questions complémentaires qui lui sont posées.

Pour la partie « **mathématiques** », il s'agit d'un oral de contrôle permettant d'apprécier si le candidat maîtrise les connaissances de base utiles pour les autres disciplines, notamment l'économie et la gestion hôtelière. Chaque candidat doit être interrogé sur au moins deux questions.

SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES

I – Epreuve du premier groupe : (épreuve écrite, durée : 3 heures, coefficient 4)

L'épreuve comporte deux parties, chacune d'elles faisant l'objet de plusieurs questions indépendantes ou liées :

- Une partie qui porte sur le programme de « **Sciences appliquées (obligatoirement en biologie appliquée et en connaissances relatives aux équipements)** » des classes de première et terminale. Elle est affectée du **coefficient 3**.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en **2 heures**.

- Une partie qui porte sur le programme ayant trait aux « **Savoirs en technologies de cuisine, de restaurant (y compris les boissons) et d'hébergement** » des classes de première et terminale. Elle est affectée du **coefficient 1**.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en **1 heure**.

Les deux parties du sujet sont remises ensemble au candidat, en début de composition. Toutefois le candidat gère librement son temps entre les deux parties de l'épreuve durant les 3 heures dont il dispose.

La durée théorique et le coefficient de chaque partie sont mentionnés sur le sujet.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de « **Sciences appliquées et technologies** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

Cette épreuve pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, résultats d'analyses microbiologiques, comptes rendus d'inspections vétérinaires, plans alimentaires, menus, fiches techniques de produits, fiches techniques et schémas d'appareils, plans de locaux...).

L'épreuve a pour but de vérifier :

- Les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées ainsi que les connaissances technologiques relatives aux secteurs de la production culinaire, du service de restauration (y compris les boissons), de l'hébergement ;
- Les capacités d'analyse, de synthèse et de raisonnement scientifique ;
- La clarté et la rigueur de l'expression écrite.

La partie « **Sciences appliquées** » sera corrigée par un professeur assurant cet enseignement (spécialité biotechnologies, ...). La partie « **Technologies** » sera corrigée par un professeur de technologies hôtelières.

II – Epreuve orale de contrôle : (durée 20 minutes, coefficient 3 pour les « Sciences appliquées », coefficient 1 pour les « Technologies »)

L'épreuve consiste en un entretien entre le candidat et le jury composé d'un professeur enseignant les sciences appliquées et d'un professeur de technologies hôtelières.

Cet entretien pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, résultats d'analyses microbiologiques, comptes rendus d'inspections vétérinaires, plans alimentaires, menus, fiches techniques de produits, fiches techniques et schémas d'appareils, plans de locaux...).

L'évaluation porte obligatoirement sur les programmes de « **Sciences appliquées** » et sur les « **Savoirs en technologies de cuisine, de restaurant, (y compris les boissons) et d'hébergement** » des classes de première et terminale et a pour but de vérifier :

- Les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées ;
- Les connaissances en technologies de cuisine, de restaurant (y compris les boissons) et d'hébergement ;
- Les capacités d'analyse, de synthèse et de raisonnement scientifique ;
- La clarté et la rigueur de l'expression orale.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de « **Sciences appliquées et technologies** » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Epreuve pratique et orale du premier groupe : (durée : 5 heures, coefficient 8)

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte sur le programme d'enseignement des classes de première et de terminale fixé par arrêté.

Finalité et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve vise à évaluer le candidat à travers la mise en œuvre de savoirs et de techniques relatifs aux méthodes culinaires, au service et la commercialisation, ainsi qu'à l'accueil, l'hébergement et la communication professionnelle.

Structure de l'épreuve :

L'épreuve se subdivise en trois parties :

A – Technologies et méthodes culinaires (durée : 2 heures 15 minutes, coefficient 3)

B – Service et commercialisation (durée : 2 heures, coefficient 3)

C – Accueil, hébergement et communication professionnelle (durée : 45 minutes, coefficient 2)

Partie A – Technologie et méthodes culinaires

Formes de l'évaluation :

PHASES	DUREE	PONDERATION
I - Entretien	15 minutes	12 points
II - Pratique	2 heures	48 points
Total :	2 heures 15 minutes	Coefficient 3 = 60 points

La commission d'interrogation est composée d'un professeur de techniques de production culinaire et éventuellement d'un professionnel. Le candidat est évalué par la même commission lors des deux phases.

Objet de l'évaluation :

Il s'agit de vérifier :

- les capacités à réaliser une production culinaire ou pâtisserie ;
- au travers de l'entretien, les capacités à collecter de l'information, à la mettre en forme, à mener une étude technologique et à communiquer à la commission d'interrogation les savoirs et savoir-faire acquis.

I – La phase d'entretien :

Contenu et support :

Cette phase consiste en un entretien réalisé à partir de fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles » qui décrivent un travail personnel du candidat accompli durant la formation (en travaux pratiques, technologie appliquée, périodes de formation en entreprise...) pour l'acquisition de compétences relevant du domaine des techniques culinaires telles que définies par le référentiel de programme des classes de première et de terminale. Pour l'épreuve, le candidat devra rédiger 3 fiches en retenant 3 des 9 thèmes qui couvrent les compétences énumérées dans ce référentiel :

1- les préparations de base	2- les fonds	3- les sauces
4- les appareils	5- les cuissons	6- les entremets
7- la pâtisserie	8- les PAI (produits alimentaires intermédiaires)	9- les outils et méthodes

Déroulement :

La commission choisit une fiche et demande au candidat de rendre compte oralement du thème qui y est traité (5 minutes) puis s'entretient avec lui (10 minutes au maximum) pour approfondir ce thème ou aborder ceux traités sur les autres fiches.

II – La phase pratique :

Contenu et déroulement :

Cette phase porte sur la réalisation et la présentation d'une production culinaire ou bien d'une pâtisserie pour 4 à 8 personnes.

Elle se déroule à partir d'une fiche technique fournie au candidat.

Partie B – Service et commercialisation

Forme de l'évaluation :

PHASES	DUREE	PONDERATION
I – Entretien	15 minutes	12 points
II – Interrogation sur les mets et les boissons	15 minutes	48 points
III – Pratique	1 heure 30 minutes	
Total	2 heures	Coefficient 3 = 60 points

La commission d'interrogation est composée d'un professeur de techniques de service et de commercialisation et éventuellement d'un professionnel. Le candidat est évalué par la même commission lors des trois phases.

Objet de l'évaluation :

Il s'agit de vérifier :

- au travers de l'entretien, les capacités à collecter de l'information, à la mettre en forme, à mener une étude technologique et à communiquer à la commission d'interrogation les savoirs et savoir-faire acquis ;
- au travers de l'interrogation sur les mets et boissons, la connaissance des produits ;
- dans le cadre d'un service de table, les capacités à réaliser une communication, une négociation commerciale (conseiller, guider les clients dans leur choix...) et à assurer ce service.

I – La phase d'entretien :

Contenu et support :

Cette phase consiste en un entretien réalisé à partir de fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles » qui décrivent un travail personnel du candidat accompli durant la formation (en travaux pratiques, technologie appliquée, périodes de formation en entreprise...) pour l'acquisition de compétences relevant du domaine du service et de la commercialisation telles que définies par le référentiel figurant au programme d'enseignement des classes de première et de terminale.

Pour l'épreuve, le candidat devra rédiger 3 fiches en retenant 3 des 7 thèmes suivants contenus dans ce référentiel :

1- les vins	2- les autres boissons	3- les mets
4- l'accueil, la communication et la commercialisation	5- le personnel	6- les systèmes de restauration
7- le contrôle des coûts		

Déroulement :

La commission d'interrogation choisit une fiche, et demande au candidat de résumer brièvement le thème traité (5 minutes) puis s'entretient avec lui (10 minutes au maximum) pour approfondir ce thème ou aborder ceux traités sur les autres fiches.

II – La phase interrogation sur les mets et les boissons :

Contenu et déroulement :

Elle s'effectue à partir d'un support établi au plan national (carte des mets et boissons).

Elle porte sur la connaissance des produits (mets et boissons).

III – La phase pratique :

Contenu et déroulement :

Elle se déroule à partir de la prise de commande effectuée en salle de restaurant (la mise en place étant réalisée avant l'arrivée du candidat). Elle consiste en la réalisation d'une prestation de commercialisation sous forme d'un service de table de 4 couverts.

PARTIE C – ACCUEIL, HEBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Forme de l'évaluation :

Cette partie d'épreuve s'effectue dans l'un des deux types d'atelier équipé « accueil-hébergement » ; « étages ».

PHASES	DUREE	PONDERATION
I- Pratique	30 minutes	20 points
II- Entretien	15 minutes	20 points
Total	45 minutes	Coefficient 2 = 40 points

La commission d'interrogation est composée d'un professeur de techniques de service et d'accueil enseignant l'hébergement et éventuellement d'un professeur de communication ou d'un professionnel. Le candidat est évalué par la même commission lors des deux phases.

Objet de l'évaluation :

L'épreuve a pour objet de vérifier :

- la capacité à maîtriser et organiser les techniques professionnelles dans le contexte de l'accueil et de l'hébergement (réception des clients, conduite et organisation d'un service « étages »...);
- la capacité à utiliser efficacement les outils informatiques et de télécommunication ;
- au travers de l'entretien, les capacités à collecter de l'information, à la mettre en forme, à mener une étude technologique et à communiquer à la commission d'interrogation les savoirs et savoir-faire acquis.

Support de la partie d'épreuve :

La totalité de cette partie d'épreuve s'appuie sur une mise en situation réalisée à partir de fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles » qui décrivent un travail personnel du candidat accompli durant la formation (en cours, travaux pratiques, périodes de formation en entreprise...) visant l'acquisition de compétences relevant du domaine de l'accueil, de l'hébergement et de la communication professionnelle telles que définies par le référentiel de programme des classes de première et de terminale.

Pour l'épreuve, le candidat rédige 7 à 10 fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles », à titre indicatif :

- 3 ou 4 pour la classe de première ;
- 4 à 6 pour la classe terminale ;

Au moins 5 fiches devront être consacrées obligatoirement à chacun des 5 thèmes suivants qui couvrent les compétences définies par le référentiel :

1- Réservation – ventes	2- Accueil réception	3- Information- aide au clients
4- Caisse	5- Etages	

Les activités présentées mettent en œuvre l'outil informatique, en particulier des logiciels professionnels et de communication.

Contenu et déroulement de la partie d'épreuve :

La commission d'interrogation se réunit avant l'épreuve, selon des modalités fixées par la circulaire annuelle d'organisation de l'examen, pour prendre connaissance du contenu des fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles » rédigées par le candidat. Elle choisit la ou les fiches d'activités pour définir la ou les situation(s) professionnelle(s) : répartition des rôles, résultats attendus..., à créer durant les phases pratique et d'entretien de cette troisième partie d'épreuve.

Le candidat se munit au moment de l'épreuve de la ou des disquette(s) contenant les productions réalisées pour mener à bien ses activités et de tout support qu'il juge utile de présenter à la commission d'interrogation. Les locaux où se déroule l'épreuve sont aménagés par le professeur ressource désigné pour faciliter le déroulement de la dite épreuve selon les modalités prévues par la circulaire annuelle d'organisation de l'examen. Ils comportent deux types d'atelier équipé : « accueil-hébergement » et « étages ».

I- La phase pratique de mise en situation professionnelle :

A partir de l'activité choisie, la commission d'interrogation crée une mise en situation professionnelle que le candidat réalise dans l'un des deux types d'atelier équipé (« accueil-hébergement » ou « étages »). Elle apprécie ainsi les compétences du candidat dans le domaine de l'accueil-hébergement et de la communication professionnelle.

II- La phase d'entretien et d'approfondissement de l'activité choisie :

Dans ce même atelier, à la demande de la commission d'interrogation, le candidat justifie son travail et approfondit le thème choisi.

La capacité à maîtriser efficacement les outils informatiques et de télécommunication est évaluée soit, lors de la phase pratique soit, lors de la phase d'entretien, à l'aide de fichiers contenus sur la disquette relative aux activités consignées sur les fiches de « comptes rendus d'activités ».

Dispositions communes aux trois parties de l'épreuve :

I- Les documents supports de l'épreuve :

1- Dossier du candidat mis à la disposition de la commission d'interrogation :

Il se compose :

a) de fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles » (éléments d'information).

Les fiches de « comptes rendus d'activités » (élaborées en recto) portent sur les deux dernières d'études (classes de première et de terminale).

Chaque fiche est visée par le professeur ayant suivi le candidat et par le chef d'établissement concerné qui attestent ainsi la réalisation des activités par ce candidat. Chaque fiche doit également porter le cachet de l'établissement scolaire en question.

Nota : En cas d'absence de fiches de « comptes rendus d'activités », la commission peut interroger le candidat sur le thème qu'elle a choisi, sachant que tout candidat dûment convoqué, doit être interrogé.

b) de fiches-livret scolaire (éléments d'appréciation) portant le nom et la signature des professeurs ayant suivi l'élève, le visa du chef de l'établissement et le cachet de l'établissement concerné.

Le modèle des fiches de « comptes rendus d'activités professionnelles » et des « fiches-livret scolaire » ainsi que les modalités de leur utilisation sont définis en détail par la note de service relative à l'organisation de la présente épreuve pratique.

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier du candidat comportant l'ensemble de ces fiches, doit parvenir au centre d'examen.

1- Documents apportés par le candidat lors de l'épreuve :

Pour la partie C – Accueil, hébergement et communication professionnelle :

- obligatoirement, la ou les disquette(s) de travail pour les activités incluant un travail sur un poste informatique ;
- au choix du candidat, quelques supports (en nombre limité) sélectionnés pour faciliter et concrétiser sa communication.

II – Le cas des candidats individuels :

L'épreuve se déroule selon les modalités identiques à celles prévues pour les candidats scolarisés. Le candidat met donc à la disposition de la commission d'interrogation les fiches de « comptes rendus d'activités » qu'il a élaborées en recto selon les modalités précisées par la circulaire annuelle d'organisation de l'examen, mais non astreintes au visa des professeurs. En revanche, le candidat certifie sur l'honneur avoir mené effectivement les activités et réalisations consignées sur ces fiches.

Pour la partie C – Accueil-hébergement et communication professionnelle, il est amené à se munir lors de l'épreuve comme les autres candidats :

- obligatoirement, de la ou des disquette(s) de travail qui correspond(ent) aux activités figurant dans le dossier et qui incluent un travail sur poste informatique ;
- de façon facultative, de quelques supports qu'il aura sélectionnés et qui lui apparaissent pertinents pour illustrer son exposé.

Eventuellement, il sera étudié par le centre d'examen les conditions d'installation de l'équipement propre au candidat (cf. consignes données aux centres d'examen par la circulaire annuelle d'organisation de l'examen).

III- La notation :

Pour chacune des trois parties de l'épreuve, la commission d'interrogation ad hoc évalue l'ensemble des prestations à l'aide d'une grille d'évaluation spécifique à chaque partie dont le modèle figure dans la note de service fixant l'organisation de l'épreuve pratique. La grille d'évaluation est remplie au fur et à mesure du passage des candidats.

Au niveau de chaque partie d'épreuve, une fois sa dernière phase achevée, en dehors de la présence des candidats, les membres de la commission d'interrogation procèdent à l'harmonisation de leur évaluation en remplissant de manière précise et détaillée la grille commune d'évaluation. Ils veilleront à justifier obligatoirement les notes inférieures à la moyenne. L'éventuel ajustement de la note obtenue par le candidat s'effectue conformément aux modalités définies par la note de service relative à l'organisation de l'épreuve pratique en question.

La note sur 20 attribuée à chacune des trois parties traitées dans cette épreuve, doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de « techniques professionnelles » est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.