

**ANNEXE III**

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Boulangier			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)		<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>enseignement à distance – candidats libres</b>	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>						
<b>EP1 – Préparation d'une production</b>	<b>UP1</b>	4	CCF		ponctuelle écrite	2 h
<b>EP2 – Production</b>	<b>UP2</b>	12	CCF		Ponctuelle pratique et orale	7 h
<b>UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>						
<b>EG1 – Expression française</b>	<b>UG1</b>	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
<b>EG2 – Mathématiques</b>	<b>UG2</b>	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
<b>EG3 – Vie sociale et professionnelle</b>	<b>UG3</b>	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
<b>EG4 – Éducation physique et sportive</b>	<b>UG4</b>	1	CCF		ponctuelle	
<b>Épreuve facultative : Langue vivante (1)</b>	<b>UF</b>		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.