

**Enseignement et Evaluation des LANGUES VIVANTES dans les spécialités de **BEP** et les spécialités de **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL** du secteur de l'Hôtellerie Restauration**

► **Le BEP « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie » abrogé par l'arrêté du 18 août 2011 :**

Le programme de langue vivante au cours de l'année 2011/2012 et les modalités d'évaluation applicables à la **session 2012** demeurent inchangés et sont définis respectivement dans les **arrêtés** du 23 mai 1997 et du 11 janvier 1988.

► **Le baccalauréat professionnel « Restauration » : 2 sessions (2012 et 2013) avant son abrogation à l'issue de la session 2013.**

Pour les langues vivantes, comme pour tous les baccalauréats professionnels rénovés ou non.

- **les programmes sont ceux définis par le BO n° 2 du 19 février 2009.**

- **Les modalités d'évaluation** sont celles qui figurent dans le **BO n°21 du 27 mai 2010** pour l'épreuve obligatoire et pour l'épreuve facultative.

(En conséquence, les modalités d'évaluation des langues vivantes figurant dans l'arrêté du 6 avril 1994 sont abrogées et remplacées par les nouvelles modalités comme définies plus haut.)

## **Nouveaux Baccalauréats Professionnels**

► **Les 2 nouveaux baccalauréats professionnels « Cuisine et commercialisation » et « Services en restauration »**

**Ouverture de ces 2 spécialités en 2011** et première session de cet examen **en 2014**. - La langue vivante obligatoire est l'anglais.

**-Les candidats auront la possibilité de se présenter à l'épreuve facultative** dans une langue autre que l'anglais choisie dans la liste figurant à l'article 1 de l'arrêté du 8 avril 2010 relatif à l'épreuve facultative de langues. Ainsi, les élèves passeront le **même type d'épreuve (épreuve orale)** que les autres baccalauréats professionnels.

► **Le Diplôme intermédiaire BEP restauration à 2 options : « cuisine » et « commercialisation et services en restauration »** conduisant au **baccalauréat professionnel Cuisine et au baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration. Session 2013.**

**Les programmes de Langue Vivante : BOEN spécial n°2 du 19 février 2009.**

**Pas d'épreuve de langue vivante** mais les **candidats sous statut scolaire** en établissement public ou privé sous contrat ou sous statut d'apprenti en centre de formation habilité et **les candidats de la formation professionnelle continue** en établissement public, quelle que soit la spécialité **peuvent, s'ils le souhaitent**, demander l'inscription de la « **Qualification Langue Vivante** » sur leur diplôme. **Lors de l'inscription à l'examen**, les candidats choisissent la langue qu'ils souhaitent faire mentionner sur le diplôme.

\*\*\*\*\*

### **La prise en compte de la spécificité du secteur professionnel de l'hôtellerie-restauration**

**Le cadre général est défini pour tous les baccalauréats professionnels**, cependant l'inspection générale émet les recommandations suivantes concernant la mise en œuvre des nouvelles modalités :

**Pour la partie 1** (prise de parole en continu) **de l'évaluation en CCF**, les candidats présenteront des thèmes ou des sujets ayant trait à des situations concrètes et des activités courantes du champ professionnel de leur formation.

De même, pour **la partie 1 de l'épreuve finale ponctuelle** (candidats libres ou établissements non habilités à faire passer le CCF), les examinateurs proposeront aux candidats des documents de caractère essentiellement pratique et directement en rapport avec ces mêmes champs professionnels ;

**Pour la partie 3** (Compréhension de l'écrit), **CCF ou ponctuel**, les examinateurs veilleront à proposer aux candidats des documents écrits en langue étrangère qui, sans être d'une spécialisation excessive, se rattacheront explicitement aux pratiques et aux activités des spécialités concernées

Rentrée 2011	Session 2012	Session 2013	Session 2014
( Plus de 1ère BEP métiers Restauration et Hôtellerie - <u>uniquement des TBEP</u> )	<b>Terminales BEP Anciennes</b> modalités : -- <b><u>Epreuve obligatoire écrit 1 heure</u></b>  <b>Epreuve facultative LV1 ou LV2</b>		
Baccalauréat Professionnel « <b>Restauration</b> »  <b><u>Ancienne version</u></b>  <b>Avec épreuve C1 de l'E1 (argumentation vente)</b>	<b>Avant dernière session</b>  ▪ Classes 1 <sup>ère</sup> : sept2010/ Juin 2011  ▪ Classes T bac Pro : sept 2011 /juin 2012  <b>Programme</b> : BO N°2 du 19 février 2009  <b>Modalités d'évaluation</b> : B0 27 Mai 2010 : <b>CCF</b>	<b>Dernière session</b>  ▪ Classes 1 <sup>ère</sup> : sept2011/ Juin 2012  ▪ Classes T bac pro : sept 2012/juin 2013	

Rentrée 2011	Année scolaire 2012/2013	Année scolaire 2013/2014
<b><u>2 Nouveaux Baccalauréats Professionnels –</u></b>  Donc :  <b><u>2 Nouveaux BEP diplômes intermédiaires</u></b>  -Cuisine et Commercialisation.  -Services en Restauration  ▪ 2 <sup>nd</sup> bac pro :Sept 2011/Juin 2012	<b>LANGUE OBLIGATOIRE :<u>ANGLAIS</u></b>  <b><u>Qualification LV</u></b>  ▪ 1 <sup>ère</sup> bac pro : Sept 2012/Juin 2013	<b>Première session : 2014</b>  Même type d'épreuve que les autres Bac Pro. <b>CCF</b>  <b><i>Epreuve facultative : autre que l'anglais</i></b>  ▪ T bac pro : Sept 2013/ Juin 2014