BREVETS PROFESSIONNELS

ÉPREUVES D'ANGLAIS organisées dans l'Académie d'AMIENS
- SESSION JUIN 2013-

A DESTINATION DES ENSEIGNANTS

Textes régissant les épreuves d'anglais en BP :

- BO 16 décembre 1999.
- BO HS 2 décembre 1999

Karine FOUCHER IEN ANGLAIS-LETTRES

INTITULÉ DU B.P	DATES Session 2013	NATURE – DURÉE Dans le cas HORS formation continue.	RÉFÉRENCE DE L'ÉPREUVE	COEF	ÉPREUVE ET ÉVALUATION
►**BP RESTAURANT** (réf : 33 406)	Lundi 27 MAI	**EPREUVE ORALE** 15 mn de préparation 15 mn d'interrogation	UF1-Langue Vivante **Facultative** **(dont ANGLAIS)**		► **L'épreuve consiste en une conversation en anglais** à partir d'un texte ou d'un support d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu du diplôme. ►**Les candidats sont autorisés** à arriver le jour de l'épreuve avec une série de 10 supports qu'ils présentent au jury. (Ces supports doivent être conformes à la description faite dans le paragraphe suivant). Dans ce cas, c'est l'examinateur qui choisit le support à partir duquel il va évaluer la prestation des candidats. ► **Les examinateurs :** - **préparent en amont** une série de 10 supports avec illustrations possibles –à destination des candidats qui n'auraient pas apporté leurs supports. Les documents trop techniques ou spécialisés sont exclus. Les textes n'excèdent pas une ½ page format A4. - **se réunissent en début d'épreuve** pour sélectionner les supports et harmoniser leur pratique. **- se réunissent en fin d'épreuve** pour harmoniser la notation. ►**Déroulé de l'épreuve** : - A l'accueil du candidat ou en fin d'interrogation, quelques **questions peuvent être posées sur le cursus de formation, l'activité professionnelle ou encore les projets professionnels** du candidat. - **Le candidat doit être capable de** restituer le contenu du document support. - **Une conversation entre le jury et le candidat s'engage** ensuite. Le jury pose alors des questions qui permettent au candidat de développer un ou deux aspects du document support.
►**BP BOUCHER** (réf : 22 116) ►**B PAGENT TECHNIQUE DE SECURITE** (réf. 34 401) ►**BP BOULANGER** (réf. 22 105) ►**BP CUISINE** (réf. 22 104) ►**BP FLEURISTE** (réf. 31 206) ►**BP Installation Elect.** (réf. 25 513)	Lundi 27 MAI Mardi 28 MAI				
►**BP CHARCUTIER T.** (réf. 22 107)	Mardi 15 MAI	**EPREUVE ORALE** 15 mn de préparation 15 mn d'interrogation	UF1-Langue Vivante **Facultative** **(dont ANGLAIS)**		

					►**Notation** : (note non communiquée aux candidats). - Questions cursus de formation, activité professionnelles : 4 pts - Restitution du document support par le candidat : 8 pts -Capacité du candidat à développer un aspect du document support : 8 pts
►**BP RESTAURANT** (réf : 33 406) INTERFOR –SIA CFA –LAON	Mardi 4 JUIN Mercredi 5 JUIN Jeudi 6 JUIN Vendredi 7 JUIN	**EPREUVE ORALE OBLIGATOIRE** 15 mn de préparation 15 mn d'interrogation	U 40 – **ANGLAIS** Code E4 ↓ code E1 –B	2	►**Le jury est composé** d'un professeur d'anglais (qui enseigne, dans la mesure du possible, en section hôtelière) et du professeur de pratique professionnelle. **Le professeur d'anglais** est présent pendant les 30 minutes de l'épreuve « vente et commercialisation » et interroge seul, le candidat **pendant les 15 dernières minutes**. ►**Lors de cette épreuve** : il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à accueillir, conseiller, renseigner un client en langue anglaise sur les aspects professionnels mais aussi touristiques et culturels. ►Dans notre académie, l'épreuve d'anglais U 40 est intégrée à l'épreuve pratique professionnelle U 12 – **Vente et commercialisation** dont la durée est ainsi portée à 30 mn (au lieu de 15mn). ► **Le candidat doit** : - présenter au jury (qui joue le rôle de clients) **ses supports liés à un aspect professionnel de la restauration en triple exemplaires**. (accueil, commande, présentation des supports de vente (cartes, menus…) -s'enquérir des désirs des clients, argumenter, les conseiller et les aider dans leur choix. *Annexe U40 E1B – Annexes 6 et 7*

					►**L'évaluation** : - Cette épreuve porte sur les compétences terminales C31-C32-C33-C34 et des savoirs technologiques associés en particulier S8. - Les supports fournis par le candidat servent à l'épreuve d'anglais. 50% de la note. - L'enseignant posera des questions sur l'environnement touristique et culturel du candidat. 50% de la note. - La note n'est pas communiquée au candidat. - Niveau exigé : B1.
►**BP CUISINIER** (réf. 22 104)	Mardi 4 JUIN A.M	**EPREUVE ORALE OBLIGATOIRE** 20 mn de préparation 10 mn d'interrogation	U 60- **LV OBLIGATOIRE** dont l'anglais Code E6 -	1	►**Cette épreuve vise à évaluer** la pratique d'une langue vivante étrangère dans le domaine de la restauration. Elle porte sur les compétences C12 –C3 –C4. ►**Chaque jury prépare 8 supports** (audio, écrits ou vidéos) **qu'il doit apporter le jour de l'épreuve**. Ces supports ont pour but d'amener les candidats à communiquer dans le domaine professionnel qui est le leur. Les membres du jury se réunissent en début d'épreuve pour harmoniser leur pratique. ►**Cette épreuve prend la forme d'un entretien** ou d'un jeu de rôle. **Le jury joue le rôle d'un client anglais. La situation est présentée au candidat par écrit et en anglais.** ►**Contenu possible de l'entretien :** *nature de mets, compositions de plats, choix d'un vin, ingrédients spécifiques, types de cuissons, température d'un plat ou d'un vin, qualité du service etc…* ►**L'évaluation** : Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à communiquer avec un client en langue étrangère dans des situations d'accueil, de suivi, de réponses aux objections et de résolutions de problèmes. ►**Niveau CECRL attendu** : A2+/B1