

Annexe V

Définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation

—

—

BTS DIETETIQUE

EPREUVE 1 : Biochimie - physiologie

Coefficient : 2

E.1

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en biochimie-biologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de régimes.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les connaissances de biochimie, de physiologie humaine. Elle peut faire appel aux connaissances acquises en travaux pratiques.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales, l'aptitude à les organiser et à les utiliser
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3 h).

L'épreuve comporte une ou plusieurs questions liées ou indépendantes. Le sujet peut faire appel à l'utilisation de documents.

La commission de correction est composée de professeurs de biochimie-biologie.

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites, organisées par l'équipe enseignante chargée de l'enseignement de biochimie-biologie.

Chaque situation (durée : 3 h ; coef : 1) comporte une ou plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du programme de biochimie et de physiologie ; elles peuvent faire appel à des connaissances relevant des travaux pratiques.

Les deux parties (biochimie et physiologie) sont obligatoirement présentes sur l'ensemble des deux situations.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

BTS DIETETIQUE

EPREUVE 2 : Connaissance des aliments

Coefficient : 2

U2

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur l'étude d'aliments traditionnels ou nouveaux ou destinés à une alimentation particulière. Elle peut porter sur tout ou partie des points suivants :

- la composition quantitative et qualitative des aliments
- la microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaires
- les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire
- les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments
- les répercussions de la réglementation (française, européenne, internationale) sur la composition quantitative et qualitative des aliments ainsi que sur leur commercialisation et leurs utilisations possibles.
- l'utilisation digestive et métabolique des aliments par l'organisme humain
- la place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales relatives aux aliments
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 4 h).

L'épreuve comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à un groupe d'aliments ou à un aliment. Le sujet peut faire appel à l'utilisation de documents (extraits de textes réglementaires et/ou extraits de résultats d'analyses chimiques, microbiologiques ; données technologiques, résultats d'enquêtes de consommation, de motivations, d'enquêtes épidémiologiques ; extraits d'articles scientifiques ...).

La commission de correction comporte :

- un professeur de nutrition-alimentation ou diététique
- un professeur de biochimie-biologie (pour la microbiologie, la virologie, la parasitologie, la toxicologie).

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de nutrition-alimentation ou diététique et de biochimie-biologie (pour la microbiologie, la virologie, la parasitologie, la toxicologie).

Chaque situation (durée : 3 h ; coef : 1) comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relative à un groupe d'aliments ou à un aliment. Les deux situations ne peuvent pas porter sur le même aliment ou groupe d'aliments.

BTS DIETETIQUE

Chaque situation porte sur au moins trois points énumérés dans le contenu de l'épreuve ; les deux situations sont construites selon un principe de complémentarité des points énoncés.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

BTS DIETETIQUE

EPREUVE 3 : Bases physiopathologiques de la diététique

Coefficient : 3

U3

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances de base en physiopathologie et la capacité du candidat à mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur :

- les connaissances de biochimie et/ou de physiologie en relation avec la pathologie proposée
- la définition, l'étude physiopathologique, l'étiopathogénie de l'affection considérée, les principaux signes, les complications et les séquelles éventuelles ; en cas de dysfonctionnement métabolique ou d'acte chirurgical, les conséquences physiologiques et biochimiques seront envisagées
- la diététique à appliquer en précisant et en justifiant les bases du régime (éventuellement jusqu'au calcul de la ration), le choix des aliments, leur mode de préparation et le cas échéant d'administration, l'évolution du régime.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales en physiopathologie
- la mise en relation des connaissances de biochimie et/ou de biologie, de pathologie et de diététique
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 4 h).

L'épreuve peut prendre la forme d'une étude de synthèse portant sur une affection déterminée ou elle peut s'appuyer sur une étude de cas (les éléments de cette étude sont alors fournis tel que le bilan biologique, le bilan clinique...).

La commission de correction comporte :

- un professeur de biochimie-biologie
- un médecin
- un diététicien.

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de biochimie-biologie, des régimes et les médecins chargés de l'enseignement des bases physiopathologiques de la diététique. Des diététiciens seront associés à ces évaluations.

Chaque situation (durée : 4 h ; coef : 1,5) peut prendre la forme d'une étude de synthèse ou d'une étude de cas comme dans l'épreuve ponctuelle. Les deux situations ne peuvent pas porter sur la même affection.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

BTS DIETETIQUE

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

BTS DIETETIQUE

ÉPREUVE 4 : Économie et gestion

Coefficient : 2

U.4

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les connaissances d'économie et gestion appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien.

● Évaluation :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- analyser une ou plusieurs situations professionnelles en tenant compte de leur dimension humaine, des contraintes de gestion et des contraintes juridiques et réglementaires
- exploiter les informations provenant des services administratifs, techniques et commerciaux
- résoudre des problèmes d'organisation, de contrôle de production ou de gestion dans le cadre des fonctions du diététicien.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3 h).

L'épreuve comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à des situations professionnelles relevant de la compétence du diététicien.

Divers travaux peuvent être demandés au candidats : textes, graphiques, tableaux, résultats chiffrés ...

La commission de correction comporte :

- un professeur d'économie-gestion
- un diététicien

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée de l'enseignement d'économie et gestion associant un diététicien.

Chaque situation (durée : 2 h 30 ; coef : 1) comprend plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à des situations professionnelles relevant de la compétence du diététicien.

Les mêmes travaux que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être demandés au candidat.

Les deux situations seront construites dans la complémentarité des connaissances et des compétences attendues.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il

BTS DIETETIQUE

ÉPREUVE 5 : Présentation et soutenance de mémoire

Coefficient : 3

U 5

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier la connaissance des secteurs et des activités professionnelles du diététicien, acquise lors de stages ou d'activités effectués en milieu professionnel :

- en restauration collective
- en diététique thérapeutique
- dans d'autres secteurs ou activités moins traditionnels

Elle permet d'apprécier aussi l'aptitude du candidat à conduire une étude personnelle en nutrition ou en diététique

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur :

- la production d'un mémoire au cours de la formation ou lors d'activités relevant de la compétence du diététicien,
- sa présentation et sa soutenance devant une commission d'interrogation.

Le mémoire n'excède pas soixante dix pages dactylographiées double interligne, annexes non comprises. Les annexes sont des documents faisant l'objet d'une exploitation dans le mémoire. Leur volume est limité de manière à ce que le nombre de pages du mémoire avec ses annexes soit inférieur à cent.

Contenu du mémoire :

1 - Secteurs et activités professionnels

Le candidat fera une présentation des principales caractéristiques de chacun des secteurs professionnels concernés. Il fera apparaître son implication personnelle dans la relation et l'analyse des différentes activités :

a) activités en restauration collective

Le candidat mettra en évidence :

- l'organisation des moyens matériels et humains
- l'importance des techniques de gestion, de production et de distribution
- le respect des règles de l'équilibre nutritionnel
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- l'importance de la formation et de l'information des personnels des services alimentaires.

Des exemples illustreront chacun de ces points dont l'énoncé n'est pas limitatif. Cette étude sera l'occasion de souligner les rôles possibles du diététicien.

b) activités en diététique thérapeutique

Le candidat fera l'étude :

- des places et rôles de l'ensemble des diététiciens pour l'une des structures d'accueil ;
- de la prise en charge diététique de trois malades relevant de pathologies différentes.

Chaque cas comportera une présentation du malade, un rappel de physiopathologie, le résultat de l'interrogatoire alimentaire, l'établissement et la justification du régime prescrit, l'évolution de ce dernier en fonction des bilans cliniques et paracliniques ainsi que des réactions psychologiques du malade, éventuellement le régime de sortie.

c) activités optionnelles

La nature et le secteur de ces activités optionnelles sont laissés au choix du candidat. Celui-ci justifiera son choix et présentera les étapes de la préparation de ces activités. Il décrira les activités réalisées, mettra en évidence leur intérêt et soulignera la place possible du diététicien.

BTS DIETETIQUE

2 - Etude personnelle en nutrition ou en diététique

Cette étude doit être authentique et basée sur des observations réelles, et/ou, des expériences vécues.

Le candidat précisera :

- l'objectif et la justification du choix de l'étude ;
- la méthode de travail utilisée ;
- les résultats des travaux effectués ou la présentation des informations recueillies ;
- éventuellement les perspectives d'utilisation ou de prolongement de l'étude.

Ce travail peut éventuellement être en relation avec les activités optionnelles.

● Evaluation :

L'évaluation porte sur le document écrit, sa présentation et l'interrogation qui lui succède. Elle permet d'évaluer :

- les connaissances du candidat et son aptitude à les utiliser
- la capacité à appréhender le milieu professionnel et à se situer dans les fonctions du diététicien
- les qualités d'analyse et de synthèse
- la logique et la rigueur de l'argumentation
- l'esprit critique et la capacité à proposer des solutions adaptées
- les qualités d'expression et de communication.

Les critères d'évaluation font l'objet d'une grille d'évaluation nationale.

● Formes de l'évaluation :

→ **Ponctuelle :** (épreuve orale : durée 1 h max.)

L'épreuve comporte une présentation orale de quinze minutes environ suivie d'une interrogation au cours de laquelle le candidat est amené à argumenter, à justifier les affirmations orales ou écrites.

La commission d'interrogation comprend :

- un professeur de nutrition-alimentation ou un professeur de diététique ou un professeur de biochimie-biologie
- un professionnel
- un professeur de lettres, éventuellement.

Les candidats qui se présentent en justifiant de trois ans d'expérience professionnelle dans un domaine correspondant aux finalités du brevet de technicien supérieur Diététique ainsi que les candidats ayant bénéficié d'aménagement de stages doivent produire un mémoire conforme en tous points à la structure du mémoire définie ci-dessus.

Les candidats ayant échoué à l'examen peuvent :

- présenter à nouveau le même mémoire lors des deux sessions suivantes ;
- s'ils le jugent opportun, refaire intégralement le mémoire ou le modifier en y intégrant de nouvelles observations ou études.

BTS DIETETIQUE

EPREUVE 6 : Epreuve professionnelle de synthèse

Coefficient : 5

U 61- U 62

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier que le candidat est capable de :

- proposer une alimentation adaptée à une situation donnée
- mettre en oeuvre des techniques culinaires qui garantissent la qualité organoleptique, nutritionnelle, sanitaire de l'alimentation proposée ;
- élaborer des documents techniques d'aide à la gestion en collectivité (liste prévisionnelle de denrées, organisation du travail, protocoles de préparation, matériels, surveillance sanitaire, rapport qualité nutritionnelle/coût...).

SOUS - EPREUVE : ETUDE DE CAS

Coefficient : 2,5

U61

● Contenus de la sous épreuve :

L'épreuve porte sur une étude de cas relative à un individu ou à un groupe précisant :

- l'état physiologique et/ou pathologique, éventuellement le bilan alimentaire ;
- le mode de vie : individus isolés ou en groupe (famille, collectivités ...), la situation géographique et les conditions climatiques, les contextes socio-professionnel et culturel, les conditions de vie habituelles ou particulières ;
- les conditions matérielles et financières du cas proposé.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- mobiliser ses connaissances (fondamentales, technologiques et professionnelles)
- prendre en compte toutes les données qui caractérisent la situation ;
- proposer des solutions réalistes et adaptées au cas donné.
- argumenter les choix effectués.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite - durée 3 h 30)

L'épreuve prend la forme d'une étude de cas.

Cette étude porte sur :

- tout ou partie des besoins et des apports nutritionnels conseillés adaptés au cas proposé ;
- l'alimentation rationnelle pour une période déterminée et peut porter sur :
 - * le choix des aliments et la justification de ce choix (aliments traditionnels et nouveaux ; produits destinés à une alimentation particulière) ;
 - * le calcul de rations et/ou l'adaptation de rations ;
 - * les répartitions possibles et l'utilisation des équivalences alimentaires ;
 - * les plans alimentaires ;
 - * les menus ou des adaptations de menus ;
 - * des conseils d'utilisation et/ ou de recettes ;
 - * le coût de revient .

La commission de correction comprend :

- un professeur de nutrition-alimentation ou un professeur de diététique
- un diététicien

BTS DIETETIQUE

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de nutrition-alimentation et de régimes. Ces deux situations se présentent sous forme d'une étude de cas dont le candidat doit traiter tout ou partie des points indiqués (cf. l'épreuve ponctuelle).

La première situation (durée : 2h30 ; coef : 1) porte sur une étude de cas relative à un individu bien portant ou malade dont la famille peut être prise en compte dans l'étude.

La deuxième situation (durée : 3 h 30 ; coef : 1,5) porte sur une étude de cas relative à une collectivité de bien-portants et/ou de malades.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

SOUS - EPREUVE : MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Coefficient : 2,5

U62

● Contenus de la sous épreuve :

L'épreuve porte sur le programme de techniques culinaires. Elle comporte :

- la réalisation de deux ou trois préparations culinaires convenant en milieu familial ou collectif. Une préparation de type traditionnel sera imposée ; l'autre ou les autres pourront consister en une adaptation quantitative ou qualitative ou technique d'une recette à un cas précisé pouvant relever d'une pathologie.
- la rédaction d'une liste prévisionnelle de denrées et de fiches techniques à partir de documents types fournis au candidat.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- prévoir la liste des denrées nécessaires
- maîtriser les techniques culinaires classiques
- adapter une technique (ou une recette) pour concilier les impératifs nutritionnels, diététiques, gastronomiques et économiques
- rédiger une fiche technique destinée aux opérations de gestion alimentaire (organisation du travail, protocoles de préparation, matériels, surveillance sanitaire, rapport qualité nutritionnelle/coût...).

BTS DIETETIQUE

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour le contrôle en cours de formation. Ils portent sur :

- les qualités organisationnelles (temps, espace)
- la maîtrise des techniques de préparation , de cuisson, de maintien en température, de conservation
- la prise en compte de l'hygiène et de la sécurité
- la présentation des préparations
- la qualité gustative des plats réalisés
- l'exactitude des documents techniques élaborés par le candidat.

Ces critères font l'objet d'une grille d'évaluation nationale.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve pratique : durée : 3 h).

A partir d'un cas donné, le candidat réalise deux ou trois préparations convenant en milieu familial ou collectif dont une préparation de type traditionnel est imposée. L'autre ou les autres pourront consister en une adaptation quantitative, qualitative ou technique d'une recette à un cas pouvant relever d'une pathologie. Pour chaque préparation, il est précisé le nombre de personnes pour lesquelles le candidat doit travailler (1 à 4 maximum).

Le cas donné précise les caractéristiques des personnes bien-portantes ou malades (âge, sexe, mode de vie...), les contraintes alimentaires ou diététiques.... ainsi que toutes données nécessaires à la réalisation et à la présentation des préparations (liste limitative de denrées, présentation attendue telle que conditionnement individuel ou en portion ...).

Le candidat élabore la liste prévisionnelle des denrées avant de commencer le travail pratique. Les fiches techniques sont remises à la fin de l'épreuve.

La commission de correction comprend :

- un professeur de techniques culinaires
- un diététicien

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation pratique organisées par les professeurs chargés des enseignements de techniques culinaires et les enseignants assurant l'alimentation des bien-portants et des malades. Les diététiciens sont associés à cette évaluation.

Chaque situation d'évaluation de poids identique (durée : 3h) est construite sur le même modèle que l'épreuve ponctuelle et se déroule selon les mêmes modalités. Les deux situations ne peuvent pas concerner les mêmes catégories d'individus ni les mêmes pathologies.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les cas proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE FACULTATIVE : Langue vivante étrangère
(Coef : 1)

UF1

Modalités :

Epreuve : orale

Durée : 20 minutes + 20 minutes de préparation

Coefficient : 1

Définition de l'épreuve :

L'épreuve consiste en un entretien prenant appui sur des documents appropriés.