

**Annexe IIIb**  
**Règlement d'examen**

<p><b>Certificat d'aptitude professionnelle boulangier</b></p>	<p><b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat)</p> <p><b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités)</p> <p><b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)</p>	<p><b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat)</p> <p><b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités)</p> <p><b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés)</p> <p><b>Enseignement à distance, candidats individuels</b></p>
--	---	--

**Unités professionnelles**

Épreuves		Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durées
EP1	Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
EP2	Production	UP2	13 (2)	CCF		Ponctuel écrit et pratique	8 h (3)

**Unités d'enseignement général**

EG1	Français et histoire-géographie-éducation civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2	Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF		Ponctuel oral	20 min
EG4	EPS	UG4	1	CCF		Ponctuel	
	Épreuve facultative : Langue vivante (4) (5)	UF1		Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 in

(1) CCF : contrôle en cours de formation.

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement (PSE).

(3) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la PSE.

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

(5) La langue choisie doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve EG3.