

EVALUATION BTSA

EPREUVE E7 :

« Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel »

Sommaire :

Présentation	p. 2
E7 BTSA Viticulture Oenologie	p. 3
E7 BTSA Sciences et Technologies alimentaires	p. 7
E7 BTSA Analyses Agricoles, biologiques et biotechnologiques	p. 10

L'ÉPREUVE E7 INTEGRATIVE A CARACTERE TECHNIQUE, SCIENTIFIQUE ET PROFESSIONNEL DU BTSA

La nouvelle écriture des référentiels de diplôme est structurée autour du référentiel de certification comprenant :

- un ensemble de capacités, générales et professionnelles ;
- un tableau d'évaluation des capacités.

Le pilotage des formations par l'évaluation et donc le passage d'une évaluation « d'objectifs de formation » (système ancien) à une évaluation centrée sur « des capacités » (système nouveau) est un changement considérable pour l'enseignement agricole. Il induit naturellement que le référentiel de formation, construit autour des connaissances disciplinaires, ne se trouve plus au cœur de la délivrance du diplôme. Ce rôle est maintenant tenu par le référentiel de certification.

Le nouveau mode d'évaluation des BTSA comprend 7 épreuves dont :

- 2 sont des épreuves nationales intégratives : E1 : (expression française et de culture socio-économique) et E7 : (caractère scientifique, technique et professionnel). Ces 2 épreuves représentent 50% des coefficients du diplôme.
- 5 sont des épreuves pouvant prendre la forme de CCF pour les établissements habilités. Elles représentent 50% des coefficients du diplôme.

Pour l'ensemble des options des BTSA, cette épreuve E7 évalue une capacité générique « *Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle* ». Cette capacité se décline en capacités - dites de rang 2 - figurant dans le tableau d'évaluation et qui sont spécifiques à chaque option de BTSA.

L'épreuve E7 est une épreuve importante dans la délivrance du diplôme de BTSA : **12 coefficients sur 36**. Afin de ne pas mettre les candidats en difficultés au regard de l'obtention de l'examen, ce constat implique, pour cette épreuve, la mise en œuvre de supports d'évaluation variés et complémentaires. Chaque option, selon ses spécificités, construit des situations d'évaluation les plus à même d'évaluer efficacement les capacités professionnelles en jeu. Puisque cette épreuve E7 est professionnelle, l'objectif est bien de construire des évaluations se rapprochant autant que possible de situations professionnelles authentiques, y compris dans le cadre d'une épreuve nationale terminale.

Dans les définitions des épreuves E7 des 3 diplômes de BTSA mis en œuvre en septembre 2009 (viticulture œnologie, sciences et techniques des aliments, analyses agricoles biologiques et biotechnologiques), telles qu'elles sont présentées dans les documents suivants, on ne trouve pas, en tant que telle, d'évaluation d'éléments « techniques et scientifiques ». Pour les BTSA, il ne peut exister en effet, sauf cas particulier, de capacités professionnelles strictement d'ordre scientifique et technique (voir les écritures des capacités du référentiel de certification). La mise en œuvre d'une évaluation professionnelle ainsi construite ne pourrait relever que du référentiel de formation qui ne constitue plus le support pilote de l'évaluation. Les parties techniques et scientifiques de cette épreuve sont cependant bien présentes mais sont traitées pour ce qu'elles sont, c'est à dire en tant qu'éléments constructifs et/ou explicatifs des capacités professionnelles proprement dites . Ces particularités découlent de la réforme des diplômes comme décrit au début de ce document.

L'ÉPREUVE E7 : Épreuve intégrative à caractère scientifique, technique et professionnel en BTSA Viticulture Oenologie (coef 12).

Objectif de l'épreuve : certifier la capacité 10 du référentiel de certification BTSA VO

10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle
10.1 Assurer la veille technologique pour son propre usage ou pour le compte de collaborateurs ou de tiers.
10.2 Participer à des travaux de démonstration, d'expérimentation ou de recherche
10.3 Proposer des adaptations (choix stratégiques) du système vitivinicole d'une entreprise à partir d'un diagnostic de durabilité
10.4 Formuler à partir d'un diagnostic de situation, pour des collaborateurs ou des tiers, un conseil clair, argumenté et opérationnel en matière de conduite et d'orientation du processus de production
10.5 Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles
10.6 Communiquer en situation professionnelle

– NB : La capacité 10 se distingue des autres capacités par son caractère intégratif et sa contextualisation : il s'agit donc d'évaluer le candidat sur des mises en situations complexes, dans des conditions professionnelles.

Il est fait le choix, en BTSA VO, de retenir « deux situations d'évaluation cohérentes autour d'un même objet, en faisant appel à différents types de supports » afin d'évaluer la capacité C10 – Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle.

Seule l'association de deux situations d'évaluation : Etude technique + Travail sur les compétences du titulaire de BTSA VO permet de certifier durablement la C10 tout en étant faisable d'un point de vue de l'organisation des examens.

On aurait donc, conformément à la lettre de commande de la DGER :

- 2 situations d'évaluation 2 temps, 2 jurys
- 1 même objet Les séquences de formation en milieu professionnel
- Différents types de support Étude technique (vision stratégique, M et LT)
 Construction de la compétence par l'apprenant (vision à CT)

PARTIE 1 : Réalisation d'une étude technique (coef 7)

Support et cadrage

L'objectif est d'évaluer les capacités d'analyse du candidat à travers **une étude technique, intégrant des aspects environnementaux et socio-économiques**. Le candidat est plus particulièrement évalué sur sa capacité à traiter un problème viticole et/ou vinicole rencontré par le responsable d'une organisation ou d'une entreprise. Les éléments de réponses proposés doivent être en accord avec le fonctionnement de cette organisation ou de cette entreprise.

Le mot « problème » doit être compris dans un sens large. L'objectif est d'étudier une problématique dans le cadre d'une **situation professionnelle réelle et contextualisée**. Les réponses apportées ne peuvent être abordées de manière exclusivement bibliographique mais nécessitent la mise en place et la justification, au niveau BTSA, d'une véritable méthodologie de résolution du problème.

Exemples de situations pouvant donner lieu à problématique

- Réalisation d'une évaluation ou d'un diagnostic à l'échelle du processus de production, du système vitivinicole ou de l'entreprise suivis de propositions ou de conseils
- Proposition d'adaptation d'un système vitivinicole ou conseil sur le choix d'un investissement (choix de nature stratégique)
- Question technique nécessitant la mise en place et/ou le suivi d'une expérimentation, d'une enquête ou d'une démonstration
- Etc...

Dans cet objectif, le candidat effectue un stage, dans une organisation du secteur vitivinicole. Il propose un thème d'étude à l'issue d'une première période de stage qui est validé par l'équipe pédagogique. Il

rédige un dossier et le soutient devant les examinateurs.

Déroulement de l'épreuve

Un dossier de 15 à 20 pages et une note de synthèse

Le dossier est destiné à l'enseignant technique correcteur de l'écrit, complété par une note de synthèse à l'attention de l'ensemble des membres du jury.

Il s'agit de présenter l'étude sous la forme d'un document synthétique, à caractère professionnel. Le candidat présente les points essentiels de son étude : contexte, problématique, démarche mise en oeuvre, résultats, propositions éventuelles...

Une soutenance orale de 35 minutes

- Le candidat présente son étude ainsi qu'une analyse critique de la méthode mise en oeuvre et des résultats obtenus ; pour étayer son propos, le candidat peut s'appuyer sur tout support de communication à sa convenance. (10 minutes).
- Après cette phase, la commission demande au candidat des éclaircissements ou des approfondissements sur l'étude présentée et l'interroge sur sa capacité à prendre du recul sur la démarche et les méthodes mises en oeuvre pour résoudre le problème (25 minutes)

Évaluateurs

- un enseignant de viticulture ou d'œnologie ou de viticulture-œnologie
- un autre enseignant (SESG, STE, etc.)

Principaux points sur lesquels porte l'évaluation

- Pertinence du choix de la problématique et justification de l'étude réalisée dans un contexte précis
- Explication et justification de la méthodologie ou de la démarche utilisée
- Présentation des étapes de la conduite de l'étude, des difficultés rencontrées et les moyens utilisés pour les surmonter
- Présentation et analyse des résultats obtenus, discussion sur leur validité
- Maîtrise des connaissances scientifiques et techniques en lien avec l'étude réalisée
- Propositions à l'issue de cette étude : pistes d'action, formulation d'un conseil, poursuites de l'étude, etc. et discussion sur leur pertinence à moyen ou long terme

Travail encore à réaliser

- Prévoir une grille de validation des choix du thème d'étude
- Compléter la grille critériée d'évaluation

PARTIE 2 : Analyse de situations professionnelles vécues lors des séquences en milieu professionnel (coef 5)

Support et cadrage de l'épreuve

Objectif de cette évaluation : Évaluer la démarche qui a permis à l'apprenant d'aboutir à des résultats et les compétences mobilisées dans le cadre de trois situations professionnelles vécues au cours de sa scolarité.

- Présentation et analyse de trois situations professionnelles vécues. Ces situations professionnelles doivent avoir été réellement et concrètement expérimentées par l'apprenant lors de séquences de formation en milieu professionnel dans le cadre scolaire (stages individuels, stages collectifs, interventions sur l'exploitation du lycée ou d'un professionnel partenaire...) ou hors du contexte scolaire (cadre familial, associatif, d'entraide...). Une situation professionnelle n'est vécue que si l'étudiant y joue un rôle d'acteur, c'est à dire que par ses activités il oriente (donne un sens à) la situation professionnelle.
- Les situations professionnelles présentées mobilisent des compétences identitaires du diplôme, comme par exemple, le diagnostic, la conduite et/ou la mise en oeuvre de tout ou partie significative d'un processus vitivinicole, l'élaboration de conseils, une mise en situation de communication.

Cadrage des SPV (situations professionnelles vécues)

- Les SPV possibles sont envisagées à partir de la liste des situations professionnelles significatives (SPS) issues du référentiel professionnel. Ces situations doivent correspondre à des activités au cours desquelles le candidat a mené des actions et obtenu des résultats
- Parmi les trois SPV, l'une au moins est une situation à dominante viticole, une autre à dominante vinicole. La troisième est au choix du candidat.
- Exemples de situations :

Situations de l'ordre de la conduite et de la mise en œuvre de tout ou partie du processus de production ou de l'organisation d'une phase de la production

- Raisonner et conduire tout ou partie du processus de production : prendre une décision, justifier une intervention, réaliser, réagir aux imprévus, contrôler les résultats, enregistrer les résultats
- Organiser un chantier ou gérer une équipe au travail
- Mettre en pratique le management environnemental
- Mettre en pratique le management de la qualité
- Etc.

Interventions en amont ou en aval du processus

- Elaborer et diffuser un conseil technique : article de journal, plaquette
- Organiser une visite technique, une dégustation, une action de communication
- Etc.

Déroulement de l'épreuve

Trois fiches regroupant les situations professionnelles vécues

- Ce document n'est pas évalué mais il est indispensable : tout candidat ne présentant pas ce document ne pourra pas prétendre présenter la partie 2 de l'E7
- Chaque situation donne lieu à la rédaction d'une fiche de présentation synthétique (1 à 2 pages par situation vécue) suivant un modèle fourni
- Les différentes situations professionnelles n'ont pas obligatoirement de liens entre elles.

Un oral de 35 minutes

- 5 minutes de présentation de la situation tirée au sort par le jury parmi les trois vécues par le candidat. Pour étayer son propos, le candidat peut s'appuyer sur tout support à sa convenance.
- 30 minutes d'entretien au cours desquelles le candidat doit approfondir les éléments apportés lors de sa présentation ; identifier les capacités mobilisées, leur origine, leur mode d'acquisition au cours de la formation et la manière dont il les a articulées pour faire face à la situation ; montrer sa capacité à prendre du recul par rapport à la démarche qu'il a mise en œuvre. Le jury peut étendre l'entretien aux deux autres situations professionnelles vécues par le candidat.

Evaluateurs

Un enseignant technique (viticulture ou œnologie ou viticulture-œnologie), un autre enseignant et un professionnel

Critères d'évaluation

L'objectif de l'évaluation de cette partie de l'E7 n'est pas de porter une appréciation sur les résultats de l'action, mais d'apprécier la démarche mise en place par l'apprenant pour faire face à une situation professionnelle complexe et sa capacité à prendre du recul par rapport à son action.

Le candidat est évalué sur :

- La présentation des éléments constitutifs de la situation (contexte, enjeux, choix réalisés, démarche mise en œuvre, résultats)
- L'appropriation des situations proposées
 - maîtrise des connaissances scientifiques et techniques en lien avec les situations choisies
 - identification des ressources (savoirs, savoir faire, comportements) mobilisées
 - analyse critique des résultats de son action
- Le retour réflexif sur l'expérience acquise :
 - degré d'implication dans l'action
 - analyse des difficultés rencontrées et gestion des imprévus
 - analyse et bilan des compétences mobilisées ou acquises

- prise de recul par rapport à son vécu et justification de ses choix
- identification de démarches alternatives possibles
- transfert des compétences acquises dans d'autres situations
- capacité à dialoguer et à argumenter face au jury

A travailler avec le système d'appui

- La liste des SPS, définir tâches, activités, situations professionnelles ; cadrer les situations.
- La grille d'évaluation à affiner et un guide d'entretien à l'usage des correcteurs à réaliser
- La forme de la fiche de présentation de SPV

Prévoir un stage de formation assez rapidement avec les futurs correcteurs

Epreuve E7 en BTSA STA

L'épreuve E7 évalue la capacité C10 : **Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle**

10-1- Conduire une fabrication

- S'assurer de la maintenance et de l'entretien du matériel
- Prendre en compte les procédés de fabrication, les équipements et les contraintes
- Procéder aux ajustements nécessaires en fonction des résultats et des imprévus pour obtenir un produit conforme
- Mettre en œuvre les moyens de prévention des risques professionnels
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire

10-2 - Analyser un atelier de transformation

- Analyser l'organisation de la production
- réaliser un diagnostic technique et économique de l'atelier (environnemental, qualité, durabilité...)
- Réaliser un bilan technico-économique de la production à partir des outils de gestion (seuil de rentabilité, constitution du prix)
- Appliquer une méthode appropriée de résolution de problème
- Proposer des améliorations argumentées (chaînes de fabrication, mise en œuvre du management de la qualité...) et participer à la démarche d'innovation de l'entreprise

10-3 - Participer au management d'une équipe de travail

- Contrôler les activités des membres de l'équipe pendant la production
- Mobiliser des méthodes de motivation des personnels
- Impliquer les personnels dans l'optimisation de la production et le respect de règles éthiques

10-4 - Collaborer et communiquer en situation de travail

- Communiquer avec professionnalisme en interne et en externe
- Rendre compte des actions réalisées et du fonctionnement de l'atelier, oralement ou par écrit

10-5 – Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités

Cette épreuve est caractérisée par son aspect contextualisé et intégratif, rendant compte d'une capacité globale à analyser les réalités professionnelles.

Pour le BTS STA, l'épreuve E7 comprend 2 sous-épreuves : une épreuve pratique, et une épreuve orale prenant appui sur un dossier écrit contenant l'analyse de plusieurs situations professionnelles, dont obligatoirement le stage de 12 semaines.

Son objectif est :

- d'évaluer l'aspect technique car le BTSA STA doit d'abord connaître le produit et sa transformation,
- de prendre en compte la dimension « atelier » dont relève le niveau BTS, et pas uniquement la ligne de fabrication,
- de valoriser les périodes de stage et les expériences professionnelles, notamment à travers l'analyse des compétences liées au management et à la collaboration dans une équipe, mobilisées et/ou acquises lors des expériences professionnelles.

Sous-épreuve 1 : épreuve pratique 4h (coef 7)

Support : atelier ou halle technologique de l'établissement. S'appuie sur la spécialité.

Valide la capacité C10-1 : Conduire une fabrication

Déroulement :

Travaux pratiques de 4 heures, portant sur la réalisation d'une fabrication liée à la spécialité. La fabrication inclut la préparation, la fabrication proprement dite et ses contrôles, le nettoyage.

Des questions, en nombre limité, seront posées au cours de cette fabrication.

Evaluation :

- réalisation pratique (organisation, qualité, autonomie)
- justification scientifique, technique et professionnelle de la conduite des matériels et des aspects qualité (GI, GA)

jury :

1 enseignant de GA, 1 enseignant de GI, 1 professionnel

Sous-épreuve 2 : épreuve orale 45 min (coef 5)

Valide les capacités C10-2, C10-3, C10-4, C10-5

Cette épreuve orale porte sur un dossier écrit élaboré par le candidat à partir de situations professionnelles vécues dont le stage de 12 semaines.

Support et cadrage de l'épreuve :

- le stage de 12 semaines, au cours duquel le candidat répond à une demande de l'entreprise portant sur une démarche professionnelle. Lors de ce stage, le candidat est amené à effectuer une analyse critique d'un atelier de production, sur les plans technique et économique, à proposer des améliorations éventuelles, à analyser sa démarche et ses résultats, et à rendre compte de ses actions.

- les Situations professionnelles vécues : Les situations professionnelles présentées mobilisent des compétences identitaires du diplôme : contrôle de la production, conduite de la production, animation et management d'une équipe de travail, collaboration et communication.

- Elles doivent correspondre à des activités pour lesquelles le candidat a mené des actions et obtenu des résultats.
- Les situations professionnelles sont envisagées à partir du référentiel professionnel. Elles doivent appartenir à des champs de compétences différents, et ne doivent pas être redondantes avec le stage : Imposer au moins une situation dans le domaine de l'animation ou de la communication et une dans le domaine technique.

Ex. de situations professionnelles vécues :

Situations liées à la conduite de la production

- Organiser la production (prévoir et ajuster le rythme de la production au besoin, contrôler les paramètres, les résultats...)
- Résoudre les problèmes de la ligne de production (aléas, anomalies, pannes, dysfonctionnements)
- Participer au choix d'un équipement ou à l'élaboration d'un produit
- Participer à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire
- etc...

Situations de l'ordre de l'animation, du management ou de la communication

- Prévoir les besoins en ressources humaines en fonction des prévisions de commandes, du nombre et des compétences disponibles
- Gérer une équipe de travail
- Prendre contact et répondre à des demandes de fournisseurs ou de clients
- Organiser une visite technique
- Former un stagiaire ou un groupe (sur un poste, l'hygiène...)
- Etc...

Contenu du dossier écrit :

- document synthétique écrit (10 à 15 pages), à caractère professionnel, présentant : l'analyse du contexte du projet, la démarche, les résultats obtenus, leur analyse, les améliorations éventuelles, le bilan de l'étude. L'analyse critique peut porter sur les aspects, techniques, méthodologiques... mais également sur les aspects liés au management ou à l'organisation de la production.

- fiches synthétiques (1 à 2 pages par situation) présentant 2 situations professionnelles vécues.

Présentation orale :

15 min de présentation du stage, 30 min de discussion avec le jury sur des approfondissements liés aux activités présentées et sur l'analyse des compétences mobilisées.

Evaluation :

L'ensemble du dossier écrit est noté par le jury (1/4 écrit, 3/4 oral).

Le candidat est évalué sur :

- La présentation et l'analyse de la démarche mise en œuvre lors du projet,
- Le bilan technico-économique du projet,
- l'argumentation et le recul par rapport aux résultats obtenus.
- Le retour réflexif sur l'expérience acquise :

- motivations
- difficultés rencontrées, engagement du candidat dans la démarche suivie, et gestion des imprévus
- savoirs et compétences mobilisés, compétences acquises pouvant être valorisées dans d'autres situations
- et si c'était à refaire ?

Jury (différent de celui de la sous-épreuve 1):

1 enseignant de GA, 1 enseignant d'économie, 1 professionnel (ou 1 enseignant si confidentiel)

Proposition d'organisation globale des deux sous-épreuves :

- Pratique : 1/2 journée

- oral : 1/2 journée (journée différente de celle de la sous-épreuve pratique), dans un centre d'examen regroupant plusieurs établissements : jury = enseignants sur place + professionnel, les étudiants se déplacent à leurs frais.

Epreuve E7 en BTSA ANABIOTEC
Epreuve prenant appui sur des situations professionnelles vécues(coef 12)

Objectif de l'épreuve : certifier la capacité 6 du référentiel de certification BTSA ANABIOTEC :

6 - Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle
6.1 - Raisonner la mise en place d'analyses et de contrôles dans le cadre d'une situation professionnelle
6.1.1 - Identifier les objectifs et les problématiques des analyses en lien avec une situation professionnelle 6.1.2 - Justifier le choix des analyses et des contrôles dans le cadre d'une situation professionnelle
6.2 - Communiquer en situation professionnelle
6.2.1 - Communiquer avec professionnalisme en interne et en externe 6.2.2 - Communiquer des résultats oralement ou par écrit
6.3 - Participer à des travaux de recherche ou d'expérimentation
6.3.1 - Réaliser une veille scientifique et technologique 6.3.2 - Analyser les étapes d'une démarche scientifique depuis la définition de la problématique jusqu'à la validation des résultats 6.3.3- Participer à l'élaboration de protocoles de recherche 6.3.4 - Mettre en oeuvre un dispositif expérimental 6.3.5 - Présenter les résultats sous une forme appropriée
6.4 - Apporter des recommandations et des conseils aux clients en fonction des résultats et des travaux réalisés
6.5 - Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles

– NB : La capacité 6 se distingue des autres capacités par son caractère intégratif et sa contextualisation. : il s'agit donc d'évaluer le candidat sur des mises en situations complexes, dans des conditions professionnelles.

Proposition de définition de l'épreuve :

	Supports	Ecrits	Présentation	Coeff
Partie 1	Travaux de recherche et d'expérimentation	Dossier (10 à 15 pages)	15 min + 30 min	4
Partie 2	Stage + vécu prof	Dossier de stage + fiches de situations prof	15 min + 30 min	8

2 jurys différents composés d'1 enseignant et d'un professionnel (2 enseignants si rapport confidentiel)

PARTIE 1 : Réalisation d'une étude à caractère prospectif (coef 4)

6.3 - Participer à des travaux de recherche ou d'expérimentation
6.3.1 - Réaliser une veille scientifique et technologique 6.3.2 - Analyser les étapes d'une démarche scientifique depuis la définition de la problématique jusqu'à la validation des résultats 6.3.3- Participer à l'élaboration de protocoles de recherche 6.3.4 - Mettre en oeuvre un dispositif expérimental 6.3.5 - Présenter les résultats sous une forme appropriée

Support et cadrage

Support : M58

Le thème choisi est validé par l'équipe pédagogique. Le candidat rédige un dossier et le soutient devant les examinateurs.

L'objectif est d'évaluer les capacités d'analyse d'un candidat à travers une problématique technique, intégrant si possible des aspects environnementaux et socio-économiques. Le candidat est plus particulièrement évalué sur sa capacité à donner des éléments de réponses face à une problématique dans un des secteurs du contexte du BTS ANABIOTEC.

Le mot « problématique » doit être compris dans un sens large. L'objectif est d'étudier une situation professionnelle réelle et contextualisée. La réponse ne peut être abordée de manière strictement bibliographique.

Situations pouvant donner lieu à problématique

- *Mise au point d'une production biotechnologique*
- *Etudier et concevoir l'organisation et/ou la gestion d'un secteur d'un laboratoire de contrôle ou de recherche en réponse à l'étude d'une problématique*
- *Mettre en place et conduire une expérimentation ou une enquête et interpréter les résultats*

Contenu du dossier et de l'exposé

Présentation de l'étude sous la forme d'un document synthétique, à caractère professionnel (10 pages, annexes comprises ; aucune forme type exigée) complété par une note de synthèse à l'intention de l'ensemble des membres du jury. Le candidat présente les points essentiels de son étude : contexte, problématique, démarche mise en oeuvre, résultats, propositions éventuelles.

Une soutenance orale (15 min + 30 min) :

- Le candidat présente son étude ainsi qu'une analyse critique de la méthode mise en oeuvre et des résultats obtenus ; pour étayer son propos, le candidat peut s'appuyer sur tout support de communication à sa convenance. (15 minutes).
- Après cette phase, la commission demande au candidat des éclaircissements ou des approfondissements sur l'étude présentée et l'interroge sur sa capacité à prendre du recul sur l'expérience vécue (30 minutes)

Evaluateurs :

un enseignant technique

un professionnel ou un enseignant (si rapport confidentiel)

Les critères d'évaluation :

Le candidat est évalué sur :

- La présentation des éléments constitutifs de la problématique: contexte, enjeux, choix réalisés, démarche mise en oeuvre, résultats
- La maîtrise des situations proposées
- Le retour réflexif sur l'expérience acquise :
 - motivations
 - difficultés rencontrées, engagement du candidat dans la démarche suivie, et gestion des imprévus
 - savoirs et compétences mobilisés
 - compétences acquises pouvant être valorisées dans d'autres situations
 - et si c'était à refaire ?

Evaluation :

L'ensemble du dossier écrit est noté par le jury (1/4 écrit, 3/4 oral).

PARTIE 2 : Analyse de situations professionnelles vécues lors de séquences en milieu professionnel (coef 8)

6.1 - Raisonner la mise en place d'analyses et de contrôles dans le cadre d'une situation professionnelle
6.1.1 - Identifier les objectifs et les problématiques des analyses en lien avec une situation professionnelle 6.1.2 - Justifier le choix des analyses et des contrôles dans le cadre d'une situation professionnelle
6.2 - Communiquer en situation professionnelle
6.2.1 - Communiquer avec professionnalisme en interne et en externe 6.2.2 - Communiquer des résultats oralement ou par écrit
6.4 - Apporter des recommandations et des conseils aux clients en fonction des résultats et des travaux réalisés
6.5 - Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles

Support et cadrage de l'épreuve

Support : stage de 12 semaines + vécu professionnel

- *le stage de 12 semaines*, au cours duquel le candidat répond à une demande de l'entreprise portant sur une démarche professionnelle. Lors de ce stage, le candidat est amené à effectuer une analyse critique d'un atelier de production, sur les plans technique et économique, à proposer des améliorations éventuelles, à analyser sa démarche et ses résultats, et à rendre compte de ses actions.

- Présentation de 3 situations professionnelles vécues au cours des divers stages ou d'autres périodes vécues en milieu professionnel (scolaires ou extrascolaires).
- Les situations professionnelles présentées mobilisent des compétences identitaires du diplôme : conduite et mise en œuvre d'un processus, organisation du travail, conseil, communication.
- C'est la grille d'évaluation qui par sa conception, cadre les situations professionnelles, le candidat vérifie lui-même que les situations choisies lui permettent d'être évalué sur l'ensemble des capacités.

Cadrage des SPV (situations professionnelles vécues)

- Les SP possibles sont envisagées à partir du référentiel professionnel ; l'activité doit se traduire forcément par une action et des résultats.
- Imposer au moins une situation à dominante analytique et une en relation directe avec la gestion d'un laboratoire
- Exemples de situations :
 1. Situations de l'ordre de la conduite et de la mise en œuvre de tout ou partie de la gestion d'un laboratoire
 - Raisonner et conduire tout ou partie d'un plan de contrôle : prendre une décision, justifier une intervention, réaliser, réagir aux imprévus, contrôler les résultats, enregistrer les résultats
 - Gérer une équipe au travail
 - Mettre en pratique le management environnemental
 - Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre du management de la qualité dans un laboratoire.
 - Etc.
 2. Interventions en amont ou aval du processus
 - Elaborer et diffuser un conseil technique : article de journal, plaquette, organisation d'une action de communication
 - Organiser une visite technique, l'accompagnement de stagiaires...
 - Etc...

Contenu du dossier et de l'exposé

Contenu du dossier écrit :

- dossier de stage : document synthétique écrit, à caractère professionnel valorisant ce qui a été réalisé pendant le stage, allégé sur sa partie présentation de l'entreprise, historique... Il doit présenter l'analyse du contexte du projet, la démarche, les résultats, les améliorations éventuelles et l'analyse des résultats, le

bilan de l'étude. L'analyse critique peut porter sur les aspects, techniques, méthodologiques... mais également sur les aspects liés au management ou à l'organisation de l'activité.

- fiches synthétiques (1 à 2 pages par situation) présentant 3 situations professionnelles vécues.
 - Chaque situation donne lieu à la rédaction d'une fiche de présentation synthétique (1 à 2 pages par situation vécue)
 - Les différentes situations professionnelles n'ont pas obligatoirement de liens entre elles mais peuvent être intégrées dans le projet de l'élève, au même titre que le stage.
 - ces documents recevront une note globale

Une soutenance orale (15 minutes + 30 min) :

- présentation orale : 15 min

Le candidat présente l'analyse de son expérience professionnelle, en l'intégrant de préférence dans son projet, à partir du stage et éventuellement des SPV.

- entretien avec le jury : 30 min : le jury demande au candidat des éclaircissements ou des approfondissements sur les éléments présentés et l'interroge sur sa capacité à prendre du recul sur l'expérience vécue et les compétences mobilisées.

Evaluateurs : (différents de ceux qui évaluent la première partie)

- 1 enseignant technique
- 1 professionnel ou un enseignant (si rapport confidentiel)

Evaluation :

L'ensemble du dossier écrit est noté par le jury (1/4 écrit, 3/4 oral).

Le candidat est évalué sur :

- Sa capacité à réaliser une présentation orale.

Pour le stage :

- La présentation et l'analyse de la démarche mise en œuvre,
- Le bilan technico-économique du projet si besoin,
- l'argumentation et le recul par rapport aux résultats obtenus.

Pour les fiches sur les SPV :

- la présentation des éléments constitutifs de la situation : contexte, enjeux, choix réalisés, démarche mise en œuvre, résultats
- La maîtrise des situations proposées
- Le retour réflexif sur l'expérience acquise :
 - motivations
 - difficultés rencontrées, engagement du candidat dans la démarche suivie, et gestion des imprévus
 - savoirs et compétences mobilisés
 - compétences acquises pouvant être valorisées dans d'autres situations
 - et si c'était à refaire ?