

## EP2 : Épreuve orale du Portfolio

- Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique



L'épreuve se déroule en deux temps :

### Un exposé de 10 minutes

- Présentation de l'entreprise de formation
- 2 activités du portfolio choisies
- Explication des compétences et savoirs mis en œuvre



✗ Consultation du portfolio mais non évalué

### !! La commission d'évaluation

- 2 profs formateurs (un en pâtisserie, + un en sciences appliquées)
- + 1 professionnel
- Doit remplir la grille



### Un entretien de 20 minutes

- Questions sur les activités développées dans la formation.
- Démontrer ses compétences du bloc 2



~~Portfolio~~ Portfolio absent = candidat non interrogé = note de 0

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2 :

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

