


## EP2 : Épreuve orale du Portfolio


- Certificat de spécialisation Techniques du tour en boulangerie - pâtisserie

 **30 MINUTES**

**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**


### Un entretien de 20 minutes

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



**!! La commission d'évaluation**

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



**⊗ Portfolio absent = candidat non interrogé = note de 0**

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

- Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées ;
- Gérer les techniques selon les fabrications ;
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente ;
- Planifier la production dans une démarche durable ;
- Suivre et analyser la production.

