



Au regard des réponses apportées, un profil de compétences de cette partie est établi.

Le jury déguste en amont, et rappelle le déroulement de la phase orale au début de l'entretien.

Grille et descripteurs

Le candidat dispose d'un document d'analyse de sa production pour préparer l'entretien avec la commission. Ce document d'aide à l'entretien n'est ni obligatoire, ni évalué.

Intervient dans la partie 3 et corrige la partie écrite, avec le professeur de spécialité.

La commission fait preuve de bienveillance (adopter une attitude encourageante et exigeante) à l'égard du candidat pendant toute la durée de l'épreuve, le met en confiance et lui offre les conditions optimales de passage de l'oral. Elle veille également au strict respect de la durée de l'épreuve et garde une trace des questions posées aux candidats et des réponses apportées, à remettre au responsable de commission à l'issue de l'épreuve.

Une fois l'oral terminé, le candidat interrogé remet au jury l'ensemble de la documentation utilisée (sujet et brouillons) et rejoint les autres candidats pour poursuivre le nettoyage et la remise en état des locaux.

La commission, à partir des positionnements de la phase écrite, pratique et orale, dresse un bilan, propose une note qu'il accompagne d'une appréciation.

https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/joe_arre_te_du_3_octobre_2022.pdf