



RÉGION ACADÉMIQUE GUYANE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Division des Examens
& Concours
Bureau des examens généraux

DEC1

n° 0008 - 2024/DEC1

Affaire suivie par :

Nathalia JEROME

Cheffe du bureau des examens généraux

Tél : 05 94 27 21 83

Mél : nathalia.jerome@ac-guyane.fr

Mél : dec.postbac@ac-guyane.fr

Cépéroù

Place Leopold HEDER – BP 6011

97306 Cayenne Cedex

Cayenne, le mardi 5 décembre 2023

Le recteur de région académique
Chancelier des universités
Recteur de l'académie de Guyane,

à

Mesdames et Messieurs les chefs d'établissements,
Mesdames et Messieurs les chefs d'établissements
adjoints,

Objet : Organisation du Concours Général des Métiers (CGM), session 2024

Références réglementaires :

Note de service du 24 octobre 2023 relative à l'organisation du concours général des métiers – session 2024 (BO du 9/11/2023).

La présente note de service a pour objet de préciser les modalités de mise en œuvre et d'organisation de la session 2024 du concours général des métiers, qui est ouvert aux dix-huit spécialités de baccalauréat professionnel, conformément aux dispositions de l'arrêté du 6 juillet 2022 relatif aux spécialités de baccalauréats professionnels concernées par le concours général des métiers, ainsi qu'au brevet des métiers d'art ébéniste, conformément aux dispositions de l'arrêté du 18 avril 2016 relatif aux brevets des métiers d'art concernés par le concours général des métiers.

Je vous rappelle que le concours général des métiers repose sur une épreuve professionnelle en deux parties, disjointes dans le temps, dont la nature, la définition et la durée sont précisées en annexe.

- La première partie se déroule dans chaque académie. Des regroupements inter académiques pour les spécialités à petits flux peuvent cependant être effectués.
- À l'issue de la première partie, les candidats retenus par le jury passent la seconde partie de l'épreuve, dite finale, dans l'établissement et l'académie d'accueil désignés par le président de jury. Cette seconde partie de l'épreuve est pratique et/ou orale est adaptée aux spécificités de chaque spécialité de baccalauréat professionnel et brevet des métiers d'art concernée.

Date de début des inscriptions

Mercredi 29 novembre 2023

Date limite des inscriptions

**Vendredi 15 décembre 2023 à
minuit (Heure de Paris)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Pour s'inscrire au concours général des métiers, les élèves ou apprentis doivent remplir les conditions suivantes :

- être âgés de 29 ans révolus au maximum, à la date de clôture des inscriptions ;
- être en classe de terminale ou année terminale de baccalauréat professionnel, soit dans les établissements publics ou privés sous contrat relevant du ministère de l'Éducation nationale et de la

Jeunesse, soit dans les centres de formation d'apprentis ou sections d'apprentissage habilités ou non à pratiquer le contrôle en cours de formation, soit dans des lycées publics ou des établissements privés sous contrat relevant du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire ;

- être en règle avec l'obligation de recensement ou de participation à l'appel de préparation à la défense conformément aux dispositions de la loi n° 97-1019 du 28 octobre 1997 portant réforme du service national.

MODALITES D'INSCRIPTION

Les inscriptions se font uniquement en ligne à l'adresse suivante sur le Portail Cyclades:
<https://cyclades.education.gouv.fr/cyccandidat/portal/>

Les établissements scolaires procèdent à l'inscription des candidats et **impérativement dans la spécialité donc ces derniers suivent la formation** conformément à la procédure décrite dans la documentation accessible à partir de la page d'accueil du portail établissement Cyclades. Ils proposent la candidature des élèves ou apprentis présentant les meilleures chances de succès, **dans la limite de cinq candidatures dans chaque spécialité.**

Une confirmation d'inscription pour chaque candidat doit impérativement être éditée par l'établissement.

La confirmation d'inscription signée par le candidat et son représentant légal s'il est mineur devra être déposée sur l'application Cyclades **au plus tard le vendredi 22 décembre 2023.**

Les services académiques procèdent à la validation des candidatures sur l'application Cyclades **au plus tard le mercredi 10 janvier 2024.**

Afin de préparer les inscriptions sur Cyclades, une fiche de demande d'inscription est disponible sur le portail Cyclades de chaque établissement ainsi que sur le site de diffusion Cyclades pour les services académiques.

La fiche de demande d'inscription est également mise en ligne sur Éduscol sous la rubrique : **J'enseigne, Je mène un projet avec mes élèves, Concours général des lycées et des métiers, Inscription au concours général des métiers.**

Cette fiche doit être complétée et signée par le professeur et l'élève ou son représentant légal, puis, retournée au secrétariat de l'établissement.

Les fiches non revêtues des deux signatures ne sont pas recevables.

Important : il est demandé de bien informer les candidats que cette demande d'inscription ne vaut pas inscription définitive, mais que celle-ci ne sera prise en compte qu'après le dépôt sur Cyclades de la confirmation d'inscription signée par le candidat ou son représentant légal, avant le clôturé des inscriptions

CALENDRIER DES EPREUVES

Compte tenu du calendrier scolaire 2023-2024, la première partie de l'épreuve se déroulera le **mardi 12 mars 2024** pour toutes les spécialités.

Les dates de la seconde partie de l'épreuve devront être fixées entre le **lundi 13 mai et le vendredi 31 mai 2024.**

Convocation des candidats et organisation :

Chaque académie est chargée de convoquer ses candidats.

La mission du pilotage des examens (Dgesco A-MPE) est chargée de convoquer **les candidats finalistes** et pilote l'organisation matérielle de cette seconde partie en liaison avec l'établissement et l'académie d'accueil.

Les frais de transport et d'hébergement des candidats finalistes seront pris en charge par leur établissement d'origine.

ORGANISATION MATERIELLE DES EPREUVES

Les copies réglementaires, devant être utilisées par toutes les académies, sont du modèle de copie éducation nationale (EN) et les intercalaires spécifiques sont du modèle ENM (copie millimétrée), END (copie dessin) et ENC (copie calque).

CEREMONIE DE REMISE DES PRIX, PALMARES ET DIPLOMES

Une cérémonie de remise des prix en présence du ministre chargé de l'éducation nationale est organisée à Paris dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne, au cours de la **première quinzaine du mois de juillet 2024**, pour les lauréats ayant obtenu un premier, deuxième ou troisième prix.

Les lauréats primés et leurs établissements sont avertis par courriel courant juin et invités à cet événement par la mission du pilotage des examens.

À l'issue de la cérémonie, le palmarès complet du concours général est publié sur le site Éduscol, sous la rubrique **J'enseigne, Je mène un projet avec mes élèves, Concours général des lycées et des métiers, Palmarès du concours général des lycées et des métiers.**

La mission du pilotage des examens (Dgesco A-MPE) adresse à chaque recteur d'académie les diplômes des lauréats ayant obtenu un accessit ou une mention, afin qu'ils les transmettent aux intéressés.

Je vous invite à la plus large diffusion de la présente note au public concerné et vous remercie de votre collaboration.

Le Recteur,


Pour le recteur et par délégation
Le Secrétaire Général Adjoint
Directeur de l'Expertise et des Fonctions Support

Bruno PIERRE-LOUIS

Annexe 1 — Liste des spécialités de baccalauréat professionnel et du brevet des métiers d'art ouvertes au concours général des métiers – session 2024

I. Spécialités de baccalauréat professionnel

- Commercialisation et services en restauration
- Cuisine
- Esthétique cosmétique parfumerie
- Étude et définition de produits industriels
- Fonderie
- Maintenance des véhicules – option A : voitures particulières ; option B : véhicules de transport routier ; option C : motocycles
- Maintenance des matériels – option A : matériels agricoles ; option B : matériels de construction et de manutention ; option C : matériels d'espaces verts
- Métiers de la coiffure
- Métiers de la mode – vêtements
- Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés
- Métiers du commerce et de la vente – option A : animation et gestion de l'espace commercial
- Métiers du commerce et de la vente – option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
- Métiers et arts de la pierre
- Organisation de transport de marchandises
- Plastiques et composites
- Technicien en chaudronnerie industrielle
- Technicien en réalisation de produits mécaniques – option réalisation et suivi de productions ; option réalisation et maintenance des outillages
- Technicien menuisier agenceur
- Travaux publics

II. Brevet des métiers d'art

- Ébéniste

Annexe 2 — Nature des épreuves du concours général des métiers pour les spécialités du baccalauréat professionnel des secteurs industriel et sciences et technologies et du brevet des métiers d'art ébéniste

I. Spécialités concernées

- Étude et définition de produits industriels
- Fonderie
- Maintenance de matériels – option A : matériels agricoles ; option B : matériels de construction et de manutention ; option C : matériels d'espace vert
- Maintenance des véhicules – option A : voitures particulières ; option B : véhicules de transport routier ; option C : motocycles
- Métiers de la mode – vêtements
- Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés
- Métiers et arts de la pierre
- Plastiques et composites
- Technicien en chaudronnerie industrielle
- Technicien en réalisation de produits mécaniques – option réalisation et suivi de productions ; option réalisation et maintenance des outillages
- Technicien menuisier agenceur
- Travaux publics
- Brevet des métiers d'art ébéniste

II. Première partie de l'épreuve (durée : de trois à six heures maximum – écrite)

Elle consiste en une recherche de solutions compatibles avec une réalisation imposée et aboutit à l'élaboration de documents techniques.

III. Seconde partie de l'épreuve (durée : de quatre à trente heures maximum – pratique)

Elle s'appuie principalement sur une réalisation qui vise à apprécier les compétences des candidats pour :

- le décodage et l'analyse des données opératoires ;
- la préparation des éléments nécessaires à la mise en œuvre d'une production ou d'une réalisation ;
- la mise en œuvre des moyens permettant la fabrication ou la réalisation attendue ;
- le contrôle de conformité des produits fabriqués ou des réalisations.

Annexe 3 — Spécialités du baccalauréat professionnel du secteur tertiaire et nature des épreuves du concours général des métiers

I. Commercialisation et services en restauration

1. Première partie de l'épreuve

Cette première partie comporte deux sous-épreuves :

- Dossier professionnel constitué à partir d'un contexte professionnel et sur la base d'une liste de denrées et de produits communiquée dès la fin des inscriptions, avec encadrement par les professeurs du candidat ;
- Épreuve écrite (deux heures) : culture professionnelle explorant les savoirs associés et comportant des notions d'anglais.

2. Seconde partie de l'épreuve (pratique)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

Cette partie d'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B) :

A. Phase de réalisation

- Réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés, carte des desserts et boissons au choix.
- Dresser deux tables à partir d'un thème imposé communiqué dès confirmation de l'inscription. Les éléments de décoration seront préparés et amenés par le candidat.
- Prendre la commande des mets et boissons et interagir avec les clients en fonction des demandes spécifiques ; 1 plat sera commercialisé aux clients en anglais.
- Participer à un atelier qui pourra solliciter des compétences autour de la sommellerie, d'une préparation d'office, d'un atelier fromage, de l'analyse sensorielle, avec phase de commercialisation devant le jury.
- Servir, avec l'aide du commis, les mets et boissons :
 - Les apéritifs seront proposés et servis au guéridon, dont une réalisation de cocktails sur l'une des deux tables.
 - Un vin fera l'objet d'une technique devant le client.
 - Une cérémonie du café sera réalisée sur l'une des deux tables.
 - Participer à un atelier qui pourra solliciter des compétences autour de la sommellerie, d'une préparation d'office, d'un atelier fromage, de l'analyse sensorielle, avec phase de commercialisation devant le jury.

B. Phase d'entretien

Elle permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

II. Cuisine

1. Première partie de l'épreuve

Cette première partie comporte deux sous-épreuves :

- Dossier professionnel constitué à partir d'un contexte professionnel et sur la base d'une liste de denrées et de produits communiquée dès la fin des inscriptions, avec encadrement par les professeurs du candidat.
- Épreuve écrite (deux heures) : culture professionnelle explorant les savoirs associés et comportant des notions d'anglais.

2. Seconde partie de l'épreuve (pratique)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées. Le candidat travaille seul.

Cette partie d'épreuve comporte une phase d'argumentation (A), une phase de réalisation (B) et une phase d'entretien (C).

A. Phase d'argumentation technique en préambule de la phase pratique :

B.

- Le candidat prend en charge son poste de travail.
- Il est ensuite invité à s'exprimer sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, puis il explique la façon dont il va réaliser la technique emblématique déterminée par le jury. Pour cela, il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre comme s'il s'adressait à un cuisinier débutant. Il est ensuite interrogé par le jury sur ses connaissances du produit concerné par la technique emblématique.

B. Phase de réalisation

Le candidat réalise :

- Une production culinaire pour 4 à 6 personnes, selon le sujet, à partir d'un panier de denrées ;
- Le dressage des préparations (libre), en fonction des supports proposés par le centre de concours ;
- Une entrée et un plat ou un plat et un dessert dont les thèmes principaux et la liste des denrées composant le panier seront joints à sa convocation.

C. Phase d'entretien

Elle permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

III. Métiers du commerce et de la vente – option A : animation et gestion de l'espace commercial

1. Première partie de l'épreuve (durée : trois heures – écrite)

L'épreuve prend appui sur le référentiel du baccalauréat métiers du commerce et de la vente, défini dans l'arrêté du 17 décembre 2018.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances et ses compétences en vue de l'analyse et de la résolution d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s). Cette épreuve évalue les acquis d'apprentissage liés au groupe de compétences 4A : animer et gérer l'espace commercial.

Il s'agit donc d'évaluer la professionnalité des élèves à l'issue de leur formation. Dès lors, l'épreuve doit les conduire à :

- mobiliser les compétences professionnelles dans une large palette d'activités propres à l'exercice du métier de l'option A. Les méta-compétences évaluées sont les suivantes :
 - assurer les opérations préalables à la vente ;
 - rendre l'unité commerciale attractive et fonctionnelle ;
 - développer la clientèle.
- mobiliser explicitement des compétences transversales (constitutives des compétences professionnelles), et notamment les compétences d'expression écrite, d'analyse, d'argumentation, d'esprit critique, de méthodologie et d'exploitation documentaire.

L'épreuve prend la forme d'un ensemble de situations professionnelles caractéristiques du métier en lien avec l'option présentée par le candidat.

Elle s'appuie sur des ressources documentaires qui permettront au candidat de mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues et construites au cours de la formation.

Les candidats organisent et structurent leurs réponses en fonction des consignes directement sur la copie (aucune annexe à compléter et à rendre avec la copie).

2. Seconde partie de l'épreuve (préparation : quatre heures ; prestation orale : trente minutes)

L'épreuve prend appui sur le référentiel du baccalauréat métiers du commerce et de la vente, défini dans l'arrêté du 17 décembre 2018.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances et ses compétences en vue de l'analyse et de la résolution d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s). Cette épreuve évalue les acquis d'apprentissage liés aux groupes de compétences 4A : animer et gérer l'espace commercial.

Il s'agit donc d'évaluer la professionnalité des élèves à l'issue de leur formation. Dès lors, l'épreuve doit les conduire à :

- mobiliser les compétences professionnelles dans une large palette d'activités propres à l'exercice du métier de l'option A. Les méta-compétences évaluées sont les suivantes :
 - assurer les opérations préalables à la vente ;
 - rendre l'unité commerciale attractive et fonctionnelle ;
 - développer la clientèle.
- mobiliser explicitement des compétences transversales (constitutives des compétences professionnelles), et notamment les compétences d'expression écrite, d'analyse, d'argumentation, d'esprit critique, de méthodologie et d'exploitation documentaire.

L'épreuve prend la forme d'un ensemble de situations professionnelles caractéristiques du métier en lien avec l'option présentée par le candidat.

Elle s'appuie sur des ressources documentaires qui permettront au candidat de mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues et construites au cours de la formation.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

- analyser la ou les situation(s) proposée(s) ;
- identifier la ou les problématique(s) posée(s) ;
- mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues ;
- proposer des solutions efficaces et pertinentes en réponse à la (aux) problématique(s) ;
- mettre en œuvre une approche analytique pour justifier les propositions et faire preuve de réflexivité ;
- communiquer dans une perspective professionnelle, d'abord pour présenter ses choix au jury et le convaincre de leur pertinence puis dans le cadre d'un entretien avec celui-ci.

IV. Métiers du commerce et de la vente – option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

1. Première partie de l'épreuve (durée : trois heures – écrite)

L'épreuve prend appui sur le référentiel du baccalauréat métiers du commerce et de la vente, défini dans l'arrêté du 17 décembre 2018.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances et ses compétences en vue de l'analyse et de la résolution d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s). Cette épreuve évalue les acquis d'apprentissage liés au groupe de compétences 4B : prospecter la clientèle et valoriser l'offre commerciale.

Il s'agit donc d'évaluer la professionnalité des élèves à l'issue de leur formation. Dès lors, l'épreuve doit les conduire à :

- ❖ mobiliser les compétences professionnelles dans une large palette d'activités propres à l'exercice du métier de l'option B. Les méta-compétences évaluées sont les suivantes :
 - ✓ rechercher et analyser les informations à des fins d'exploitation ;
 - ✓ mettre en œuvre une opération de prospection ;
 - ✓ suivre et évaluer l'action de prospection ;
 - ✓ valoriser les produits et/ou les services.
- ❖ mobiliser explicitement des compétences transversales (constitutives des compétences professionnelles) et notamment les compétences d'expression écrite, d'analyse, d'argumentation, d'esprit critique, de méthodologie et d'exploitation documentaire.

L'épreuve prend la forme d'un ensemble de situations professionnelles caractéristiques du métier en lien avec l'option présentée par le candidat.

Elle s'appuie sur des ressources documentaires qui permettront au candidat de mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues et construites au cours de la formation.

Les candidats organisent et structurent leurs réponses en fonction des consignes directement sur la copie (aucune annexe à compléter et à rendre avec la copie).

2. Seconde partie de l'épreuve (préparation : quatre heures ; prestation orale : trente minutes)

L'épreuve prend appui sur le référentiel du baccalauréat métiers du commerce et de la vente, défini dans l'arrêté du 17 décembre 2018.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances et ses compétences en vue de l'analyse et de la résolution d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s). Cette épreuve évalue les acquis d'apprentissage liés au groupe de compétences 4B : prospecter la clientèle et valoriser l'offre commerciale.

Il s'agit donc d'évaluer la professionnalité des élèves à l'issue de leur formation. Dès lors, l'épreuve doit les conduire à :

- mobiliser les compétences professionnelles dans une large palette d'activités propres à l'exercice du métier de l'option B. Les méta-compétences évaluées sont les suivantes :
 - rechercher et analyser les informations à des fins d'exploitation ;
 - mettre en œuvre une opération de prospection ;
 - suivre et évaluer l'action de prospection ;
 - valoriser les produits et/ou les services.
- mobiliser explicitement des compétences transversales (constitutives des compétences professionnelles), et notamment les compétences d'expression écrite, d'analyse, d'argumentation, d'esprit critique, de méthodologie et d'exploitation documentaire.

L'épreuve prend la forme d'un ensemble de situations professionnelles caractéristiques du métier en lien avec l'option présentée par le candidat.

Elle s'appuie sur des ressources documentaires qui permettront au candidat de mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues et construites au cours de la formation.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

- analyser la ou les situation(s) proposée(s) ;
- identifier la ou les problématique(s) posée(s) ;
- mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues ;
- proposer des solutions efficaces et pertinentes en réponse à la (aux) problématique(s) ;
- mettre en œuvre une approche analytique pour justifier les propositions et faire preuve de réflexivité ;
- communiquer dans une perspective professionnelle, d'abord pour présenter ses choix au jury et le convaincre de leur pertinence puis dans le cadre d'un entretien avec celui-ci.

V. Organisation de transport de marchandises

1. Première partie de l'épreuve (durée : trois heures – écrite)

Elle prend appui sur un dossier documentaire remis au candidat. Elle doit permettre au jury d'évaluer :

- les compétences acquises par le candidat dans le domaine de l'exploitation et de la gestion des transports ;
- la capacité du candidat à mobiliser ses connaissances dans une perspective professionnelle.

2. Seconde partie de l'épreuve (préparation : 4 heures ; prestation orale : 30 minutes – pratique)

Elle prend appui sur une situation d'entreprise de transport. Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

- analyser cette situation ;
- mettre en œuvre les techniques appropriées, dans le cadre de solutions pertinentes ;
- communiquer dans une perspective professionnelle.

VI. Esthétique cosmétique parfumerie et coiffure

1. Première partie de l'épreuve (durée : quatre heures – écrite)

L'épreuve prend appui sur le référentiel du baccalauréat.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

- mobiliser ses connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires et ses compétences en vue de l'analyse et de la résolution d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) ;
- analyser, argumenter, faire preuve d'esprit critique et exploiter un ensemble documentaire ;
- proposer des solutions pertinentes au regard des situations à analyser ;
- s'exprimer clairement à l'écrit en utilisant un vocabulaire scientifique et professionnel.

L'épreuve s'appuie sur des ressources documentaires qui permettront au candidat de mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues et construites au cours de la formation.

Les candidats organisent et structurent leurs réponses en fonction des consignes directement sur la copie (aucune annexe à compléter et à rendre avec la copie).

2. Seconde partie de l'épreuve (quatre heures trente minutes maximum – pratique et orale)

- Évaluation de la maîtrise par le candidat des techniques professionnelles, y compris les compétences professionnelles de communication et de commercialisation ;
- Évaluation des compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation et le jury interroge le candidat sur sa prestation. Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat :

- à analyser la ou les situation(s) proposé(s) ;
- à identifier la ou les problématique(s) posée(s) ;
- à mettre en œuvre les compétences professionnelles attendues ;
- à proposer des solutions efficaces et pertinentes en réponse à la (aux) problématique(s) ;
- à mettre en œuvre une approche analytique pour justifier les propositions et faire preuve de réflexivité ;
- à communiquer dans une perspective professionnelle, d'abord pour présenter ses choix au jury et le convaincre de leur pertinence puis dans le cadre d'un entretien avec celui-ci.

A. Partie pratique

À partir d'un contexte et d'une situation professionnels donnés :

- Réaliser des techniques professionnelles.
- Réaliser des diagnostics, des démonstrations de techniques.

B. Partie orale

Elle permet au candidat de conduire une analyse de sa prestation lors de la partie pratique. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.