

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES  
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**ANNEXE II**

**Règlement d'examen**

# BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

## LISTE DES DOMAINES

❶ Domaine professionnel

❷ Domaines généraux :

- Français ;
- Mathématiques ;
- Histoire - géographie ;
- Langue vivante étrangère ;
- Education physique et sportive.

## REGLEMENT D'EXAMEN

<b>BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES <i>des métiers de l'hôtellerie et de la restauration</i></b>				
INTITULE DES EPREUVES	Coeff	Candidats voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue dans un établissement privé, CNED, candidats libres	Durée de l'épreuve ponctuelle
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>				
E.P. 1 :Pratique et techniques professionnelles	10	CCF	ponctuelle pratique	5h
E.P. 2 :Technologies professionnelles et sciences appliquées	4	ponctuelle écrite		2h
E.P. 3 :Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.	2	ponctuelle écrite		1h
<b>DOMAINES GENERAUX</b>				
EG 1 - Français	4	ponctuelle écrite		2 h
EG 2 - Mathématiques	2	ponctuelle écrite		1 h
EG 3 - Histoire - Géographie	2	ponctuelle écrite		1 h
EG 4 - Langue vivante étrangère (1)	3	ponctuelle écrite		1 h
EG 5- Education physique et sportive	1	CCF	ponctuelle	
<i>Epreuve facultative de langue vivante étrangère (2)</i>		<i>ponctuelle orale</i>		<i>20 min</i>

(1) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

(2) L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.