

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

Arrêté du 1^{er} juin 2021 portant modification de l'arrêté du 4 mars 2020 modifié relatif au livret scolaire pour l'examen du baccalauréat général, du baccalauréat technologique et du baccalauréat professionnel

NOR : MENE2116917A

Le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports,

Vu le code de l'éducation, notamment son article D. 337-85 ;

Vu l'arrêté du 4 mars 2020 modifié relatif au livret scolaire pour l'examen du baccalauréat général, du baccalauréat technologique et du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifiant l'arrêté du 4 mars 2020 relatif au livret scolaire pour l'examen du baccalauréat général et du baccalauréat technologique ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 18 mars 2021,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Le modèle de livret scolaire pour l'examen du baccalauréat professionnel publié en annexe 1 de l'arrêté du 17 juin 2020 modifiant l'arrêté du 4 mars 2020 susvisé est modifié comme suit :

1° Après la ligne de la discipline « ÉCONOMIE-GESTION » dans la partie « enseignements professionnels » de la classe de première professionnelle et de terminale professionnelle, sont insérées les lignes « GESTION APPLIQUÉE », « MERCATIQUE ET GESTION APPLIQUÉE », « TRAVAUX DE GESTION D'ENTREPRISE » ;

2° Après la ligne « ECONOMIE-DROIT » dans la partie « enseignements professionnels » de la classe de première professionnelle et de terminale professionnelle, sont insérées les lignes « CADRE DE L'ACTION PROFESSIONNELLE », « ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGEMENT » ;

3° Après la ligne « PHYSIQUE - CHIMIE » dans la partie « enseignements généraux » de la classe de première professionnelle et de terminale professionnelle, est insérée la ligne « SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET À L'ENVIRONNEMENT ».

Art. 2. – Pour chacune des disciplines introduites à l'article 1^{er}, les compétences à évaluer présentées dans l'annexe 1 du présent arrêté sont intégrées dans l'annexe 1 de l'arrêté du 17 juin 2020 susvisé.

Art. 3. – Les compétences à évaluer figurant en annexe 2 du présent arrêté pour chacun des baccalauréats suivants :

- ANIMATION – ENFANCE ET PERSONNES ÂGÉES ;
- ASSISTANCE À LA GESTION DES ORGANISATIONS ET DE LEURS ACTIVITÉS ;
- MÉTIERS DE LA COIFFURE ;
- ORGANISATION DE TRANSPORT DES MARCHANDISES ;
- TECHNICIEN EN PROTHÈSE DENTAIRE,

sont ajoutées, pour chacun de ces diplômes, à l'annexe 2 de l'arrêté du 17 juin susvisé.

Art. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 1^{er} juin 2021.

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur général
de l'enseignement scolaire,*
E. GEFFRAY

ANNEXES

ANNEXE 1

COMPÉTENCES ÉVALUÉES POUR LES NOUVELLES DISCIPLINES INTÉGRÉES AU LSL

COMPÉTENCES EVALUÉES POUR LES NOUVELLES DISCIPLINES INTÉGRÉES AU LSL		
Titre du bac professionnel	Disciplines	LIBELLÉ (150 caractères maximum) pour LSL
Boucher-charcutier-traiteur Poissonnier-écailler-traiteur Boulangier-pâtissier	Environnement économique, juridique et management	Organiser, planifier les besoins humains, matériels, commerciaux : collecter l'information, identifier les éléments de qualité, faire des propositions
		Présenter et valoriser les produits
		Contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation, détecter les anomalies et vérifier l'application des actions correctives
		Animer une équipe et communiquer avec son équipe, la hiérarchie, des tiers, maîtriser les technologies de l'information et de la communication
		Commercialiser et conseiller les produits
Service de proximité et vie locale	Cadre de l'action professionnelle	Analyser les évolutions de société en lien avec des activités qui contribuent au lien social, au confort et à la sécurisation des usagers
		Analyser les faits de société et/ou les évolutions sociales en lien avec le développement de la vie locale
		Maîtriser la connaissance des publics d'usagers, de l'environnement social, des contextes professionnels dans lesquels s'inscrivent ses interventions
		Situer sa place dans un environnement local, dans un dispositif institutionnel
		Situer sa place dans une logique de qualité de services aux usagers, dans un projet de développement
Commercialisation et service en restauration	Mercatique et gestion appliquée	Prendre en charge la clientèle, entretenir des relations professionnelles au sein de l'entreprise, avec les fournisseurs et des tiers
		Commercialiser : valoriser les supports et les espaces de vente, mettre en œuvre les techniques de vente, facturer et encaisser.
		Participer à l'animation et à la gestion d'équipe, optimiser ses performances, rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
		Recenser les besoins d'approvisionnement et gérer les stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes
		Avoir une démarche qualité : écouter la clientèle, intégrer la dimension développement durable, avoir une démarche de recherche et de développement
Cuisine	Gestion appliquée	Optimiser l'organisation de la production : modes d'organisation, ressources humaines, matériels, et fournitures
		Communiquer avec la clientèle, entretenir des relations professionnelles au sein de l'entreprise, avec les fournisseurs et des tiers
		Participer à l'animation et à la gestion d'équipe, optimiser ses performances, et rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
		Recenser les besoins d'approvisionnement et gérer les stocks ; maîtriser les coûts, analyser les ventes
		Avoir une démarche qualité : écouter la clientèle, intégrer la dimension développement durable, avoir une démarche de recherche et de développement
Métiers du pressing et de la blanchisserie	Travaux de gestion d'entreprise	Rechercher, choisir et décoder des informations nécessaires à son activité, les mettre dans une forme adaptée et assurer leur transmission
		Identifier les éléments de gestion de production et de la gestion commerciale, organiser et suivre la production
		Identifier les besoins d'information de ses collaborateurs, participer à la gestion des personnels et animer une équipe
		Assurer la vente des prestations, la gestion commerciale, participer à la gestion comptable et financière
		Actualiser les savoirs et les savoir-faire des membres de l'équipe
Boucher-charcutier-traiteur Poissonnier-écailler-traiteur Boulangier-pâtissier Commercialisation	Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
		Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter
		Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation

COMPÉTENCES EVALUÉES POUR LES NOUVELLES DISCIPLINES INTÉGRÉES AU LSL		
Titre du bac professionnel	Disciplines	LIBELLÉ (150 caractères maximum) pour LSL
et service en restauration Cuisine		Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux (<i>non évaluable pour CSR</i>)
		Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

ANNEXE 2

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES –
NOUVEAUX BACCALaurÉATS PROFESSIONNELS – SEPTEMBRE 2021

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES - NOUVEAUX BAC PRO SEPT. 2021		
Titre du bac professionnel	ordre	LIBELLÉ (150 caractères maximum) pour LSL
MÉTIERS DE LA COIFFURE	1	Réaliser un diagnostic en vue du service
	2	Adapter et mettre en œuvre un protocole d'hygiène et de soins capillaires
	3	Concevoir et réaliser une coupe personnalisée
	4	Concevoir et réaliser une modification personnalisée de la couleur
	5	Concevoir et réaliser une mise en forme et un coiffage personnalisés
	6	Accueillir la clientèle, identifier ses attentes et ses besoins
	7	Conseiller et vendre des services, des produits capillaires, des matériels et des accessoires
	8	Suivre la relation client et participer à la fidélisation de la clientèle
	9	Mettre en place et animer des actions de promotion de produits et de services
	10	Organiser l'activité des personnels
	11	Suivre et accompagner l'équipe
	12	Aménager et gérer les espaces d'une entreprise de coiffure
	13	Participer au pilotage administratif, économique et financier
	14	
	15	
ANIMATION - ENFANCE ET PER- SONNES AGÉES	1	Prendre en compte le contexte d'exercice et le projet de la structure
	2	Concevoir et réaliser un projet d'animation
	3	Mettre en œuvre une communication professionnelle au sein de la structure et en direction des acteurs
	4	Identifier les caractéristiques et les attentes des personnes en perte d'autonomie
	5	Concevoir des activités de maintien de la vie relationnelle, sociale et culturelle
	6	Réaliser des activités de maintien de la vie relationnelle, sociale et culturelle
	7	Concevoir des activités socioéducatives et socioculturelles
	8	Réaliser des activités socioéducatives et socioculturelles
	9	Encadrer le public sur l'intégralité du temps d'accueil
TECHNICIEN EN PROTHESE DENTAIRE	1	Communiquer à l'écrit et à l'oral en mobilisant un vocabulaire technique approprié
	2	Organiser le travail dans une chaîne de production traditionnelle ou numérique
	3	Analyser une situation afin de contrôler la qualité d'une production
	4	Analyser les risques liés à la santé et à l'environnement pour participer à la mise en œuvre des mesures de prévention
	5	Acquérir les fichiers numériques exploitables
	6	Préparer la zone de travail virtuelle

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES - NOUVEAUX BAC PRO SEPT. 2021		
Titre du bac professionnel	ordre	LIBELLÉ (150 caractères maximum) pour LSL
	7	Modéliser un élément prothétique, à l'aide des paramètres anatomo-physiologiques, en appliquant la procédure du logiciel
	8	Finaliser la conception
	9	Gérer les matériaux et les matériels avant, pendant et après la fabrication
	10	Mettre en œuvre une procédure de fabrication traditionnelle
	11	Mettre en œuvre une procédure de fabrication numérique additive
	12	Réaliser un contrôle visuel et fonctionnel pour vérifier la conformité de l'objet technique
	13	Mettre en œuvre la démarche de prévention des risques spécifiques au métier
	14	
	15	
ASSISTANCE À LA GESTION DES ORGANISA- TIONS ET DE LEURS ACTIVITÉS	1	Apporter une réponse adaptée à une demande d'un client, d'un usager ou d'un adhérent après l'avoir identifiée
	2	Produire, dans un environnement numérique, des supports de communication adaptés
	3	Appliquer les procédures en vigueur en matière de suivi et de traitement de l'information
	4	Assurer le suivi des enregistrements comptables et financiers à l'aide d'un progiciel dédié ou d'un PGI
	5	Actualiser et diffuser l'information en utilisant les supports adéquats
	6	Prendre en charge les activités support nécessaires au bon fonctionnement de l'organisation
	7	Etablir des états de situation financière (état de rapprochement, état de trésorerie)
	8	Identifier et appliquer les moyens de protection et de sécurisation adaptés aux données extraites ou enregistrées
	9	Rédiger des écrits professionnels en lien avec l'activité de l'organisation
	10	Rendre compte des anomalies repérées lors de l'actualisation du système d'information
	11	Rendre compte de l'équilibre financier et de la situation économique de l'organisation
	12	Organiser des activités en lien avec le personnel (formation, déplacements...)
	13	Planifier les temps de présence et de congés des personnels en fonction des contraintes de l'organisation
	14	Contrôler des états de frais
	15	Mettre en œuvre et suivre le résultat des actions sociales et culturelles
ORGANISATION DE TRANSPORT DE MARCHANDISES	1	Prendre en compte la demande du client/donneur d'ordre
	2	Choisir les modalités de l'opération de transport
	3	Optimiser l'offre de transport
	4	Élaborer la cotation de l'offre de transport
	5	Constituer le dossier transport
	6	Exécuter la demande du client/donneur d'ordre
	7	Suivre l'opération de transport et communiquer avec les interlocuteurs
	8	Contrôler les engagements contractuels avec le client/donneur d'ordre
	9	Participer à la gestion des moyens matériels et humains
	10	Actualiser les tableaux de bord liés à l'activité de transport
	11	Contribuer à l'amélioration de la performance de l'entreprise