

Annexe IV
Règlement d'examen

BTS Communication							
Intitulés et coefficients des épreuves et unités			Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, C.F.A. ou section d'apprentissage habilité Formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités	Formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités	Voie scolaire dans un établissement privé, C.F.A. ou section d'apprentissage non habilité Formation professionnelle continue dans les établissements publics non habilités ou en établissement privé, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle		
Épreuves	Unités	Coef.	Forme	Durée	Évaluation en cours de formation	Forme ponctuelle	Durée
E.1. Cultures de la communication	U.1	3	Ponctuelle Écrite	4 heures	3 situations d'évaluation	Écrite	4 heures
E.2. Expression et culture en langues vivantes étrangères - Langue A *	U21	2	Écrite Orale	2 heures 20 minutes (1)	2 situations d'évaluation	Écrite Orale	2 heures 20 minutes (1)
	U22	1	C.C.F. 1 situation d'évaluation		1 situation d'évaluation	Orale	
E.3. Économie, droit et management	U31	4	Écrite	4 heures	3 situations d'évaluation	Écrite	4 heures
	U32	2	Écrite	3 heures	3 situations d'évaluation	Écrite	3 heures
E.4. Relations commerciales	U.4	4	C.C.F. 2 situations d'évaluation		2 situations d'évaluation	Orale	40 minutes
E.5. Activités de communication	U.5	4	Ponctuelle Écrite	4 heures	Forme ponctuelle	Écrite	4 heures
E.6. Projet et pratiques de la communication	U.6	4	C.C.F. 2 situations d'évaluation		2 situations d'évaluation	Orale	40 minutes
EF 1 Langue vivante étrangère B **	U.F.1		Orale	20 minutes (1)	Orale	Orale	20 minutes (1)

* Liste des langues autorisées : anglais, allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais, russe.

** La langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points au-dessus de la moyenne sont pris en compte.

(1) Non compris le temps de préparation de 20 minutes.