

CAP Boulanger
Domaine professionnel
Tableau récapitulatif des exigences professionnelles à évaluer en CCF

Epreuve			Contenu
EP1: coeff: 4 Preparation d'une production UP1	1 situation d'évaluation écrite Au cours du 1 ^{er} semestre de l'année terminale	Savoirs technologiques: tps : 1h15 1H30-14pts	S1- S3
		<i>Sc. Appliquées: tps 20 à 30 mn 4pts</i>	S4
		CEEJS: Tps : 10 à 15 mn 2 pts	S 5
EP2: coeff: 13 dont 1 VSP Production UP2	1^{ère} situation :EP2-1 En entreprise		
	2^{ème} situation :EP2-2 En établissement En fin de 1 ^{er} trimestre	<i>Sciences appliquées S441 10 points</i> <i>Oral 10 min conduit par le professeur de SA pendant le TP</i> <i>Utiliser la grille d'évaluation académique</i>	<u>Pour harmoniser l'évaluation</u> , le jury pose 5 questions : - 1 sur la diversité du monde microbien, - 1 sur le pouvoir pathogène ou non pathogène, - 1 sur les flores, - 2 sur l'hygiène et la prévention
	3^{ème} situation :EP2-3 En établissement Au cours du 2 ^{eme} trimestre	<i>Sciences appliquées S442 et S443 10 points</i> <i>Oral 10 min conduit par le professeur de SA pendant le TP</i> <i>Utiliser la grille d'évaluation académique</i>	<u>Pour harmoniser l'évaluation</u> , le jury pose 4 questions minimum - 2 sur transformations biochimiques dues aux micro-organismes - 2 sur intoxications et toxicité alimentaires d'origine intrinsèque.
	1^{ère} situation :	Épreuve écrite 1 ^{ère} partie : 1H sur 7pts 2 ^{ème} partie : 7 pts	Partie 3 et partie 4 (4.1) travail personnel écrit
VSP	2^{ème} situation :	Intervention de secourisme sur 6pts	