

CAP Cuisine

Règlement d'examen (arrêté du 22/04/2008)

Evaluation en CCF des Sciences Appliquées

Epreuve	
Intitulé	EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire
Nature	Ecrite
Durée	2h 30
Coefficient	4
Composition	2 parties : - 1 ^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production culinaire - 2 ^{ème} partie Technologie culinaire, Sciences Appliquées et CEE
Evaluation des Sciences Appliquées	
Mode	CCF
Nombre	1 situation d'évaluation
Période	A compter de la fin du 2 ^{ème} trimestre de l'année terminale
Durée	30 minutes maxi
Notation	16 points
Déroulement	Dans le cadre des activités habituelles de formation Information des candidats
Contenus	La situation professionnelle support de l'évaluation est de préférence élaborée par les enseignants des 3 domaines (Technologie, Sciences appliquées , CEE). L'évaluation des Sciences Appliquées comprend plusieurs questions indépendantes ou liées portant sur l'ensemble des savoirs associés S2 avec obligatoirement une question sur l'hygiène et une autre sur la sécurité. Des documents peuvent être mis à disposition.

Au cours de l'épreuve EP2, l'évaluation des savoirs associés S26 et S28 sera assurée par un professeur EP2 et un professionnel .