ACADEMIE DE LYON MISE EN ŒUVRE DES CCF

**REPARTITION DE L’EPREUVE DE SCIENCES APPLIQUEES DES DIPLOMES DES METIERS DE L’HOTELLERIE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Diplômes | Epreuves | Périodes | Sciences appliquéesS4 | Seconde CAPSeconde BAC PRO | Première BAC PRO | Terminale CAPTerminale BAC PRO |
| Coeff. | Mode | Durée | Pts | S | O | N | D | J | F | M | A | M | J | S | O | N | D | J | F | M | A | M | J | S | O | N | D | J | F | M | A | M | J |
| CAP CuisineDernière Session2017 | UP1 | UP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire | SA +Techno culinaire +Connaissance de l’entreprise | CCF à compter du deuxième trimestre de l’année de terminale | 4 | Ecrit | 30 min | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |
| CAPCuisinePremièreSession 2018 | UP1 | UP1 :Organisation de la production de cuisine | 1ère partie : Culture professionnelle : SA +Techno culinaire +Gestion appliquée | 4 évaluations significatives tout au long de l’année de terminale | 4 | Ecrit | ? | ? |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 2de partie : Cuisine + SA ou GA ou professionnel | Entretien au cours de l’année de terminale | Oral | ? | ? |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| CAPRestaurant | UP1 | UP1 : Approvisionnement et organisation du service | SA +Techno service +Connaissance de l’entreprise | CCF : fin de 1ère année | 4 | Ecrit | 50min | 8 |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CCF : fin de l’année | 4 | Ecrit | 50min | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |
| CAPServices hôteliers |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BEP2 Options (Certification intermédiaire) | UP1 | UP11 :Partie technologie professionnelle, SA | SA+Technologieprofessionnelle | CCF : fin de 1er semestre 1ère BAC PRO | 4 | Ecrit | 1h | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BAC PROCuisine | E1(E12) | E1Sous épreuve E12 : SA | Sous épreuve avec Technologie | CCF1 : avant fin 1er semestre 1ère BAC PRO | 2 | Ecrit | 1h | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CCF2 : au cours du 2ème semestre de terminale | 2 | Ecrit | 1h | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X | X | X |
| BAC PROCSR | E1(E12) | E1Sous épreuve E12 : SA | Sous épreuve avec Technologie | CCF1 : avant fin 1er semestre1ère BAC PRO | 2 | Ecrit | 1h | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CCF2 : au cours du 2ème semestre de terminale | 2 | Ecrit | 1h | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X | X | X |