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 appliquées  S4 | | | | Seconde CAP  Seconde BAC PRO | | | | | | | | | | Première BAC PRO | | | | | | | | | | Terminale CAP  Terminale 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 Cuisine  Dernière Session  2017 | 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 |
| CAP  Cuisine  Première  Session 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 |
| CAP  Restaurant | UP1 | UP1 : Approvisionnement et organisation du service | SA +  Techno service +  Connaissance de l’entreprise | CCF : fin de 1ère année | 4 | Ecrit | 50  min | 8 |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CCF : fin de l’année | 4 | Ecrit | 50  min | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |
| CAP  Services hôteliers |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BEP  2 Options (Certification intermédiaire) | UP1 | UP11 :  Partie technologie professionnelle, SA | SA+  Technologie  professionnelle | CCF : fin de 1er semestre  1ère BAC PRO | 4 | Ecrit | 1h | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BAC PRO  Cuisine | E1  (E12) | E1  Sous 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 PRO  CSR | E1  (E12) | E1  Sous 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 |