ACADEMIE DE LYON **MISE EN ŒUVRE DU CCF**

REPARTITION DE L'EPREUVE DE SCIENCES APPLIQUEES DES DIPLOMES DES METIERS DE L'HOTELLERIE

Diplômes	Epreuves			Périodes	SCIENCES APPLIQUEES – 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	UP1	UP1 : approvisionnement et organisation de la production culinaire	SA + technologie culinaire + connaissance de l'entreprise	CCF à compter du deuxième trimestre de l'année de terminale	4	Ecrit	30 min	16 pts																												X	X	X
CAP RESTAURANT	UP1	UP1 : approvisionnement et organisation du service	SA + technologie de service + connaissance de l'entreprise	CCF1 : fin de 1ère année	4	Ecrit	50 min	8 pts								X	X	X																				
				CCF2 : fin de l'année	4	Ecrit	50 min	8pts																												X	X	X
CAP Services hoteliers																																						
BEP deux options (certification intermédiaire)	UP1	Sous-épreuve UP11 : partie technologie professionnelle, sciences appliquées	SA + technologie professionnelle	CCF : fin de premier semestre de 1ère BAC PRO	4	Ecrit	1h	15pts														X	X	X														
BAC PRO CUISINE	E1 (E12)	E1 Sous épreuve E12 : sciences appliquées	Sous épreuve avec technologie	CCF1 Avant la fin du premier semestre de l'année de 1ère BAC PRO	2	Ecrit	1h	20pts														X	X	X														
				CCF2 Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale	2	Ecrit	1H	20pts																									X	X	X	X	X
BAC PRO CSR	E1 (E12)	E1 Sous épreuve E12	Sous épreuve avec technologie	CCF1 Avant la fin du premier semestre	2	Ecrit	1h	20pts														X	X	X														
				CCF2 Au cours du deuxième semestre	2	Ecrit	1H	20pts																									X	X	X	X	X

Actualisé 2013- Document de cadrage académique Sciences appliquées dans les diplômes «HOTELLERIE-RESTAURATION » - MME MEILLER IEN SBSSA