MISE EN ŒUVRE DU CCF

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

Diplômes	Epreuves			Périodes	SCIENCES APPLIQUEES – S4 (ou S7)				Seconde CAP BAC PRO										……. Première BAC PRO										Terminale CAP BAC PRO									
					Coef.	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 BOULANGER	EP1	EP1 préparation d'une production	SA (gestion + technologie)	Au cours du dernier trimestre	4	Ecrit	45 min Temps indicatif	30 pts																											X	X	X
CAP PATISSIER	EP1	EP1 approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	SA (technologie et gestion) (+ 1h PSE)	Dernier trimestre	1	Ecrit	40 min	20 pts																											X	X	X
	EP2	EP2 fabrication de pâtisseries	SA + (pratique + technologie + arts appliqués)	Durant la deuxième épreuve pratique, au dernier trimestre (situation S2)	1	Orale	15 min	20 pts																											X	X	X
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	EP1	EP1 Approvisionnement et stockage	SA (technologie + connaissance de l'environ-nement économique et juridique)	Au cours de la dernière année de formation	2	Ecrit	Maxi 45 min (décision académique)	4pts																					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	EP2	EP2 production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			Coef 15 (dont 1 pour PSE)	Orale	10 min (décision académique)	1,5 pt																					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	E1	E1 épreuve technologique et scientifique	SA + (technologie)	au cours du dernier trimestre	2	Ecrite	1h30	15 pts																		X	X	X										
				au cours du dernier trimestre	2	Ecrite	1h30	25 pts																											X	X	X
BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur	E1	E1 épreuve technologique et scientifique	SA + (technologie)	au cours du dernier trimestre	2	Ecrite	1h30	15pts																		X	X	X										
				au cours du dernier trimestre	2	Ecrite	1h30	25 pts																											X	X	X
CAP BOUCHER	EP1	EP1 approvisionnement, organisation et environnement professionnel	SA + (technologie + environnemen t économique et juridique de l'entreprise)	A la fin du premier trimestre ou au début du deuxième de la dernière année de formation Au début du troisième trimestre	1 1	Ecrite Ecrite	Maxi 45 min (décision académique)	10 pts 10 pts																							X	X	X	X				
																																			X	X		
		EP 3 préparation à la vente, commercialisation	Le PLP BSE n'évalue pas les SA (même s'il en assure l'enseignement)																																			
BEP BOUCHER CHARCUTIER	EP1	EP1 technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise	SA + (technologie + environnemen t économique et juridique de l'entreprise)	Au plus tôt à la fin de la Sde BAC PRO et au plus tard à la fin du 1er trimestre	1,5	Ecrite	45 min	30 pts								X	X	X	X	X	X	X															
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	**PAS DE CCF : les sciences appliquées sont évaluées par épreuve ponctuelle**																																					

Actualisé en 2016- Document de cadrage académique Sciences appliquées dans les diplômes « ALIMENTATION » - MME MEILLER IEN SBSSA