



(La partie 1 comprend les questions corrigées)

Nom (s) des concepteur(s)	
Etablissement	
Sujet N°	

<b>Points de vérification : Forme</b>	<b>Vérifié</b>
La maquette fournie a été utilisée	
La situation d'évaluation comporte 2 parties	
Chaque partie débute par la situation professionnelle dans le secteur de la restauration collective	
La 1 <sup>ère</sup> partie écrite comprend les questions ET le corrigé	
La 2 <sup>ème</sup> partie pratique et orale comprend 2 préparations et la remise en état de la zone	
Police de caractère Arial 11	
Les questions comportent des verbes d'action à l'infinitif (Ex. : Réaliser, lister, nommer, préciser, identifier...)	
Les points sont précisés pour chaque question avec un total de 10 points	
L'orthographe est vérifiée	
<b>Points de vérification : Fond</b>	<b>Vérifié</b>
La situation professionnelle est réaliste	
La situation professionnelle permet au candidat de percevoir les contraintes professionnelles	
Partie 1 : le questionnement fait appel aux savoirs associés S1.1 à S 5.7 et SC1.1 à SC1.7	
Partie 1 : le corrigé mentionne, pour chaque question, le numéro du savoir associé évalué	
Partie 1 : le questionnement est conforme à un niveau CAP (éléments à relier, cases à cocher, éléments à repérer sur un schéma, phrase à formuler...)	
Partie 1 : le nombre de questions (de 5 à 10) est conforme à la durée de l'interrogation écrite : 30 min	
Partie 2 : 2 préparations sont demandées, dont 1 avec cuisson	
Partie 2 : les préparations demandées permettent d'évaluer l'ensemble des compétences C2, C3 et C5	
Partie 2 : la remise en état de la zone est précisée	
Partie 2 : les activités demandées sont conformes à la durée de l'épreuve : 4h	

Je déclare conforme au cahier des charges mon CCF

A ....., Le

**Document à compléter et à joindre au sujet de CCF**