

BAC PRO CUISINE et COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

(arrêté du 31 mai 2011 paru au JO du 17/06/2010)

(grille horaire n°1 avec aménagements – courrier DGESCO en 2011)

BEP option cuisine (arrêté du 18 août 2011 et JO du 06/09/2011)

Année de formation	Epreuve	Durée	Modalités		
			Caractéristiques	Barème	Contenus
2de BAC PRO	<i>Aucune évaluation en Sciences Appliqués</i>				
	PSE	1h	CCf écrit 1 h en fin de seconde prof.	10points	S1 (BEP) : évaluation sur les modules 1 à 5 pour la certification BEP
1 ^{ère} BAC PRO	Certification intermédiaire BEP option cuisine				
	EP1 Technologie Professionnelle, sciences appliquées et gestion	1h Coef.4	Avant la fin du premier semestre de la classe de 1 ^{ère} Epreuve écrite	20 pts	Selon la progression
	PSE	1h		10 pts	S2 (BEP) : Au moins deux modules parmi les modules 6 et 7 pour la certification BEP.
	BAC PRO				
	Epreuve scientifique et technique E1 Sous-épreuve de sciences appliquées E12	1h Coef. 2	Avant la fin du premier semestre de la classe de 1 ^{ère} Epreuve écrite Afin de limiter les évaluations, la note obtenue à la certification intermédiaire BEP comptera également pour la certification du BAC PRO	20 pts	Selon la progression
	PSE	1h	Au plus tard en fin de 1 ^{ère} CCF écrit SST	12 pts : 6 pts (mod. 6 et 7) + 3pts(mod.8) +3 points (SST)	Pour limiter les évaluations, possibilité de : S1 Bac pro= La S 2 BEP (modules 6 et 7)+ Module 8 + SST
1 ^{er} BAC PRO	Epreuve scientifique et technique E1 Sous-épreuve de sciences appliquées E12	1h Coef. 2	Au cours du second semestre de la classe de terminale Epreuve écrite	20 pts	Selon la progression
	PSE		Production personnelle écrite de 10 pages	8 pts	S2 bac pro : modules 9 à 12 : présentation de la place de la prévention dans l'entreprise et analyse d'une situation professionnelle

BAC PRO CUISINE

(arrêté du 31 mai 2011 paru au JO du 17/06/2010)

(grille horaire n°1 avec aménagements – courrier DGESCO en 2011)

BEP option cuisine (arrêté du 18 août 2011 et JO du 06/09/2011)

Année de formation	Epreuve	Durée	Modalités		
			Caractéristiques	Barème	Contenus
2de BAC PRO	<i>Aucune évaluation en Sciences Appliqués</i>				
	PSE	1h	CCf écrit 1 h en fin de seconde prof.	10points	S1 (BEP) : évaluation sur les modules 1 à 5 pour la certification BEP
1 ^{ère} BAC PRO	Certification intermédiaire BEP option cuisine				
	EP1 Technologie Professionnelle, sciences appliquées et gestion	1h Coef.4	Avant la fin du premier semestre de la classe de 1 ^{ère} Epreuve écrite	20 pts	Selon la progression
	PSE	1h		10 pts	S2 (BEP) : Au moins deux modules parmi les modules 6 et 7 pour la certification BEP.
	BAC PRO				
	Epreuve scientifique et technique E1 Sous-épreuve de sciences appliquées E12	1h Coef. 2	Avant la fin du premier semestre de la classe de 1 ^{ère} Epreuve écrite Afin de limiter les évaluations, la note obtenue à la certification intermédiaire BEP comptera également pour la certification du BAC PRO	20 pts	Selon la progression
PSE	1h	Au plus tard en fin de 1 ^{ère} CCF écrit SST	12 pts : 6 pts (mod. 6 et 7) + 3pts(mod.8) +3 points (SST)	Pour limiter les évaluations, possibilité de : S1 Bac pro= La S 2 BEP (modules 6 et 7)+ Module 8 + SST	
1 ^{er} BAC PRO	Epreuve scientifique et technique E1 Sous-épreuve de sciences appliquées E12	1h Coef. 2	Au cours du second semestre de la classe de terminale Epreuve écrite	20 pts	Selon la progression
	PSE		Production personnelle écrite de 10 pages	8 pts	S2 bac pro : modules 9 à 12 : présentation de la place de la prévention dans l'entreprise et analyse d'une situation professionnelle