

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFE (arrêté du 07 août 2003, BOEN HS n° 10 du 30 octobre 2003)

Année de formation	Epreuve	Durée	Modalités		
			Caractéristiques	Barème	Contenus
1 ^{ère} année de CAP	<i>Aucune évaluation en Sciences Appliquées</i>				
	PSE				
Terminale CAP	Epreuve écrite et pratique EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	2h30 portant sur tous les savoirs associés (S1 à S7)	Deux situations d'évaluation différentes mais l'évaluation des SA « environnement scientifique » se déroule en centre de formation Temps non précisé pour les SA Au cours de la dernière année de formation	Coefficient 3 14 pts dont : 2 pts pour les SA CCF1 : 2 pts CCF2 : 2 pts	-S61 : <i>biochimie des aliments</i> -S62 : <i>qualité nutritionnelle des aliments</i> -S63 : <i>alimentation rationnelle</i> -S66 : <i>maîtrise des risques selon la démarche HACCP</i> -S68 : <i>sécurité des locaux et équipements professionnels</i>
	Epreuve pratique, orale et écrite EP2 : Services des boissons et des mets	4h (3h + 1h pour la PSE)	Deux situations d'évaluation différentes mais l'évaluation des SA « environnement scientifique » se déroule en centre de formation Temps non précisé pour les SA Au cours de la dernière année de formation Coefficient 8 (7 + 1 pour la PSE)	16 pts dont : 1 pts pour les SA CCF1 : 1 pt CCF2 : 1 pt	-S64 : <i>contamination et prolifération</i> -S65 : <i>les intoxications alimentaires</i> -S67 : <i>les produits exposés en salle</i> -S69 : <i>prévention des risques professionnels</i>
	PSE :				