

ANNEXE III

Définition des épreuves et unités

EPI : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES (Coef 6) UNITE 1

A - Evaluation par contrôle en cours de formation.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation de poids identique organisées au cours de la dernière année de formation.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs associés. Elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en entreprise. Au cours de ces deux situations d'évaluation, les aspects scientifiques et technologiques sont obligatoirement évalués.

Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation, chaque séquence d'évaluation portant sur une ou plusieurs compétences et sur des savoirs associés figurant dans le référentiel.

L'évaluation en établissement de formation porte sur 10 points, l'évaluation au cours de la formation en entreprise porte également sur 10 points. La note à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

a) Situation S1 : évaluation en établissement de formation

L'évaluation est organisée dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle, à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen. Elle porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C33 - C34 - C35 - C39 et les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail dans le respect des consignes données par écrit ou oralement
- d'analyser les documents techniques mis en oeuvre dans les activités de production
- de conduire des opérations préliminaires de préparation, des techniques culinaires, des techniques de conditionnement
- d'effectuer des contrôles de qualité de la production.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le professionnel associé.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation S2 : évaluation au cours de la formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques. Elle fait l'objet d'une évaluation.

Le comportement professionnel est également évalué. L'évaluation porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C22 - C31 - C32 - C33 - C34 - C39 - C43 et sur les savoirs qui leur sont associés.

CAP Agent polyvalent de restauration

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail en s'intégrant dans une équipe et de faire face à des situations imprévues
- d'analyser les documents techniques utilisés dans l'entreprise de formation
- de mettre en oeuvre les modes de stockage adaptés et de contrôler quantitativement et qualitativement les denrées
- de conduire des opérations préliminaires de préparation, des techniques culinaires selon les consignes et les attentes de l'entreprise
- de renseigner les documents d'exploitation
- de rendre compte des travaux effectués.

La situation d'évaluation organisée au cours de la formation en entreprise comporte plusieurs séquences d'évaluation.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

B) Evaluation par épreuve ponctuelle : durée 4 heures maximum.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale (pratique). Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C31 Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels
- C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation
- C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire
- C34 Conduire des techniques culinaires
- C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide
- C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Le candidat assure à partir de consignes, de fiches de production et de tout autre document professionnel, une production pour 12 personnes de préparations chaudes et de préparations froides. Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus.

Au cours de l'épreuve pratique, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à l'évaluation.

EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT (coef 5) UNITE 2

A - Evaluation par contrôle en cours de formation.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation de poids identique organisées au cours de la dernière année de formation.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs associés. Elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en entreprise. Au cours de ces deux situations d'évaluation, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation, chaque séquence d'évaluation portant sur une ou plusieurs compétences et sur des savoirs associés figurant dans le référentiel.

L'évaluation en établissement de formation porte sur 10 points, l'évaluation au cours de la formation en entreprise porte également sur 10 points. La note à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

a) Situation S1 : évaluation en établissement de formation

L'évaluation est organisée dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle, à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen. Elle porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C36 - C39 et les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail selon les consignes et les contraintes de distribution et de service données
- d'analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente
- de préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente des préparations alimentaires (vérification, mise en ordre, approvisionnement ou réapprovisionnement, mise en valeur)
- de dresser des préparations froides,
- de mettre en oeuvre des techniques de remise ou de maintien en température
- de préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires
- de contrôler la qualité de la prestation.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le professionnel associé.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation S2 : évaluation au cours de la formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques. Elle fait l'objet d'une évaluation.

Le comportement professionnel est également évalué. L'évaluation porte sur les compétences suivantes :

C 11 - C12 - C21 - C22 - C36 - C37 - C39 - C41 - C42 - C43 et sur les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail en s'intégrant dans une équipe et de faire face à des situations imprévues
- d'analyser des documents techniques utilisés dans l'entreprise de formation
- de préparer les espaces de distribution, de vente des préparations alimentaires (vérification, mise en ordre, approvisionnement ou réapprovisionnement, mise en valeur, devenir des invendus)
- de mettre en oeuvre des techniques de remise ou de maintien en température
- de dresser des préparations froides
- de préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires
- d'accueillir, d'informer, de conseiller, de servir le client dans le respect de l'image de l'entreprise
- de préparer une commande face au client
- de procéder aux encaissements
- de contrôler la qualité de la prestation et de renseigner des documents d'exploitation
- de rendre compte des travaux effectués

La situation d'évaluation organisée au cours de la formation en entreprise comporte plusieurs séquences d'évaluation.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

B) Evaluation par épreuve ponctuelle : durée 2 heures maximum.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale (pratique). Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution
- C37 Encaisser les prestations
- C39 Contribuer à la qualité du service
- C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
- C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

A partir de consignes données, le candidat assure la mise en place, l'approvisionnement ou le réapprovisionnement des espaces de distribution ou de vente pour un mode de distribution donné. Il accueille, conseille, prend les commandes et sert les clients. Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus (remise ou maintien en température, devenir des invendus, encaissement...).

Au cours de l'épreuve pratique, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à l'évaluation.

EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATERIELS, DES EQUIPEMENTS (coef 5) UNITE 3
--

A - Evaluation par contrôle en cours de formation.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation de poids identique organisées au cours de la dernière année de formation.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs associés. Elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en entreprise. Au cours de ces deux situations d'évaluation, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation, chaque séquence d'évaluation portant sur une ou plusieurs compétences et sur des savoirs associés figurant dans le référentiel.

L'évaluation en établissement de formation porte sur 10 points, l'évaluation au cours de la formation en entreprise porte également sur 10 points. La note à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

a) Situation S1 : évaluation en établissement de formation

L'évaluation est organisée dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle, à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen. Elle porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C38 - C39 et les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail selon les consignes et les contraintes données
- d'analyser des documents techniques relatifs à l'entretien des locaux et des équipements
- de mettre en oeuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux des matériels, des équipements
- de contrôler la qualité de la prestation.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation.
La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le professionnel associé.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation S2 : évaluation au cours de la formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques. Elle fait l'objet d'une évaluation.

Le comportement professionnel est également évalué. L'évaluation porte obligatoirement sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C22 - C38 - C39 - C41 - C43.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail en s'intégrant dans une équipe et de faire face à des situations imprévues
- d'analyser des documents techniques utilisés dans les entreprises de formation
- de mettre en oeuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux des matériels, des équipements dans le respect de l'image de l'entreprise
- de contrôler la qualité de la prestation et de renseigner des documents d'exploitation
- de rendre compte des travaux effectués

La situation d'évaluation organisée au cours de la formation en entreprise peut comporter plusieurs séquences d'évaluation.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

B) Evaluation par épreuve ponctuelle : durée 3 heures maximum.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale (pratique). Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C38 Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements
- C39 Contribuer à la qualité du service
- C 41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Le candidat assure à partir de consignes, des tâches d'entretien et de remise en état de locaux, de matériels ou d'équipements liés à la production alimentaire ou à la distribution et à la commercialisation.

Au cours de l'épreuve pratique, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à l'évaluation.

EG 1 EXPRESSION FRANCAISE
Epreuve écrite Durée : 2 heures

UNITE 4
Coef. : 2

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expression du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

EG 2 MATHEMATIQUES SCIENCES-PHYSIQUES
Epreuve écrite Durée : 2 heures

UNITE 5
Coef. : 2

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Mathématiques :

En mathématiques le sujet comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en oeuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou l'économie.

Sciences physiques :

En sciences physiques le sujet comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme de sciences physiques et de chimie lorsque celle-ci fait partie de la formation. On s'efforcera de proposer des exercices en rapport avec la spécialité.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1er février 1999 publiée au Bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999.

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des instruments de calcul est autorisé.

EG 3 VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE	UNITE 6
Epreuve écrite	Coef. : 1
Durée : 1 heure maximum	

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

EG 4 EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	UNITE 7
	Coef : 1

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

EPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ETRANGERE
Epreuve orale Durée : 20 minutes

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images...)
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).