

ANNEXE II

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

LISTE DES DOMAINES

❶ Domaine professionnel.

❷ Domaines généraux :

- Expression française ;
- Mathématiques ;
- Langue vivante étrangère;
- Vie sociale et professionnelle ;
- Education physique et sportive.

REGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE					
<u>INTITULE DES EPREUVES</u>	Unités	Coef.	Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), enseignement à distance, candidats libres	Durée de l'épreuve ponctuelle
DOMAINE PROFESSIONNEL					
EP1 – Approvisionnement et organisation	U1	2	CCF	ponctuelle écrite	1 H
EP2 – Production et distribution culinaire	U2	12	CCF	ponctuelle pratique	4 H 30
EP3 – Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	U3	4	ponctuelle écrite		2 H
DOMAINES GENERAUX					
EG1 - Expression française	U4	2	ponctuelle écrite		2 H
EG2 – Mathématiques	U5	1	ponctuelle écrite		1 H
EG3 - Langue vivante étrangère (★)	U6	1	ponctuelle orale		20 min
EG4 - Vie sociale et professionnelle	U7	1	ponctuelle écrite		1 H
EG5 - Education physique et sportive	U8	1	C.C.F.	ponctuelle	

(★) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.