

**ANNEXE III  
DEFINITION DES EPREUVES**

**EPREUVE.EP1 - Approvisionnement et organisation**

**Unité 1**

**coef. : 2**

**OBJECTIFS ET FINALITES DE L'EPREUVE.**

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- L'estimation quantitative et qualitative des produits relative à deux fiches techniques de fabrication.
- La rédaction d'une fiche d'organisation du travail en indiquant de façon chronologique les différentes phases du menu proposé.

**CONTENU DE L'EPREUVE.**

**Peuvent être évalués en tout ou partie :**

**les compétences :**

- C 11 :** Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.
- C 12 :** Planifier son travail.
- C 13 :** Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.

**et les savoirs associés :**

S1.2 – S1.3 – S1.4 – S1.5 – S1.6 – S1.9  
S1.11 - S1.12 –S1.13 – S1.14 – S1.15 – S2.62 – S2.63

**Cette épreuve doit être dissociée de l'épreuve de production et distribution culinaire.**

Le travail à effectuer permet de vérifier que le candidat est capable de :

1. Compléter deux fiches techniques de fabrication pour 8 personnes relatives aux réalisations demandées (éléments principaux ou denrées, calibrage des produits, grammages de base, proportions d'appareils, de fonds, de sauces, de pâtes et de crèmes en pâtisserie).
  - Donner les explications techniques relatives à des réalisations.
  - Prévoir le matériel nécessaire en fonction des techniques.
  - Choisir le matériel de dressage en fonction de la préparation demandée.
2. Rédiger une fiche d'organisation des tâches par rapport au menu proposé.

**EVALUATION.**

Elle porte principalement sur :

- Le respect des proportions des préparations (grammages).
- La connaissance des techniques de base (préliminaires, préparations, appareils, farces, fonds, sauces, pâtes et crèmes).
- La rédaction de ces techniques de base (vocabulaire culinaire).
- L'exactitude des informations portées sur les documents.
- La cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps.
- Le respect des durées de cuisson.
- La qualité des documents (écriture, présentation).

FORMES DE L'EVALUATION.

➔ **Evaluation par contrôle en cours de formation**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation organisée au cours de la dernière année de formation.

La situation d'évaluation se déroule dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.

Un professionnel au moins est associé à l'évaluation. La situation d'évaluation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Elle est organisée sous forme écrite, d'une durée de 1 heure et elle comprend deux parties.

**I. COMPLETER DEUX FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION (10 points).**

Le candidat complète deux fiches techniques de fabrication pour 8 personnes (une fiche par préparation).

Les demandes de la fiche font nécessairement référence :

- à des éléments principaux ou denrées,
- à des grammages,
- à des calibrages,
- à des proportions d'appareils, de fonds, de sauces, de pâtes, de crèmes en pâtisserie,
- à des techniques de base,
- à des prévisions de matériel.

**II. COMPLETER UNE FICHE D'ORGANISATION DE TRAVAIL (10 points).**

Le candidat complète de façon chronologique et cohérente une fiche d'organisation relative à la réalisation des deux plats correspondant aux deux fiches précédentes.

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

➔ **. Evaluation par épreuve ponctuelle**

Epreuve écrite d'une durée d'une heure.

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve.

**EPREUVE E.P.2 : Production et distribution culinaire**  
**Coef. : 12**

**Unité 2**

OBJECTIFS ET FINALITES DE L'EPREUVE.

Vérifier que le candidat est capable, sur instructions, d'exécuter des gestes professionnels conduisant à une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

**CONTENU DE L'EPREUVE.**

**Peuvent être évalués en tout ou partie :**

**les compétences :**

- C 2.1** Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.
- C 2.2** Effectuer des cuissons.
- C 2.3** Réaliser les appareils, les préparations, les fonds, les sauces de base.
- C 2.4** Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds, à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.
- C 2.5** Dresser les préparations culinaires.
- C 2.6** Participer à la distribution.
- C 2.7** Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.
- C 3.2** Réceptionner les marchandises et les contrôler.
- C 3.3** Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
- C 3.4** Assurer les opérations de fin de service (denrées).
- C 3.5** Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.
- C 4.1** Communiquer au sein de l'entreprise.

**et les savoirs associés**

**S 1.3 – S 1.4 – S 1.5 – S 1.6 – S 1.7 – S 1.8 – S 1.9  
S 1.10 – S 1.11 – S 1.12 – S 1.13 – S 1.14 – S 1.16  
S 2.6 – S 2.8**

**EVALUATION.**

Elle porte principalement sur :

**1 – Pour la production culinaire :**

- La conformité des gestes professionnels.
- Le respect des techniques de base et la conformité des préparations
- Le respect des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées.
- L'utilisation rationnelle des moyens (denrées, énergies, matériel).
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité et l'ordre du poste de travail.
- L'appréciation du produit fini (présentation, dégustation).
- L'organisation chronologique du travail.

**2 – Pour l'appréciation du produit fini :**

- La présentation.
- Les cuissons.
- Le goût.
- L'équilibre de l'assaisonnement.
- La température des préparations.

**FORMES DE L'EVALUATION.**

**➔ Evaluation par contrôle en cours de formation**

**L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de situations d'évaluation différentes dans les objectifs et dans le contenu.**

**Deux situations d'évaluation ont lieu en centre de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation. Deux autres situation d'évaluation se passent dans l'entreprise au cours de la formation. Le candidat est informé du moment prévu pour les situations d'évaluation. Chaque situation d'évaluation permet l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs technologiques associés. Un professionnel au moins y est associé.**

## **CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE**

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s). Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

### **A - Evaluation en centre de formation**

#### **1<sup>ère</sup> situation d'évaluation**

coefficient 2

Elle a lieu à la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le candidat doit être capable, sur instructions, d'exécuter des préparations culinaires simples nécessaires à l'élaboration d'un produit commercialisable (se limiter aux techniques A et B du tableau des techniques de production culinaire).

#### **2<sup>ème</sup> situation d'évaluation**

coefficient 6

Elle se a lieu au deuxième trimestre de l'année civile de la session d'examen.

On demande au candidat :

- d'exécuter en autonomie des tâches professionnelles correspondant aux techniques A, B, C citées en annexe (tableau des techniques de production culinaire), ce qui implique la réalisation de préparations culinaires commercialisables.
- d'adapter les méthodes d'organisation et les techniques en respectant les consignes, les informations, les règles et les impératifs professionnels.

La production culinaire est notée sur 15 points, l'appréciation des préparations sur 5 points.

### **B - Evaluation en entreprise**

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être.

Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles relatives à la production culinaire et à la distribution, au travers des tâches inhérentes à la profession, et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

Ces évaluations sont complémentaires aux évaluations des situations en centre de formation.

#### **1<sup>ère</sup> situation d'évaluation**

coefficient 1

- Elle dure quatre semaines et se situe à la fin de la première année de formation

#### **2<sup>ème</sup> situation d'évaluation**

coefficient 3

- Elle dure quatre semaines et se situe à la fin de la deuxième année de formation.

### **➔ Evaluation par épreuve ponctuelle**

Epreuve pratique d'une durée de 4h.30, envoi compris.

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve (techniques A, B et C).

Le candidat doit exécuter pour quatre ou huit personnes, deux ou trois préparations culinaires (en fonction des difficultés et du temps imparti).

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), la ou les autres peuvent être un hors d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert.

Les préparations peuvent être dressées sur plat ou sur assiettes.

## **CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE**

Les candidats sont évalués en deux temps, par un (des) professeur(s) en organisation et production culinaire et un (des) cuisinier(s). Les évaluateurs de la phase de production doivent être différents de ceux de la phase de présentation et de dégustation.

La phase de production est notée sur 15 points.

La phase de présentation et de dégustation du produit fini est notée sur 5 points.

<b>EPREUVE EP3 – Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise</b> <b>Coefficient: 4</b>	<b>Unité 3</b>
--	----------------

Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures.

### FINALITES DE L'EPREUVE

Cette épreuve permet d'évaluer les connaissances dans les domaines suivants :

- Technologie culinaire S 1.11 à S.1.16
- Sciences appliquées S.2.
- Communication S.3.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement S.4.

### CONTENU DE L'EPREUVE

Les questions spécifiques à ces différents domaines seront axées autour d'une même situation professionnelle.

L'épreuve comprend trois parties :

1 - Partie technologie culinaire, communication 8 points

L'épreuve doit permettre d'apprécier la maîtrise des connaissances sur le plus grand nombre possible d'éléments du référentiel, toutefois les questions doivent porter sur la situation professionnelle définie.

2 – Partie sciences appliquées 8 points

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances du candidat relatives aux sciences appliquées et son aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles.

L'épreuve comprend plusieurs questions, indépendantes ou liées, portant sur au moins trois parties différentes du programme, dont une sur l'hygiène et une autre sur la sécurité.

Des documents peuvent éventuellement être mis à la disposition des candidats.

3 – Partie connaissance de l'entreprise 4 points

A partir de brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts professionnels des candidats, l'épreuve comporte plusieurs questions simples portant sur au moins trois des quatre parties du référentiel, l'une de ces parties étant obligatoirement l'environnement social.

On évalue l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation et de ses connaissances.

**EPREUVE EG 1 – Expression française**

**Unité 4**

**Coefficient : 2**

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures.

Cette épreuve est définie par l'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'expressions 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.

**EPREUVE EG 2 – Mathématiques**

**Unité 5**

**Coefficient : 1**

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée d'une heure..

Cette épreuve est définie par l'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.

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

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 réglementation en vigueur.

## **CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE**

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.

<b><u>EPREUVE EG 3 – Langue vivante étrangère</u></b> <b>Coefficient : 1</b>	<b>Unité 6</b>
---	----------------

→ Epreuve orale d'une durée de 20 minutes.

Cette épreuve est définie par l'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 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).

<b><u>EPREUVE EG 4 – Vie sociale et professionnelle</u></b> <b>Coefficient : 1</b>	<b>Unité 7</b>
---	----------------

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure.

Cette épreuve est définie par 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.

<b><u>EPREUVE EG 5 : EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE</u></b> <b>Coefficient : 1</b>	<b>Unité 8</b>
---	----------------

Cette 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 (B.O. N° 46 du 14 décembre 1995).