

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CAP CUISINE

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE DE CUISINE			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats individuels	
ÉPREUVES	Unités	Coeff.	MODE	MODE	DURÉE

UNITÉS PROFESSIONNELLES

EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire -	UP1	4	CCF *	Ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Productions culinaires	UP2	11(1)	CCF	Ponctuelle Pratique	5 h 30 (2)
EP3 – Commercialisation et distribution de la production culinaire	UP3	3	CCF	Ponctuelle Orale	30 mn

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

G1- Français et histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuelle écrite et orale	2h15
EG2 – Mathématiques-sciences	UG2	2	CCF	Ponctuelle écrite	2h
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuelle	
EG4 – Langue vivante **	UG4	1	CCF	Ponctuelle orale	20 mn

(1) dont coefficient 1 pour *la vie sociale et professionnelle*.

(2)

(3) dont une heure pour *la vie sociale et professionnelle*.

* CCF : contrôle en cours de formation

** : ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.