

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

DÉFINITION DES ÉPREUVES

ÉPREUVE.EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire UP 1

coefficient : 4

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE.

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

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

- 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.
- La technologie culinaire S1.1
- Les sciences appliquées S2.

CONTENU DE L'ÉPREUVE.

L'épreuve se compose de deux parties :

1^{ère} partie – L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire : 10 points

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 : Le vocabulaire.
- S1 3 : Les produits.
- S1 4 : Les produits semi-élaborés.
- S1 5 : Les préparations de base.
- S1 6 : Les préparations culinaires.
- S1 8 : Les P.C.E.A.
- S1 9 : Les cuissons.
- S1 11 : Les locaux.
- S1 12 : Le matériel.
- S1 13 : Le personnel de cuisine.
- S1 14 : Les procédés de cuisson.
- S1 15 : Les approvisionnement des services.
- S2 62 : Hygiène des locaux et des matériels.
- S2 63 : Réception et stockage des denrées.

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 de toutes gammes, calibrage des produits, grammages de base, proportions d'appareils, de fonds, de sauces, de pâtes et de crèmes en pâtisserie) (6 points).

- 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 (4 points).

2^{ème} partie – la technologie et les sciences appliquées : 10 points

Le questionnement sur les connaissances en technologie et en sciences appliquées prendra appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents.

1 - Partie technologie culinaire : 5 points

2 – Partie sciences appliquées : 5 points

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

Dans le contexte professionnel défini par la fabrication et l'organisation du travail demandé, ils portent principalement :

en 1^{ère} partie sur :

- Le respect des proportions des préparations (grammages).
- La connaissance des techniques professionnelles appliquées aux produits retenus dans le référentiel (préliminaires, préparations, appareils, farces, fonds, sauces, pâtes et crèmes).
- La rédaction de ces techniques de base à l'aide d'un vocabulaire culinaire adapté.
- 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).

en 2^{ème} partie sur :

- la maîtrise des connaissances relatives aux savoirs associés en technologie rappelée dans le contenu de l'épreuve,
- la maîtrise des connaissances en sciences appliquées. (S2)

Les questions portent sur les situations professionnelles définies ci-dessus. Cette ou ces situations peuvent prendre appui sur une documentation concise.

COMMISSION DE CORRECTION :

La commission de correction se compose d'un professeur enseignant la technologie, d'un professeur de sciences appliquées et dans la mesure du possible d'un professionnel.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille à l'organisation et au bon déroulement de l'épreuve.

MODES D'ÉVALUATION

1 – Évaluation par épreuve ponctuelle écrite : 2 heures maximum

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.

Le temps prévu pour chacune des parties est proportionnel aux nombres de points affectés aux dites parties.

II - Évaluation 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 de deux situations d'évaluation organisées en fin de première et de deuxième année de formation. La situation d'évaluation se déroule dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation (ou en milieu et fin de formation pour les candidats bénéficiant d'un temps réduit de formation). La commission se compose du professeur enseignant la technologie, du professeur de sciences appliquées et dans la mesure du possible d'un professionnel.

Les exigences sont semblables à celles de l'évaluation ponctuelle.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.
Pour chaque situation d'évaluation la commission propose une note au jury.

Chacune des situations d'évaluation, conçue en fonction du niveau des acquis des candidats est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. Le contenu des deux évaluations portera sur des champs de connaissances complémentaires de manière à couvrir le maximum de points du référentiel. Le temps global de ces évaluations devra tendre vers la durée de l'épreuve ponctuelle. La durée et le poids de chaque évaluation seront différents et donneront lieu à une seule note finale proposée au jury.

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

ÉPREUVE E.P.2 : Productions culinaires

UP 2

Coefficient : 11 dont coefficient 1 pour l'évaluation de la VSP

FINALITÉS DE L'ÉPREUVE.

Cette épreuve a pour but de 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 ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE.

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.
- C4.6 Évaluer le travail effectué
- C 4.1 Communiquer au sein de l'entreprise.

et les savoirs associés

S1 3

Les produits.

S1 4

Les produits semi-élaborés.

S1 5

Les préparations de base.

S1 6

les préparations culinaires.

S1 7

L'association des mets et des garnitures d'accompagnement.

S1 8

Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

S1 9

Les cuissons.

S1 10

L'éducation du goût.

S1 11

Les locaux.

S1 12

Le matériel.

S1 13

Le personnel de cuisine.

S1 14

Les procédés de cuissons.

S1 16

Les relations cuisine/restaurant.

S2 6

Maîtrise des risques selon la démarche HACCP.

S2 8

Sécurité des locaux et des équipements professionnels.

CRITÈRES D'ÉVALUATION.

Ils portent sur :

- 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'organisation chronologique du travail.
- les attitudes professionnelles.

MODES D'ÉVALUATION.

Évaluation par épreuve ponctuelle pratique : 4 heures 30 minutes

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 être capable, sur instructions d'exécuter deux ou trois préparations culinaires en fonction des difficultés et du temps imparti. Chaque préparation est produite pour quatre ou huit personnes.

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..

L'ensemble des produits mis à la disposition du candidat comportera des produits semi-élaborés ou élaborés. Les préparations peuvent être dressées sur plat ou sur assiettes.

Chaque candidat est évalué par une commission composée d'un professeur en organisation et production culinaire et d'un professionnel exerçant en cuisine. L'évaluation s'arrête au moment de l'envoi.

La dégustation appréciant le caractère commercialisable de la production est évaluée dans une des parties de l'épreuve EP 3 qui est consécutive à l'épreuve EP2.

Pour chaque candidat, les membres de la commission évaluant la phase de production ne peuvent pas participer à son évaluation dans l'épreuve EP3.

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

Évaluation 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 situations 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.

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 -. Situation d'évaluation en centre de formation

sur 14 points

L'ensemble des produits mis à la disposition du candidat intégrera des produits semi-élaborés ou élaborés.

1^{ère} situation d'évaluation

4 points

Pour les scolaires et apprentis qui préparent le CAP en 2 ans, la première situation d'évaluation a lieu à la fin de l'année civile précédant l'examen. Pour les candidats bénéficiant d'un temps de formation réduit, l'évaluation se situe aux trois quarts du parcours de formation.

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^{ème} situation d'évaluation

10 points

Elle a lieu en fin de formation.

CAP CUISINE

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.

Le temps global de ces évaluations devra tendre vers la durée de l'épreuve ponctuelle. La durée et le poids de chaque évaluation seront différents et donneront lieu à une seule note finale proposée au jury.

B – Situation d'évaluation en milieu professionnel

sur 6 points

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 l'envoi, 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^{ère} situation d'évaluation

2 points

- Au cours d'une période de formation d'une durée de quatre semaines pour ce qui concerne les scolaires, l'évaluation se situe à la fin de la première année de formation et s'effectue en concertation avec le responsable de l'élève en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève. Pour les apprentis, l'évaluation se situe à la même période. En ce qui concerne les candidats bénéficiant d'une durée de formation réduite, l'évaluation se situe en milieu de formation.

2^{ème} situation d'évaluation

4 points

Elle se situe à la fin de la dernière période de formation (de quatre semaines minimum) pour les scolaires ou en fin de formation pour les autres candidats.

Elle s'effectue en concertation avec le responsable de l'élève en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève.

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

ÉVALUATION DE LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE - coefficient 1 -

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Une situation d'évaluation écrite notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties:

1^{ère} partie : Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 «Incendie et conduite à tenir» est évaluée dans cette partie.

2^{ème} partie : un travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme notée sur 6 points

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

Épreuve ponctuelle écrite – 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

ÉPREUVE EP3 – Commercialisation et distribution de la production culinaire Coefficient: 3	UP 3
---	-------------

Épreuve orale d'une durée de 30 minutes qui doit obligatoirement succéder à l'épreuve EP2

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Cette épreuve permet d'évaluer :

- 1 – la production culinaire du candidat de l'épreuve EP 2 : Appréciation et dégustation de la production
- 2 – les connaissances dans les domaines suivants :
 - Communication et commercialisation S.3.
 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement S.4.

CONTENU DE L'ÉPREUVE.

L'épreuve comprend trois parties :

1 - Appréciation de la production et dégustation 8 points
 Cette phase se réalise hors présence du candidat.

2 - Distribution et commercialisation de la production culinaire 6 points

Cette phase doit permettre d'apprécier la présentation commerciale de la production culinaire ainsi que la capacité à communiquer du candidat.

3 - Connaissance de l'entreprise 6 points

Cette phase comporte plusieurs questions simples basées sur de brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts des candidats concernant la connaissance de l'entreprise. Une des questions portera obligatoirement sur l'environnement social. Un temps de préparation de 15 minutes sera accordé au candidat. Cette phase peut être décalée par rapport aux phases 1 et 2.

CRITÈRES D'ÉVALUATION.

Ils portent sur :

1 - l'appréciation du produit fini :

- la présentation.
- les cuissons.
- le goût.
- l'équilibre de l'assaisonnement.
- la température des préparations.
- l'appréciation du produit fini (présentation, dégustation).

2 - la capacité à communiquer en termes commerciaux.

3 - l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation mise à sa disposition et de ses connaissances.

MODE D'ÉVALUATION

Évaluation par épreuve ponctuelle orale : 30 minutes + 15 minutes de préparation pour la 3^{ème} partie

1 - La phase d'appréciation de la production et de la dégustation se déroule hors présence du candidat.

2 – La distribution et la présentation de la production culinaire sont une partie d'épreuve orale d'une durée maximum de 15 minutes.

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences citées dans les finalités et les contenus de cette partie d'épreuve.

CAP CUISINE

La commission se compose du professeur d'organisation et production culinaire et du professionnel ayant procédé à la dégustation (et n'ayant pas évalué le candidat en EP2) et pour la phase d'évaluation des connaissances sur l'entreprise d'un professeur de gestion.

3 – La connaissance de l'entreprise est appréciée au cours de cette partie d'épreuve orale d'une durée maximum de 15 minutes portant sur plusieurs questions simples basées sur de brefs extraits de documentation.

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences et savoirs associés cités dans les finalités et les contenus de cette partie d'épreuve en s'appuyant sur l'expérience professionnelle du candidat.

Évaluation 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 de deux situations d'évaluation organisées à l'issue de chacune des situations d'évaluation d'EP2. La situation d'évaluation se déroule dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation. La commission se compose du professeur d'organisation et production culinaire et du professionnel ayant procédé à la dégustation et pour la phase d'évaluation des connaissances sur l'entreprise d'un professeur de gestion.

Les exigences sont semblables à celles de l'évaluation ponctuelle.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation. Le temps global de ces évaluations devra tendre vers la durée de l'épreuve ponctuelle. La durée et le poids de chaque évaluation seront différents et donneront lieu à une seule note finale proposée au jury.

Pour chaque situation d'évaluation la commission propose une note au jury.

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

EG 1 FRANÇAIS ET HISTOIRE - GÉOGRAPHIE coefficient. : 3
--

UG 1

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

OBJECTIFS

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

MODES D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation :

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Première situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc... ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire - géographie) :

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

2) Deuxième situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire – géographie) :

Se référer à la deuxième partie de la situation n°1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

Épreuve ponctuelle – 2 heures + 15 minutes :

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension). Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

Deuxième partie (histoire – géographie) :

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG 2 MATHÉMATIQUES – SCIENCES -
--

coefficient. : 2

UG 2

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

OBJECTIFS

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

MODES D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

Première situation d'évaluation : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

Deuxième situation d'évaluation : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie :

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel. Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante, ...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

Mathématiques : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

CAP CUISINE

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Physique – chimie : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties .

Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti. L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	coefficient 1	UG 3
--------------------------------	---------------	------

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels.

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).

ÉPREUVE OBLIGATOIRE : LANGUE VIVANTE	coefficient. 1	UG4
--------------------------------------	----------------	-----

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation, d'une durée maximum de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l'enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

- A. compréhension de l'écrit / expression écrite,
- B. compréhension de l'oral,
- C. compréhension de l'écrit / expression orale.

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues.

La note définitive est délivrée par le jury.

A – Compréhension de l'écrit / expression écrite

A partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais de réponses en langue étrangère à des questions en langue étrangère portant sur le support.

B – Compréhension de l'oral

A partir d'un support audio-oral ou audio-visuel n'excédant pas quarante cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l'aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :

- soit un QCM en français,
- soit des réponses en français à des questions en français,
- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

CAP CUISINE

C – Compréhension de l'écrit / expression orale

A partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais d'un compte-rendu oral en langue étrangère ou de réponses orales en langue étrangère à des questions écrites en langue étrangère portant sur le support.

Épreuve ponctuelle

Épreuve orale – Durée : 20 minutes – Préparation : 20 minutes.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant:

- soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image),
- soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.