

**TABLEAU RECAPITULATIF CCF CAP APR**

EPREUVES	LIEUX	MOMENTS	DUREE/ FORME/ BAREME	EVALUATEURS	OBJECTIFS	OBSERVATIONS
<b>EP1 PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES</b> (coef 6)	Centre	- dans le cadre des activités habituelles de formation -Deuxième année : • 3 <sup>ème</sup> trimestre	-écrite et pratique -4 h max au total) -10 pts	Enseignants associés à professionnels	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A partir de situations réelles ou simulées, évaluation de :</li> <li>- l'acquisition des compétences :C11 - C12- C21 - C33 - C34 – C35- C39</li> <li>- la maîtrise des savoirs S1 - S2 – S3 qui sont associés à ces compétences</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•L'évaluation se déroule en 2 séquences : conditionnement / préparation.en intervertissant les groupes d'élèves (4 à 6 par groupe) à partir d'un planning annoncé à la classe <b>(2 grilles prof différentes)</b></li> </ul>
	Entreprise	- Deuxième année : • 2 <sup>ème</sup> PFE (de préférence lors de la 2 <sup>ème</sup> séquence de PFE)	-Durée de l'activité pratique	Professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A partir d'une situation réelle, évaluation de</li> <li>- l'acquisition des compétences C11 C12- C21 C22 – C 31 – C32 - C33 - C34 – C39 - C43</li> <li>- la maîtrise des savoirs S1 - S2– S3 qui sont associés à ces compétences</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Possibilité plusieurs séquences <b>2 grilles : 1 tuteur, 1 prof)</b></li> <li>•Réalisation d'une synthèse par un membre de l'équipe pédagogique et le responsable de l'élève en entreprise, en présence le cas échéant de l'élève en fin de la PFE</li> </ul>
<b>EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT</b> Coef 5	Centre	Idem EP1	-écrite et pratique - 1h30 à 2h	Enseignants associés à professionnels	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mêmes conditions que EP1</li> <li>-acquisition des compétencesC11 - C12- C21 C36 - C39</li> <li>- maîtrise des savoirs S1 – S2 - S3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•L'évaluation se dérouler a en 2 séquences d'activités (I et II en intervertissant les groupes d'élèves (4 à 6 par groupe) à partir d'un planning annoncé à la classe<b>(1grille prof pour les 2 séquences)</b></li> </ul>
	Entreprise	Idem EP1	-Durée de l'activité pratique	Professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mêmes conditions que EP1</li> <li>•Evaluation de</li> <li>- l'acquisition des compétences :C11 - C12- C21 C22 – C 36 - C37 - C39 - C41 – C42 - C43</li> <li>- maîtrise des savoirs S1 – S2 - S3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Possibilité plusieurs séquences <b>(2 grilles : 1 tuteur, 1 prof)</b></li> <li>•Réalisation d'une synthèse par un membre de l'équipe pédagogique et le tuteur responsable en présence le cas échéant de l'élève en fin de la PFE</li> </ul>
<b>EP3 TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER</b> (coef 4)	Centre	Idem EP1	2h	Enseignants associés à professionnels	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mêmes conditions que EP1</li> <li>•Evaluation de :</li> <li>-l'acquisition des compétencesC11 - C12- C21 C38 - C39</li> <li>- la maîtrise des savoirs S1 – S3 qui sont associés à ces compétences</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Idem EP2 en centre</li> </ul>
	Entreprise	Idem EP1	-Durée de l'activité pratique	Professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mêmes conditions que EP1</li> <li>-Compétences : C11 – C12 – C21 – C22 – C38 – C39 – C41 - C43</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Idem EP2 en entreprise</li> </ul>