

EVALUATION SCIENCES APPLIQUEES - METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION - METIERS DE L'ALIMENTATION

Candidats de la voie scolaire : établissement public ou privé sous contrat – CFA habilité – formation continue dans établissement public

DIPLOMES	MODALITES D'EVALUATION	SAVOIRS ASSOCIES CONCERNES	MOMENT/LIEU	BAREME
CAP Services hôteliers Arrêté de 06 Juillet 2004	Dans l'épreuve en CCF : EP1 – Entretien des unités d'hébergement et service du linge , les sciences appliquées sont évaluées à l'écrit dans le cadre d'une situation pratique et écrite permettant l'évaluation des savoirs faire et des savoirs relatifs à l'environnement technologique scientifique, économique et juridique	S33-S45, S46, S47, S54, S55, S63, S65, S67	2 ^{ème} année de formation	4 points pour l'ensemble des savoirs
	Dans l'épreuve en CCF : EP2 – Service du petit-déjeuner , les sciences appliquées sont évaluées à l'écrit dans le cadre d'une situation pratique et écrite permettant l'évaluation des savoirs faire et des savoirs relatifs à l'environnement technologique scientifique, économique et juridique	S55, S65, S67		3 points pour l'ensemble des savoirs
CAP Restaurant Arrêté du 11 mai 2005	Dans l'épreuve en CCF : EP1 – Approvisionnement et organisation du service , l'évaluation des sciences appliquées est associée aux parties « <i>technologie</i> », et « <i>connaissance de l'entreprise</i> ». Elle prend appui sur deux situations écrites élaborées par les enseignants des trois domaines. En sciences appliquées il s'agit de questions indépendantes ou liées dont une sur l'hygiène et une autre sur la sécurité, portant sur au moins trois parties différentes du programme, Des documents peuvent éventuellement être mis à disposition des candidats. Les situations tiennent compte de la progression des apprentissages, du vécu en PFE particulièrement pour la deuxième situation.	S26, S22, S23, S24, S25, S26, S27	1-En milieu de formation 2-En fin de formation	La note définitive sur 8 points est la moyenne des deux situations
CAP Pâtissier Arrêté du Mars 2007	Les sciences appliquées sont évaluées par écrit dans l' épreuve en CCF : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie . Les activités relatives à cette épreuve sont l'approvisionnement, la gestion des stocks, les sciences de l'alimentation et l'environnement économique, juridique et social L'évaluation des Sciences appliquées entre dans le cadre d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents en établissement de formation.	S4111, S412, S413, S421, S422, S4232, S4234, S43111, S43112, S4312, S432, S433, S4341, S4342	Dernier trimestre de la 2 ^{ème} année de formation	20 points
	Les sciences appliquées sont évaluées oralement dans le cadre de la situation d'évaluation pratique de l' épreuve en CCF : EP2 – Fabrication de pâtisseries se déroulant en établissement de formation sur les sciences de l'alimentation (environ 15 min) à des moments précis laissés à l'initiative des membres du jury. L'interrogation est conduite par un professeur de biotechnologie et un professionnel	S4112, S4131, S4132, S4232, S4233, S43113, S4343	Dernier trimestre de la 2 ^{ème} année de formation.	20 points
MC Cuisinier en desserts de restaurant Arrêté du 04 avril 2008	Les sciences appliquées sont évaluées avec la législation, la gestion appliquée, la commercialisation et la communication dans le cadre de l'épreuve ponctuelle écrite E2- Etude de situations professionnelles d'une durée d'1h30 En Sciences appliquées les questions sont relatives à la connaissance des produits, des préparations, des moyens de conservation, des matériels et de l'analyse sensorielle à partir de différents aspects de situations professionnelles:	S3, S6	Fin de cycle	14 points