BAC PRO Cuisine : Mise en œuvre des situations d'évaluation en C.C.F.

En grisé, les épreuves du BEP RESTAURATION

Classe de première		Classe de terminale	
1er semestre	2ème semestre	1er semestre	2ème semestre

E11 –E12 situation 1
Technologie – Sciences appliquées
1ère situation écrit (Coef 4) 20 points

Professeurs de spécialité et SA (sciences appliquées)

E21 –situation 1
Gestion appliquée **(coef 2)**
1ère situation écrit (10 points)

Professeurs de GA (gestion appliquée)

Professeurs de spécialité et SA

E22 – situation 1
Dossier professionnel **(Coef 3)**
1ère situation écrit et oral Pôle 1, 2 ou 5 (30 points)

BEP - EP1
Technologie – Sciences appliquées – gestion appliquée
écrit (coef 6)

Professeurs de spécialité, SA et GA

E11 –E12 situation 2
Technologie – Sciences appliquées **(coef 4)**
2ème situation écrit (20 points)

Professeurs de spécialité et SA

E21 –situation 2
Gestion appliquée **(coef 2)**
2ème situation écrit (30 points)

Professeurs de GA

E22 – situation 2
Dossier professionnel **(Coef 3)**
2ème situation écrit et oral Pôle 3 et 4 (30 points)

Professeurs de spécialité et GA

BAC PRO CUISINE

E31 – situation 1
Pratique professionnelle (coef 8)
1ère situation en centre de formation : écrit, pratique (40 points)

BEP – EP2 Situation 2
Pratique professionnelle
Écrit et pratique (coef 6)

BEP – EP2 Situation 1
Pratique professionnelle ***(coef 5)***
Situation d'évaluation en entreprise

Professeurs de spécialité et professionnels

E31 – situation 2
Pratique professionnelle (coef 8)
2ème situation en centre de formation : écrit, pratique avec commis (80 points)

Professeurs de spécialité et professionnels

E31 – situation 3
Pratique professionnelle (coef 8)
3ème situation d'évaluation en entreprise (40 points)

Professeurs de spécialité et professionnels

BEP – EP2 PSE Situation 2 **(coef 1)**
Rappel : situation 1 en fin de 2nde

E32 - PSE Situation 1
(2 parties) **(coef 1)**

Professeurs sciences appliquées

E32 - PSE Situation 2
Production personnelle écrite (coef 1)