

Évaluation des Sciences appliquées des Diplômes de la restauration - CAP

Intitulé du diplôme	Intitulé de l'épreuve et coefficient	Type d'épreuve et durée	Point/Tps pour Sc-Appliquées	Qui (Pour les sciences appliquées)	Quand	Remarques Critères d'évaluation : se reporter à la définition de l'épreuve dans le référentiel	Site Ac de Versailles ↓ Repère pour la formation
CAP Cuisine Arrêté de création : 19/10/23 Bulletin officiel n°0264 du 15/11/2023 Première session 2026 Rénové	EP1 Organisation de la production de cuisine Coef 4	Ponctuelle Écrite (2h) Culture professionnelle (Cuisine) + Gestion appliquée + sciences appliquées Où	<i>Pas de précision</i>	Formateur sciences appliquées ou Enseignant de Biotechnologies	Fin de formation	Pour le CCF Partie 1 : écrite - L'enseignant de chaque domaine de savoirs associés (Culture professionnelle : cuisine/culture technologique, Gestion appliquée et Sciences appliquées) construit des situations d'évaluation s'appuyant sur les contextes professionnels définis dans le cadre de la formation. Elles prévoient des études de cas. - Les savoirs évalués sont ceux identifiés dans le pôle 1 – Compétences 1 et 2 - Les 4 évaluations retenues pour la certification sont choisies parmi l'ensemble de celles réalisées lors des 2 années de formation. Elles sont identifiées comme « significatives ». Elles sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.	Oui "GAP" Guide d'accompagnement pédagogique Septembre 2016 Mis à jour octobre 2017 (Grilles récapitulatives)
		CCF Écrit + oral Partie 1 = écrite = évaluations significatives SA Partie 2 = Entretien court auquel l'enseignant de SA peut participer	Académique Partie1 : en ref. à Annexes 16 et 19 du GAP l'évaluation pour chaque domaine de culture prof. a le même « poids »		Tout au long de la formation mais 4 situations « significatives » sont retenues pour la certification (en choisir 2 par année qui correspondent le mieux aux capacités de l'élève)		
Ce travail de rénovation de diplômes s'inscrit dans le sillage de la publication en juillet 2022, du Guide Pédagogique National « <u>Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable</u> »,							

Intitulé du diplôme	Intitulé de l'épreuve et coefficient	Type d'épreuve et durée	Point/Tps pour Sc-Appliquées	Qui (Pour les sciences appliquées)	Quand	Remarques Critères d'évaluation : se reporter à la définition de l'épreuve dans le référentiel	Site Ac de Versailles ↓ Repère pour la formation
<p>CAP (CS en HCR) Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant</p> <p>Arrêté de création : 19/10/2023</p> <p>Bulletin officiel n°0264 du 15/11/2023</p> <p>Première session 2026 Rénové</p>	<p>EP1 Organisation des prestations en HCR</p>	<p>Ponctuelle Écrite (2h)</p> <p>Culture professionnelle (Cuisine) + Gestion appliquée + sciences appliquées</p> <p><u>Où</u></p> <hr/> <p>CCF Écrit + oral</p> <p>Partie 1 = écrite = évaluations significatives SA</p> <p>Partie 2 = Entretien court auquel l'enseignant de SA peut participer</p>	<p><i>Pas de précision</i></p> <p>Académique</p> <p>Partie1 : en ref. à Annexes 32, 33 et 36 du GAP</p> <p>l'évaluation pour chaque domaine de culture prof. a le même « poids »</p>	<p>Formateur sciences appliquées ou Enseignant de Biotechnologies</p>	<p>Fin de formation</p> <p>Tout au long de la formation mais 4 situations « significatives » sont retenues pour la certification</p>	<p>Pour le CCF Partie 1 : écrite</p> <p>- L'enseignant de chaque domaine de savoirs associés (Culture professionnelle : cuisine/culture technologique, Gestion appliquée et Sciences appliquées) construit des situations d'évaluation s'appuyant sur les contextes professionnels définis dans le cadre de la formation. Elles prévoient des études de cas.</p> <p>- Les savoirs évalués sont ceux identifiés dans le pôle 1 – Compétences 1 et 2</p> <p>- Les 4 évaluations retenues pour la certification sont choisies parmi l'ensemble de celles réalisées lors des 2 années de formation. Elles sont identifiées comme « significatives ». Elles sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.</p>	<p>Oui</p> <p>“GAP” Guide d'accompagnement pédagogique</p> <p>Octobre 2017</p>