|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **O:\Cours Ttes classes\VALERIE\Vénissieux\logo_reg_lyon_652979.png** | **Établissement** |  |  |  | **Session 20 ...** |
|  |  |  |  |
| **Nom, prénom** **du candidat** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **BEP****« Restauration »****Option Cuisine** |  | **Baccalauréat Professionnel****« Cuisine »** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **EP1**Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée |  | **E11**Sous-épreuve de technologie |  | **E12**Sous-épreuve de sciences appliquées |  | **E21**Sous-épreuve de gestion appliquée |
|  |  | *Coefficient 6* |  | *Coefficient 2* |  | *Coefficient 2* |  | *Coefficient 2* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1ère situation d’évaluation |
| *Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l’année de première* |
| Technologie |  |  | *S1 - 1 heure* |  | *S1 - 1 heure* |  |  |  |  |  |
|  |  |  | /20 |  |  | /20 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sciences appliquées |  |  | *S1 - 1 heure* |  | *S1 - 1 heure* |  |  |  |
|  |  |  | /20 |  |  |  |  |  |  | /20 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gestion appliquée |  |  | *S1 - 1 heure* |  | *S1 - 1 heure* |
|  |  |  | /20 |  |  |  |  |  |  |  |  | /10 |
|  |
|  | 2ème situation évaluation |
|  |  |  |  |  | *Évaluation écrite - au cours du deuxième semestre de la classe de terminale* |
| Technologie |  |  |  |  | *S2 - 1 heure* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | /20 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sciences appliquées |  |  |  |  |  |  |  |  | *S2 - 1 heure* |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | /20 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gestion appliquée |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *S2 - 2 heures* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | /30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Récapitulatif** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Total E11 (S1 + S2)** |  | **Total E12 (S1 + S2)** |  | **Total E21 (S1 + S2)** |
|  |  |  |  |  |  | **/40 pts** |  |  | **/40 pts** |  |  | **/40 pts** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Note proposée au jury*** |  | **Bac Pro - E11** |  | **Bac Pro - E12** |  | **Bac Pro - E21** |
|  |  | **/20** |  |  | **/20** |  |  | **/20** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Membres du jury** |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom / Émargement** |  | S1 |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant(s)Organisation et Production Culinaire |  | S1 |  |  | S2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Enseignant(s)Sciences Appliquées |  | S1 |  |  | S2 |  |  | S2 |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant(s)Gestion Appliquée |  | S1 |  |  | S2 |  |  |