

RECAPITULATIF DU CCF (enseignement professionnel) : BAC PRO CSR L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

Epreuves	S	Forme	Période	Durée	Lieu	Classe	Observations	Disciplines	Date
E11 Technologie E12 Sciences appliquées E21 Mercatique et gestion appliquée Coef 2	1	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Avant la fin du premier semestre	1H TK 1H SA 1H MGA	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input checked="" type="checkbox"/> Terminale <input type="checkbox"/>	Utiliser le même contexte (celui du plan de formation) pour les 3 disciplines. Elaborer le sujet ensemble en veillant que les différentes disciplines soient liées (fil rouge conducteur).	Spécialité SA MGA	
	2	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Au cours du deuxième semestre	1H TK 1H SA 2H MGA	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Faire attention à aborder tous les pôles Réalisé dans le cadre habituel des enseignements		
E22 Dossier professionnel Coef 3	1	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Avant la fin du deuxième semestre	10 mn d'exposé 20 mn de question	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input checked="" type="checkbox"/> Terminale <input type="checkbox"/>	Pôle 1, 2 et 5 3 fiches Oral réalisé dans le cadre habituel des enseignements	Spécialité SA Oral et suivi des fiches	
	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Au cours du deuxième semestre	10 mn d'exposé 20 mn de question	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Pôle 3 et 4 2 fiches Oral réalisé dans le cadre habituel des enseignements	Spécialité MGA Orale et suivi des fiches	
E31 Communication et commercialisation Coef 4	1	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Au cours du deuxième semestre	3 ateliers de 30 mn Bar Sommellerie Valorisation des produits	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Les candidats sont informés au préalable des objectifs et de l'évaluation Les compétences sont ciblées Réalisé dans le cadre habituel des enseignements.	Spécialité + 1 pro	
E32 Organisation et mise en œuvre d'un service Coef 4	1	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Avant la fin du premier semestre	Durée d'un TP	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input checked="" type="checkbox"/> Terminale <input type="checkbox"/>	Une phase écrite d'organisation et de commercialisation Un service (2 tables – 6 couverts max) Réalisé dans le cadre d'un TP – Menu du plan de formation	Spécialité + 1 pro	
	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Au cours du deuxième semestre	Durée d'un TP	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Une phase écrite d'organisation et de commercialisation Un service (2 à 3 tables – 8 couverts max) Avec un commis Réalisé dans le cadre d'un TP – Menu du plan de formation	Spécialité + 1 pro	
	3	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Fin de formation	1 heure	Centre de formation <input type="checkbox"/> Entreprise <input checked="" type="checkbox"/>	Première <input type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Bilan de la PFP	Spécialité + Tuteur + L'élève/apprenti	
Chef d'œuvre	1	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Sur l'ensemble des années de première et de terminale	2 ans	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input checked="" type="checkbox"/>	Première <input checked="" type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Porte sur la démarche de réalisation du chef-d'œuvre 50% de la note	Toutes les disciplines concernées par le CO	

	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Fin de la formation	15 mn)	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première <input type="checkbox"/> Terminale <input checked="" type="checkbox"/>	Porte sur la démarche de réalisation du chef d'œuvre 15 minutes, répartie en 5 minutes de présentation et 10 minutes de questionnaire 50 % de la note	Spécialité Enseignement général	
--	---	---	---------------------	--------	--	--	---	---------------------------------	--

NB :

Les bacs blancs sont à proscrire.

Le CCF E31 en terminale : Il est nécessaire de cibler un panel de vin et de cocktails à travailler toute l'année afin d'aborder le CCF sur les ateliers sereinement.

Le CCF E32 de terminale ne peut avoir un sens uniquement si les élèves/apprentis travaillent avec un commis sur l'ensemble de l'année (Préconisations : classe en doublon (Term bac et Première bac) ou organisation du groupe en commis/chef de rang).

Le cahier des charges de chaque épreuve est détaillé dans le référentiel et dans guide d'accompagnement pédagogique.

Ne pas attendre fin mai pour débiter les CCF

Plus de détails dans le padlet de l'académie

<https://padlet.com/amandinetrage/mur-collaboratif-h-tellerie-restauration-q5iw6ejnz9ou4s4x>