

**RECAPITULATIF DU CCF (enseignement professionnel): BAC PRO CUISINE** 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
<b>E11</b> <b>Technologie</b> <b>E12</b> <b>Sciences appliquées</b> <b>E21</b> <b>Mercatique et gestion appliquée</b> <b>Coef 2</b>	1	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Janvier février	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"/>	Mai juin	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 toucher tous les pôles Réalisé dans le cadre habituel des enseignements		
<b>E22</b> <b>Dossier professionnel</b> <b>Coef 3</b>	1	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Avant la fin du premier 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 Oral et suivi des fiches	
<b>E31</b> <b>Pratique professionnelle</b> <b>Coef 8</b>	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"/>	1 phase écrite d'organisation 1 phase de production de deux plats pour 6 à 8 couverts Menu prévu dans le 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"/>	1 phase écrite d'organisation : fiche technique plat libre, planification (1H30) 1 phase de production de trois plats pour 6 à 8 couverts) + évaluation de son travail Présence d'un commis Menu prévu dans le 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 PFPM	Spécialité + Tuteur + L'élève/apprenti	
<b>Chef d'œuvre</b>	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 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>**