

RECAPITULATIF DU CCF (enseignement professionnel) : CAP CS HCR 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	Observation	Discipline Nom	Dates
EP1 Organisation des prestations en HCR	1	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Réparties sur les 2 ans de formation	4 études de cas dites significatives 10 mn par discipline soit 30 mn environ par études	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/> En salle de classe, dans la discipline concernée	Première année <input checked="" type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Réalisée entre 6 à 8 études de cas pendant les heures d'AE ou CP sur 2 ans Concerne le pôle 1 (2 compétences uniquement) Contextes communs	Spécialité + SA+ GA	
	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Fin de la formation	Entretien de 10 mn environ	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> ou Entreprise <input checked="" type="checkbox"/>	Première année <input type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Présentation d'un support prof 2 phases : rend compte de son activité et répond ensuite aux questions Concerne le pôle 1 (2 compétences uniquement). La grille est à construire en équipe suivant les critères de performance du réf.	Spécialité + SA ou GA	
EP2 Accueil, Services et Commercialisation Coef 14	1	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Année de terminale (fin de formation)	30 mn	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première année <input type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Réalisation d'une activité d'hôtellerie + échange sur la prestation et l'environnement touristique et local (un support éventuel) Se réalise pendant une AE Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6 – Grille existante	Spécialité + 1 professionnel	
	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Fin de formation	Durée d'un TP	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première année <input type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Réalisation d'une activité en café brasserie : un atelier + un service + échange sur la prestation Entretien avec support personnel valorisant des produits ou des spécialités culinaires locales. Se réalise pendant un TP – Menu du plan de formation Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6 – Grille existante	Spécialité + 1 professionnel	
	3	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Fin formation	Durée d'un TP	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première année <input type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Réalisation d'une activité de restaurant : un atelier + un service + compte rendu de sa prestation, évocation de son projet professionnel Se réalise pendant un TP – Menu du plan de formation Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6 – Grille existante	Spécialité + 1 professionnel	
	4	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Fin de formation	Durée de la PFMP	Centre de formation <input type="checkbox"/> Entreprise <input checked="" type="checkbox"/>	Première année <input type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Le candidat peut être associé à cette concertation.	Spécialité +	

							Positionnement sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation. Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6 – Grille existante	1 professionnel	
Chef d'œuvre sauf en formation continue Coef 1	1	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Sur l'ensemble des deux années	2 ans	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première année <input checked="" type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Porte sur la démarche de réalisation du chef-d'œuvre 50% de la note	Toutes les disciplines concernées par le chef d'œuvre	
	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Fin de cursus	10 mn	Centre de formation <input checked="" type="checkbox"/> Entreprise <input type="checkbox"/>	Première année <input type="checkbox"/> Deuxième année <input checked="" type="checkbox"/>	Porte sur la démarche de réalisation du chef d'œuvre 10 minutes, répartie en 5 minutes de présentation et 5 minutes de questionnement 50 % de la note	Enseignement professionnel et enseignement général	

Chaque épreuve est détaillée dans le référentiel et dans le cahier des charges du diplôme.

Une mallette pédagogique est disponible sur le Padlet de l'académie.

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