

RECAPITULATIF DU CCF (enseignement professionnel) : CAP 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	Observation	Discipline	Dates
EP1 Organisation de la production de cuisine Coef 4	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 3 matières	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) - Grille proposée sur le Padlet	Spécialité + SA ou GA	
EP2 Réalisation de la production culinaire Coef 14	1	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Décembre	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"/>	1 ^{ère} partie : Contrôle des denrées, mise en place, sélection denrées 2 ^{ème} partie : un plat principal + garniture imposée (fiche technique fournie), dresse, envoie Pendant un TP - menu du plan de formation Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6	Spécialité + 1 professionnel	
	2	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input checked="" type="checkbox"/>	Fin de la 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"/>	1 ^{ère} partie : 2 fiches techniques, tableau d'ordonnancement (non évaluée) 2 ^{ème} partie : Contrôle des denrées, mise en place, sélection denrées 3 ^{ème} partie : production culinaire (2 plats) et compte rendu d'activité Pendant un TP - menu du plan de formation Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6	Spécialité + 1 professionnel	
	3	Ecrite <input type="checkbox"/> Orale <input checked="" type="checkbox"/> Pratique <input type="checkbox"/>	Fin de la formation	Bilan des 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. Uniquement pôle 2 Positionnement sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation. Compétences pôle 2 : compétences 3, 4, 5, 6	Spécialité + Tuteur + Elève/apprenti	
Chef d'œuvre sauf en formation continue	1	Ecrite <input checked="" type="checkbox"/> Orale <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	

		Pratique <input checked="" type="checkbox"/>						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"/>	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.