



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
2014

BEP
« Restauration »
Option Cuisine

Baccalauréat Professionnel
« Cuisine »

EP1

Technologie professionnelle,
sciences appliquées,
gestion appliquée

Coefficient 6

E11

Sous-épreuve de
technologie

Coefficient 2

E12

Sous-épreuve de
sciences
appliquées

Coefficient 2

E21

Sous-épreuve de
gestion appliquée

Coefficient 2

1^{ère} situation d'évaluation

Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l'année de première

	S1 - 1 heure /20	→	S1 - 1 heure /20	
Technologie				
	S1 - 1 heure /20	→	S1 - 1 heure /20	
Sciences appliquées				
	S1 - 1 heure /20	→	S1 - 1 heure /10	
Gestion appliquée				

2^{ème} situation évaluation

Évaluation écrite - au cours du deuxième semestre de la classe de terminale

		S2 - 1 heure /20	
Technologie			
			S2 - 1 heure /20
Sciences appliquées			
			S2 - 2 heures /30
Gestion appliquée			

Récapitulatif

	Total E11 (S1 + S2) /40 pts	Total E12 (S1 + S2) /40 pts	Total E21 (S1 + S2) /40 pts
Note proposée au jury	Bac Pro - E11 /20	Bac Pro - E12 /20	Bac Pro - E21 /20

Membres du jury			Appréciation	
Fonction	NOM Prénom / Émargement		S1	S2
Enseignant(s) Organisation et Production Culinaire	S 1	S 2		
Enseignant(s) Sciences Appliquées	S 1	S 2		
Enseignant(s) Gestion Appliquée	S 1	S 2		



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

**Session
2014**

**Baccalauréat Professionnel
« Cuisine »**

E11/E12/E21 – S1

E11

Sous-épreuve de
technologie

Coefficient 2

E12

Sous-épreuve de
sciences
appliquées

Coefficient 2

E21

Sous-épreuve de
gestion appliquée

Coefficient 2

1^{ère} situation d'évaluation

Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l'année de première

Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation.....

.....

.....

.....

Pertinence des réponses :

.....

.....

.....

Exactitude des connaissances

.....

.....

.....

Qualité de la réflexion et de l'argumentation

.....

.....

.....

Profils de compétences

S1 - 1 heure				S1 - 1 heure				S1 - 1 heure			
NM	ECA		M	NM	ECA		M	NM	ECA		M
	-	+			-	+			-	+	

Évaluations

Technologie



/20

Sciences
appliquées



/20

Gestion
appliquée



/10



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2014

Baccalauréat Professionnel « Cuisine »

E11/E12/E21 – S2

E11

Sous-épreuve de technologie

Coefficient 2

E12

Sous-épreuve de sciences appliquées

Coefficient 2

E21

Sous-épreuve de gestion appliquée

Coefficient 2

2^{ème} situation d'évaluation

Évaluation écrite – au cours du deuxième semestre de la classe de terminale

Profils de compétences											
S1 - 1 heure				S1 - 1 heure				S1 - 1 heure			
NM	ECA		M	NM	ECA		M	NM	ECA		M
	-	+			-	+			-	+	
Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation.....											
.....											
.....											
.....											
.....											
Pertinence des réponses :											
.....											
.....											
.....											
Exactitude des connaissances											
.....											
.....											
.....											
.....											
Qualité de la réflexion et de l'argumentation											
.....											
.....											
.....											
.....											

Évaluations

Technologie

/20

Sciences appliquées

/20

Gestion appliquée

/30