

ACADEMIE DE :	CAP PATISSERIE	SESSION :
----------------------	-----------------------	------------------

SITUATION D'ÉVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION FICHE RECAPITULATIVE	ÉPREUVE EP1 CONTROLE EN COURS DE FORMATION Coefficient : 4 (dont 1 pour la VSP)
---	---

ÉPREUVE EP1 Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	CANDIDAT NOM : _____ Prénom : _____	ETABLISSEMENT _____
---	--	-------------------------------

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT
	Professeur EEJSE Professeur sciences de l'alimentation Professeur technologie de la pâtisserie	

Commentaires si besoin :

sous – total I	Connaissances sur l'environnement, la gestion des stocks, la technologie de pâtisserie	/ 20
sous – total II	Connaissances sur les sciences de l'alimentation	/ 20
sous – total III	Connaissances sur l'environnement économique, juridique et social	/ 20
Sous-total I + II + III	NOTE PROPOSEE AU JURY (A)	/ 60

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT
	Professeur PSE Moniteur de secourisme	

Commentaires si besoin :

sous – total I	Evaluation écrite (1 heure)	/ 10
sous – total II	Evaluation écrite	/ 08
sous – total III	Intervention de secourisme	/ 02
Sous-total I + II + III	NOTE PROPOSEE AU JURY (B)	/ 20
Note totale / 4	Note totale (A + B)	/ 80
	Note sur 20	/ 20
NOTE FINALE EP1	Note sur 20 arrondie au ½ point supérieur	/ 20