

ETABLISSEMENT :

ADRESSE :

.....

CAP Chocolatier Confiseur

**CONTROLE EN COURS DE
FORMATION**

DOSSIER INDIVIDUEL

Candidat :

NOM :

Prénom :

PROPOSITION DE NOTES

<i>EPREUVES</i>	<i>SITUATIONS D'ÉVALUATION</i>	<i>NOTES</i>	<i>Coef.</i>	<i>TOTAL</i>
EP1	<i>S1 - EN CENTRE</i>	/ 16	2	
	<i>EE - EN ENTREPRISE</i>	/ 4	2	
	TOTAL EP1 – Coef. 2 (note arrondie /20 au ½ point supérieur)	/ 20	2	40
EP2	<i>S2 - EN CENTRE</i>	/ 16	14	
	<i>EE - EN ENTREPRISE</i>	/ 4	14	
	TOTAL EP2 – Coef. 14 (note arrondie /280 au ½ point supérieur)		14	280

NOTE : L'arrêté du 31 juillet 2003, modifiant l'arrêté de création du CAP chocolatier confiseur, stipule que la note de VSP est reportée dans l'épreuve professionnelle la plus coefficientée.

Remarque :

Toutes les grilles d'évaluation seront incluses à l'intérieur de ce dossier individuel format A3

ATTESTATION DU CHEF D'ETABLISSEMENT

Je soussigné(e) :

NOM :

Fonction (1) :

Etablissement :

Adresse :

.....

Certifie que :

NOM : Prénom :

Inscrit dans l'établissement que je dirige et dont les grilles d'évaluation sont jointes à ce dossier, a suivi, conformément à la réglementation en vigueur, des périodes en entreprises d'une durée de semaines (2) ou un contrat d'apprentissage d'une durée demois (joindre copie du contrat d'apprentissage).

ENTREPRISE	NOM DU TUTEUR	PERIODE

Fait à le 20..

Signature :

(1) Proviseur, directeur d'établissement privé sous contrat, directeur de CFA

(2) Indiquer le nombre. Copie de l'avis de dérogation de monsieur le recteur en cas de non conformité.