

CCF - CAP PÂTISSIER

ORGANISATION DE L'EVALUATION EN ETABLISSEMENT

Cette fiche, rédigée pour chaque évaluation et série, relative aux thèmes et techniques à évaluer dans le cadre des activités habituelles de la formation sera à adresser, **au plus tard deux mois avant la date de l'évaluation considérée accompagnée des supports d'évaluation proposés**, à l'inspecteur de l'éducation nationale.

Les supports d'évaluation seront conformes aux définitions des épreuves décrites à l'arrêté pris en considération et au repère pour la formation. Cette fiche sera intégrée dans le dossier individuel.

EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie - S

EVALUATION

Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
----------	--------------------	--------	---------

EXAMINATEURS PROFESSEURS

NOM – PRENOM

QUALITE

Professeur technologie professionnelle

Professeur biotechnologies

Professeur économie gestion

EP2 – Fabrication de pâtisseries – S1

EVALUATION

Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
----------	--------------------	--------	---------

EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEUR

NOM – PRENOM

QUALITE

Professeur technologie professionnelle

Professionnel

EP2 – Fabrication de pâtisseries – S2

EVALUATION

Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
----------	--------------------	--------	---------

EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEURS

NOM – PRENOM

QUALITE

Professeur technologie professionnelle

Professeur biotechnologies

Professeur arts appliqués

Professionnel