

**ANNEXE IV**

**DÉFINITION DES ÉPREUVES**

**UNITÉ EP1 – APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DU SERVICE**

**UP1**

**Coefficient: 4**

**FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE :**

Les activités relatives à cette épreuve sont l'organisation, le contrôle et l'utilisation d'un vocabulaire approprié à une situation professionnelle définie.

**CONTENU DE L'ÉPREUVE :**

**Peuvent être évalués en tout ou partie les compétences :**

- C 1.1 Dresser une liste des besoins (denrées et produits) pour la remise en état des stocks journaliers,
- C 1.2 Planifier son travail
- C 1.3 Organiser et gérer son rang
- C 3.1 Réceptionner les marchandises
- C 3.2 Effectuer un contrôle visuel (quantité, état des emballages, aspect général) des produits et boissons réceptionnés.

**et les savoirs associés :**

- S1.3 : Les locaux, le mobilier et le matériel
- S1.4 : Les produits
- S1.5 : Approvisionnements des services
- S1.6 : Les vins
- S1.7 : Les autres boissons servies au restaurant
- S1.9 : Les services particuliers
- S2.1 : Biochimie des aliments
- S2.2 : Qualité nutritionnelle des aliments
- S2.3 : Alimentation rationnelle
- S2.4 : Contamination et prolifération
- S2.5 : Intoxications alimentaires
- S2.6 : Maîtrise des risques selon la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)
- S2.7 : Produits exposés en salle
- S4 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement

**CRITERES D'ÉVALUATION :**

L'évaluation porte principalement sur :

- l'organisation du travail,
- les différents contrôles à effectuer,
- les connaissances technologiques, scientifiques relatives à l'activité professionnelle,
- l'utilisation d'un vocabulaire approprié,
- la capacité à tirer parti d'éléments de documentation.

**MODE D'ÉVALUATION**

**Evaluation par contrôle en cours de formation**

Cette évaluation se déroule en centre de formation en deux temps, en milieu de formation et en fin de formation. Les supports d'évaluation seront élaborés par les enseignants des trois domaines concernés.

Les évaluations portent sur les compétences et les savoirs associés définis par l'épreuve EP1.

Elles prendront en considération :

## Certificat d'aptitude professionnelle *restaurant*

- la progression des apprentissages ;
- le vécu du candidat au cours des périodes de formation en milieu professionnel ou des situations en entreprise pour les apprentis.

La 2<sup>ème</sup> évaluation s'appuiera plus particulièrement sur le vécu professionnel du candidat et devra concerner l'ensemble des compétences et des savoirs associés.

Les situations d'évaluation comprennent trois parties :

1 - Partie technologie de service, 8 points

L'épreuve doit permettre d'apprécier la maîtrise des connaissances sur le plus grand nombre possible d'éléments du référentiel, toutefois les questions doivent porter sur la situation professionnelle définie.

2 – Partie sciences appliquées 8 points

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances du candidat relatives aux sciences appliquées et son aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles. L'épreuve comprend plusieurs questions, indépendantes ou liées, portant sur au moins trois parties différentes du programme, dont une sur l'hygiène et une autre sur la sécurité. Des documents peuvent éventuellement être mis à la disposition des candidats.

3 – Partie connaissance de l'entreprise 4 points

A partir de brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts professionnels des candidats, l'épreuve comporte plusieurs questions simples portant sur au moins trois des quatre parties du référentiel, l'une de ces parties étant obligatoirement l'environnement social.

On évalue l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation et des connaissances.

La note définitive est la moyenne des deux situations.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de l'établissement.

### **Évaluation par épreuve ponctuelle**

Il s'agit d'une épreuve écrite de 2 heures portant sur les trois parties décrites ci-dessus.

L'évaluation du candidat doit permettre d'évaluer les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, objectifs et contenu de l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

**UNITÉ EP2 –PRODUCTION DU SERVICE DES METS ET DES BOISSONS**

**UP2**

**Coefficient : 11 dont coefficient 1 pour l'évaluation de la VSP**

### FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE.

L'épreuve a pour but de s'assurer que le candidat est capable, sur instructions, d'assurer un service commercial en mettant en œuvre, d'une part des techniques de base de mise en place et de distribution, d'autre part des techniques de base de vente et de communication.

### CONTENU DE L'ÉPREUVE

**Peuvent être évalués en tout ou partie :**

**les compétences :**

- C 2.1 Effectuer les tâches de nettoyage des locaux du matériel et du mobilier,
- C 2.2 Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises,
- C 2.3 Assurer le service des mets et réaliser des préparations simples : découpages, filetages et finitions,
- C 2.4 Assurer le service des boissons froides et des boissons chaudes au restaurant et au bar,
- C 2.5 : Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service,
- C 2.6 : Rédiger ou éditer la facture et divers documents de caisse journaliers,
- C 2.7 : présenter la facture au client et assurer l'encaissement avec les divers modes de paiement,
- C 3.3 : Contrôler les factures clients et les encaissements,
- C 4.1 : Accueillir le client, l'installer et assurer le suivi jusqu'au départ,
- C 4.2 : Prendre la commande,
- C 4.3 : Assurer en permanence la satisfaction du client,
- C 4.4 : Présenter commercialement la facture,
- C 4.5 : Prendre congé du client,
- C 4.6 : Communiquer au sein de l'entreprise.

**et les savoirs associés :**

- S1.3 : Les locaux, le mobilier, le matériel,
- S1.4 : Les produits,
- S1.6 : Les vins,
- S1.7 : Les autres boissons servies au restaurant,
- S1.8 : Les supports de vente,
- S2.6 : Maîtrise des risques selon la démarche HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)
- S2.7 : Produits exposés en salle
- S2.8 : Sécurité des locaux et des équipements professionnels,
- S2.9 : Prévention des risques professionnels,
- S3.1 : La communication professionnelle,
- S3.2 : Les relations professionnelles,
- S3.3 : La vente.

**CRITÈRES D'ÉVALUATION**

Ils portent principalement sur :

- le respect des procédures de nettoyage des locaux et du matériel,
- l'organisation du travail,
- la maîtrise des techniques de service des mets et boissons.

**MODES DE L'ÉVALUATION**

**Evaluation par contrôle en cours de formation**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de situations d'évaluation différentes dans les objectifs et dans le contenu.

Deux situations d'évaluation ont lieu en centre de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation. Deux autres situations d'évaluation se passent dans l'entreprise au cours de la formation. Le candidat est informé du moment prévu pour les situations d'évaluation. Chaque situation d'évaluation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés. Un professionnel au moins, du secteur "service et commercialisation", y est associé.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s). Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

## **A - Évaluation en centre de formation**

### **1<sup>ère</sup> situation d'évaluation**

4 points

Pour les scolaires et les apprentis qui préparent le CAP en 2 ans la première évaluation a lieu à la fin de l'année civile précédant l'examen.

Pour les candidats bénéficiant d'un temps de formation réduit, l'évaluation se situe aux trois quarts du parcours de la formation.

Par des exercices concrets on demande au candidat d'assurer un service commercial. Seules les techniques A du tableau des techniques de service et commercialisation peuvent être évaluées.

### **2<sup>ème</sup> situation d'évaluation**

10 points

Elle a lieu en fin de formation.

L'évaluation porte sur les savoir-faire et savoirs associés relatifs au "service et commercialisation", au moyen d'exercices concrets mettant en œuvre des techniques A et des techniques B du tableau des techniques de service et commercialisation.

## **B - Évaluation en milieu professionnel**

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être. Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles relatives au service et à la commercialisation au travers des tâches inhérentes à la profession et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat. Ces évaluations sont complémentaires aux évaluations des situations en centre de formation.

### **1<sup>ère</sup> situation d'évaluation**

2 points

Au cours d'une période de formation d'une durée de quatre semaines pour ce qui concerne les scolaires, l'évaluation se situe à la fin de la première année de formation et s'effectue en concertation avec le responsable du candidat en entreprise et un formateur de l'établissement dont dépend ce candidat. Pour les apprentis, l'évaluation se situe à la même période. En ce qui concerne les candidats bénéficiant d'une durée de formation réduite, l'évaluation se situe en milieu de formation.

### **2<sup>ème</sup> situation d'évaluation**

4 points

Elle se situe à la fin de la dernière période de formation (quatre semaine minimum) pour les scolaires ou en fin de formation pour les autres candidats.

Elle s'effectue en concertation avec le responsable du candidat en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement..

### **Évaluation par épreuve ponctuelle**

Epreuve pratique d'une durée de 4 heures 30.

Le candidat doit accomplir les diverses tâches de préparation et faire le service de 2 menus imposés, des boissons froides et chaudes d'accompagnement à deux tables ( 2 x 2 couverts).

Les techniques utilisées pour le service des menus et des boissons doivent permettre de valider les savoir-faire et les savoir être situés dans les finalités et les objectifs de l'épreuve (techniques A et B du tableau des techniques de service et commercialisation).

Un professionnel du secteur « service et commercialisation » est associé à l'évaluation.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

### **Évaluation de la vie sociale et professionnelle – Coefficient 1**

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

#### **Contrôle en cours de formation**

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

#### **1) Une situation d'évaluation écrite, notée sur 14 points.**

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties :

##### **1<sup>ère</sup> partie : une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points.**

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

##### **2<sup>ème</sup> partie : Un travail personnel écrit noté sur 7 points**

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.
- 

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

#### **2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme, notée sur 6 points.**

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

### Épreuve ponctuelle écrite – 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques lié au bruit.

<b>UNITÉ EP3 – COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION</b> Coefficient: 3    UP3
---

L'épreuve a lieu dans le contexte professionnel, autour d'une table dressée, les évaluateurs jouant le rôle de clients. Elle nécessite des supports , qui sont communiqués aux candidats au moins un mois avant l'épreuve.

Ces supports sont :

- une carte menu comprenant :
  - une carte (4 entrées, 4 poissons, 4 viandes, 1 plateau de fromages, 4 desserts)
  - un menu à prix fixe avec choix du type "formule"
- une carte des boissons
  - un choix de 10 apéritifs courants,
  - 3 cocktails simples,
  - 20 références de vins des différentes régions de France,
  - 6 digestifs (eaux de vie et liqueurs),
  - 6 boissons non alcoolisées.

#### CONTENU DE L'ÉPREUVE

**Peuvent être évalués en tout ou partie :**

**les compétences :**

- C 4.1      Accueillir le client, l'installer et assurer le suivi jusqu'à son départ,
- C 4.2      Prendre la commande,
- C 4.3      Assurer en permanence la satisfaction du client,
- C 4.5      Prendre congé du client.

**et les savoirs associés :**

- S1.1 :      Les arts de la table,
- S1.2 :      Le personnel de restaurant,
- S1.8 :      Les supports de vente,
- S3.1 :      La communication,
- S3 2 :      Les relations professionnelles,
- S3 3 :      La vente.

L'épreuve permet de vérifier que le candidat est capable de :

- accueillir le client avec attention, disponibilité et courtoisie,
- respecter les règles de préséances,
- prendre en charge un vestiaire client,

- présenter les supports de vente et les commenter en français et dans une langue étrangère,
- connaître les caractéristiques des produits et prestations,
- renseigner, conseiller et prendre en compte les choix du client,
- argumenter commercialement de façon efficace,
- repérer les éventuels incidents,
- répondre aux objections ou réclamations du client,
- enregistrer, reformuler et transmettre la commande à l'aide des moyens mis à disposition et selon les normes définies,
- vérifier la satisfaction du client,
- proposer des ventes additionnelles.

#### CRITÈRES D'ÉVALUATION

Ils portent sur :

- Le respect des procédures d'accueil, d'installation à table,
- La connaissance des produits, mets et boissons proposés,
- La prise de commande en français avec quelques échanges en langue étrangère.

#### MODES DE L'ÉVALUATION

##### **Evaluation par contrôle en cours de formation**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation organisé en fin de formation. La situation d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation. Un professionnel au moins, du secteur "service et commercialisation", est associé à l'évaluation.

La situation d'évaluation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

La situation d'évaluation comprend :

- La prise de contact avec les clients, l'accueil et l'installation à table. 5 points
- La prise de commande commerciale en français (12 points) avec quelques échanges en langue étrangère (3 points) 15 points

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de l'établissement.

##### **Évaluation par épreuve ponctuelle**

Epreuve pratique, orale, d'une durée de 30 minutes. L'épreuve a lieu dans le contexte professionnel. La prise de commande commerciale comprend quelques échanges en langue étrangère.

Un professionnel exerçant dans le domaine "service et commercialisation" est associé à l'évaluation.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef du centre.

**ÉPREUVE EG 1 –**  
**Coefficient : 3**

**Français et histoire-géographie**

**UG1**



Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

## **OBJECTIFS**

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

## **MODES DE L'ÉVALUATION**

### **Contrôle en cours de formation :**

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

### **1° Première situation d'évaluation :**

Première partie (français) :

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc. ).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc. ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire – géographie) :

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes ...).

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

## **2) Deuxième situation d'évaluation :**

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire – géographie) :

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

Épreuve ponctuelle – 2 heures + 15 minutes

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire – géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours ; soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

Deuxième partie (histoire – géographie)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

**ÉPREUVE EG 2 –  
Coefficient : 2**

**Mathématiques - sciences**

**UG2**

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

L'épreuve de mathématiques – sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionné dans le programme de formation de mathématiques, physique – chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

### **Objectifs**

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

### **MODE DE L'ÉVALUATION :**

#### **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

#### **1) Première situation d'évaluation : notée sur 10**

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité.

Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum ) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien, dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatées.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

Deuxième situation d'évaluation notée sur 20

## Certificat d'aptitude professionnelle *restaurant*

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie :

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficultés progressives recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel. Certaines compétences peuvent être «évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante,...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissances relatives à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie :

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique – chimie fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est recommandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurités établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

Mathématiques : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties.

Première partie

## Certificat d'aptitude professionnelle *restaurant*

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. A sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, lus généralement, à exploiter les résultats.

### Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissances relatives à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans un temps imparti. L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

<b>ÉPREUVE UG 3 :</b>	<b>Education physique et sportive</b>	<b>UG3</b>
<b>Coefficient : 1</b>		

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels.

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

<b>ÉPREUVE EG 4 :</b>	<b>Langue vivante étrangère</b>	<b>UG4</b>
<b>Coefficient : 1</b>		

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 8 juillet fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle.

### **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation, d'une durée maximum de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l'enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

- A) compréhension de l'écrit / expression écrite ;
- B) compréhension de l'oral ;
- C) compréhension de l'écrit / expression orale.

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues.  
La note définitive est délivrée par le jury.

- A) Compréhension de l'écrit / expression écrite

A partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais de réponses en langue étrangère à des questions en langue étrangère portant sur le support.

- B) Compréhension de l'oral

A partir d'un support audio-oral ou audio-visuel n'excédant pas quarante cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l'aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :

- soit un questionnaire à choix multiples (QCM) en français,
- soit des réponses en français à des questions en français,
- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

- C) Compréhension de l'écrit/expression orale

A partir d'un support en langue n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais d'un compte rendu oral en langue étrangère ou de réponses orales en langue étrangère à des questions écrites en langue étrangère sur le support.

### **Épreuve ponctuelle**

#### Épreuve orale

- Durée : 20 minutes
- Préparation : 20 minutes

L'épreuve comporte un entretien se rapportant :

- soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image)
- soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.