

CCF – CAP BOULANGER – Les modalités d'évaluation

	Périodes	Situations d'évaluation	Quoi ?	Pts	Durées Indicatives	Qui ?	Observations
EP1 Préparation d'une production Coef. 4	Janvier – Juin Année Examen	CCF en établissement S1	Fiche technique des commandes	8	2 H Partie 1	Equipe pédagogique + Professionnel ↓	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forme écrite identique à EPT ▪ Grille de notation ▪ 1 à 3 situations d'évaluation
			Connaissances sur les matières premières – 4 Questions (2/S 1.1 – 1/S 1.2 – 1/S 1.3)	5			
			Connaissances sur les équipements – 1 Question	1			
			Connaissances sur les sciences appliquées – 2 Questions Dont une sur les aspects nutritionnels	4	Partie 2		
			Connaissances de l'entreprise et des éléments comptables A partir de documents commerciaux	1			
			Environnement économique, juridique et social de l'entreprise – Questions simples	1	Partie 3		
EP2 Production Coef. 12 + VSP Coef. 1	Avril – Mai Année Examen	CCF en entreprise EE	Situations professionnelles réelles (S.F. et S.E.) Complémentarité recherchée avec les évaluations du centre de formation	40		Notes proposées conjointement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille d'évaluation ▪ Document support
	Octobre – Décembre Année Examen	CCF en établissement S2	Connaissances sur les sciences appliquées S 4.4.1	10	} 3h	Arrondies au 1/2 point supérieur sur le total de l'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forme orale pendant pratique ▪ Forme pratique ▪ Grille de notation
			Réalisation de croissants	30			
			Réalisation de produits en pâte de pain au lait	20			
	Avril – Juin Année Examen	CCF en établissement S3	Connaissances sur les sciences appliquées S 4.4.2 et S 4.4.3	10	} 4 h 7 H		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forme orale pendant pratique
			Connaissances sur les méthodes de fabrication appliquées	20			
			Réalisation de pain de tradition française	80			
			Réalisation de pain de campagne	30			