

CCF - CAP BOULANGER

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 aux arrêtés pris en considération. Cette fiche sera intégrée dans le dossier individuel.

EP1 – PREPARATION D'UNE PRODUCTION – S1

EVALUATION			
Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEUR			
NOM – PRENOM		QUALITE	
		Professeur biotechnologie	
		Professeur gestion	
		Professeur technologie professionnelle	
		Professionnel	

EP2 – PRODUCTION – S2

EVALUATION			
Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEUR			
NOM – PRENOM		QUALITE	
		Professionnel	
		Professeur boulangerie	
		Professeur biotechnologie	

EP2 – PRODUCTION – S3

EVALUATION			
Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEUR			
NOM – PRENOM		QUALITE	
		Professionnel	
		Professeur technologie professionnelle	
		Professeur biotechnologie	