

## CCF – CAP PATISSIER – Les modalités d'évaluation

	Périodes	Situations d'évaluation	Quoi ?	Pts	Durées Indicatives	Qui ?	Observations
<b>EP1</b> Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie <b>Coef. 3</b> + VSP <b>Coef. 1</b>	Avril – Juin Année Examen	CCF en établissement <b>S</b>  <b>60 Pts</b>	Connaissances sur l'approvisionnement, la gestion des stocks, la technologie de pâtisserie	20	40 min	Equipe pédagogique + Professionnel  ↓ Notes proposées conjointement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme écrite identique à EPT</li> <li>▪ Grille de notation</li> <li>▪ 1 situation d'évaluation + 3 situations d'évaluation VSP</li> </ul>
			Connaissances sur les sciences de l'alimentation	20	40 min		
			Connaissances sur l'environnement économique, juridique et social	20	40 min		
<b>EP2</b> Fabrication de pâtisseries <b>Coef. 11</b>	Avril – Mai Année Examen	CCF en entreprise <b>S3</b>  <b>40 Pts</b>	Situations professionnelles réelles : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comportement professionnel (30 pts)</li> <li>▪ Techniques de fabrication (10 pts)</li> </ul> Complémentarité recherchée avec les évaluations du centre de formation avec 3 fabrications de pâtisserie réalisées en entreprise	40			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grille d'évaluation</li> <li>▪ Document support</li> </ul>
	Octobre – Décembre Année Examen	CCF en établissement <b>S1</b>  <b>50 Pts</b>	<b>Partie écrite</b> : organisation du travail	5	15 min	Arrondies au 1/2 point supérieur sur le total de l'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme écrite avant pratique</li> </ul>
			<b>Partie pratique</b> : fabrications	10	3 h		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comportement professionnel</li> <li>▪ Réalisation d'une tarte 6 personnes</li> <li>▪ Réalisation à base de pâte feuilletée ou pâte à choux</li> <li>▪ Présentation (projet esthétique 5 pts), dégustation (5 pts)</li> </ul>	10	15		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme pratique</li> <li>▪ Grille de notation</li> </ul>
				10			
	Avril – Juin Année Examen	CCF en établissement <b>S2</b>  <b>130 Pts</b>	<b>Partie écrite</b> : organisation du travail	5	15 min		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme écrite avant pratique</li> </ul>
<b>Partie pratique</b> : fabrications			10	3 h			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comportement professionnel</li> <li>▪ Réalisation d'un entremets</li> <li>▪ Réalisation d'un produit en pâte levée feuilletée</li> <li>▪ Fabricat. Présentat. Dégustat. de produits commercialisables</li> </ul>			25	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme pratique</li> <li>▪ Grille de notation</li> </ul>		
Arts appliqués à une ou deux fabrication(s) – Respect du thème			20				
		<b>Partie orale</b> :	20	30 min		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme orale (2 x 15 mn) pendant pratique</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Savoirs associés de sciences de l'alimentation / les fabrications</li> <li>▪ Savoirs associés de technologie / les fabrications</li> </ul>	20	3 h 45		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grille de notation</li> </ul>	