

CCF – CAP PATISSIER – Les modalités d'évaluation

	Périodes	Situations d'évaluation	Quoi ?	Pts	Durées Indicatives	Qui ?	Observations
EP1 Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie Coef. 3 + VSP Coef. 1	Avril – Juin Année Examen	CCF en établissement S 60 Pts	Connaissances sur l'approvisionnement, la gestion des stocks, la technologie de pâtisserie	20	40 min	Equipe pédagogique + Professionnel	- Forme écrite identique à EPT - Grille de notation 1 situation d'évaluation + 3 situations d'évaluation VSP
			Connaissances sur les sciences de l'alimentation	20	40 min		
			Connaissances sur l'environnement économique, juridique et social	20	40 min		
EP2 Fabrication de pâtisseries Coef. 11	Avril – Mai Année Examen	CCF en entreprise S3 40 Pts	Situations professionnelles réelles : - Comportement professionnel (30 pts) - Techniques de fabrication (10 pts) Complémentarité recherchée avec les évaluations du centre de formation avec 3 fabrications de pâtisserie réalisées en entreprise	40		Notes proposées conjointement Arrondies au 1/2 point supérieur sur le total de l'épreuve	- Grille d'évaluation - Document support
	Octobre – Décembre Année Examen	CCF en établissement S1 50 Pts	Partie écrite : organisation du travail	5	15 min		Forme écrite avant pratique
			Partie pratique : fabrications - Comportement professionnel - Réalisation d'une tarte 6 personnes - Réalisation à base de pâte feuilletée ou pâte à choux - Présentation (présentation commerciale 5 pts), dégustation (5 pts)	10 10 15 } 35 10	3 h 3 h 15		- Forme pratique - Grille de notation
			Partie écrite : organisation du travail - Comportement professionnel - Réalisation d'un entremets - Réalisation d'un produit en pâte levée feuilletée - Présentation artistique – Respect du thème - Présentation (présentation commerciale 5 pts), dégustation (5 pts)	5 10 25 20 } 55 20 10	15 min 3 h		- Forme écrite avant pratique - Forme pratique - Grille de notation
	Avril – Juin Année Examen	CCF en établissement S2 130 Pts	Partie orale :				
			- Savoirs associés de sciences de l'alimentation / les fabrications - Savoirs associés de technologie / les fabrications	20 20	30 min 3 h 45		- Forme orale (2 x 15 mn) pendant pratique - Grille de notation