

ACADEMIE DE :	CAP PATISSIER	SESSION de : 20 Date : <i>(fin du deuxième trimestre de l'année terminale de formation)</i>
----------------------	----------------------	---

SITUATION D'EVALUATION - S en ETABLISSEMENT DE FORMATION	EPREUVE EP1 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION – S
---	---

EPREUVE	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	<u>NOM</u> : <u>Prénom</u> :	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professeur EEJSE Professeur sciences de l'alimentation Professeur technologie de la pâtisserie	

NOTES RECAPITULATIVES - S

<i>sous – total I</i>	Connaissances sur l'environnement, la gestion des stocks, la technologie de pâtisserie	/ 20
<i>sous – total II</i>	Connaissances sur les sciences de l'alimentation	/ 20
<i>sous – total III</i>	Connaissances sur l'environnement économique, juridique et social	/ 20
NOTE FINALE S PROPOSEE AU JURY		/ 60