

ETABLISSEMENT :

ADRESSE :
.....

CAP Pâtissier

**CONTROLE EN COURS DE
FORMATION**

DOSSIER INDIVIDUEL

Candidat :

NOM :

Prénom :

PROPOSITION DE NOTES

<i>EPREUVES</i>	<i>SITUATIONS D'EVALUATION</i>	<i>NOTE/20</i>	<i>TOTAL</i>
EP1	S en centre – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		/60
	TOTAL EP1 – Coef. 3 (note arrondie /60 au ½ point supérieur)		/60
EP2	S1 en centre – Fabrication de pâtisseries		/50
	S2 en centre – Fabrication de pâtisseries		/130
	S3 en entreprise – Fabrication de pâtisseries		/40
	TOTAL EP2 – Coef. 11		/220
	TOTAL EP2 – Coef. 11 (note arrondie /20 au ½ point supérieur)		/20

NOTE : La note de VSP (Coef. 1) est reportée dans l'épreuve professionnelle EP1.

Remarque : **Les grilles récapitulatives des évaluations – Fiches N° 3 et 4 seront incluses à l'intérieur de ce dossier individuel format A3**

ATTESTATION DU CHEF D'ETABLISSEMENT

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

Je soussigné(e) :

NOM :

Fonction (1) :

Etablissement :

Adresse :

.....

Certifie que :

NOM : Prénom :

Inscrit dans l'établissement que je dirige et dont les grilles d'évaluation sont jointes à ce dossier, a suivi, conformément à la réglementation en vigueur, des périodes en entreprises d'une durée de semaines (2) ou un contrat d'apprentissage d'une durée demois (joindre copie du contrat d'apprentissage).

ENTREPRISE	NOM DU TUTEUR	PERIODE

Fait à le 20..

Signature :

(1) Proviseur, directeur d'établissement privé sous contrat, directeur de CFA

(2) Indiquer le nombre. Copie de l'avis de dérogation de monsieur le recteur en cas de non conformité.