

BEP RESTAURATION option « Cuisine » et option « Commercialisation et services en restauration »

Candidats concernés :

Tous les élèves issus de 2nde professionnelle « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration » sont inscrits à la certification intermédiaire en CCF.

Les élèves issus de CAP de la spécialité intégrant une classe de première BAC PRO sont dispensés de la certification intermédiaire.

Les élèves issus de 2nde Générale et Technologique peuvent s'inscrire à la certification intermédiaire en candidat libre (contrôle ponctuel). Attention, tous les candidats qui intègrent la formation en classe de Première ne sont pas dispensés de la situation d'évaluation S1 de l'épreuve E31 du BAC PRO.

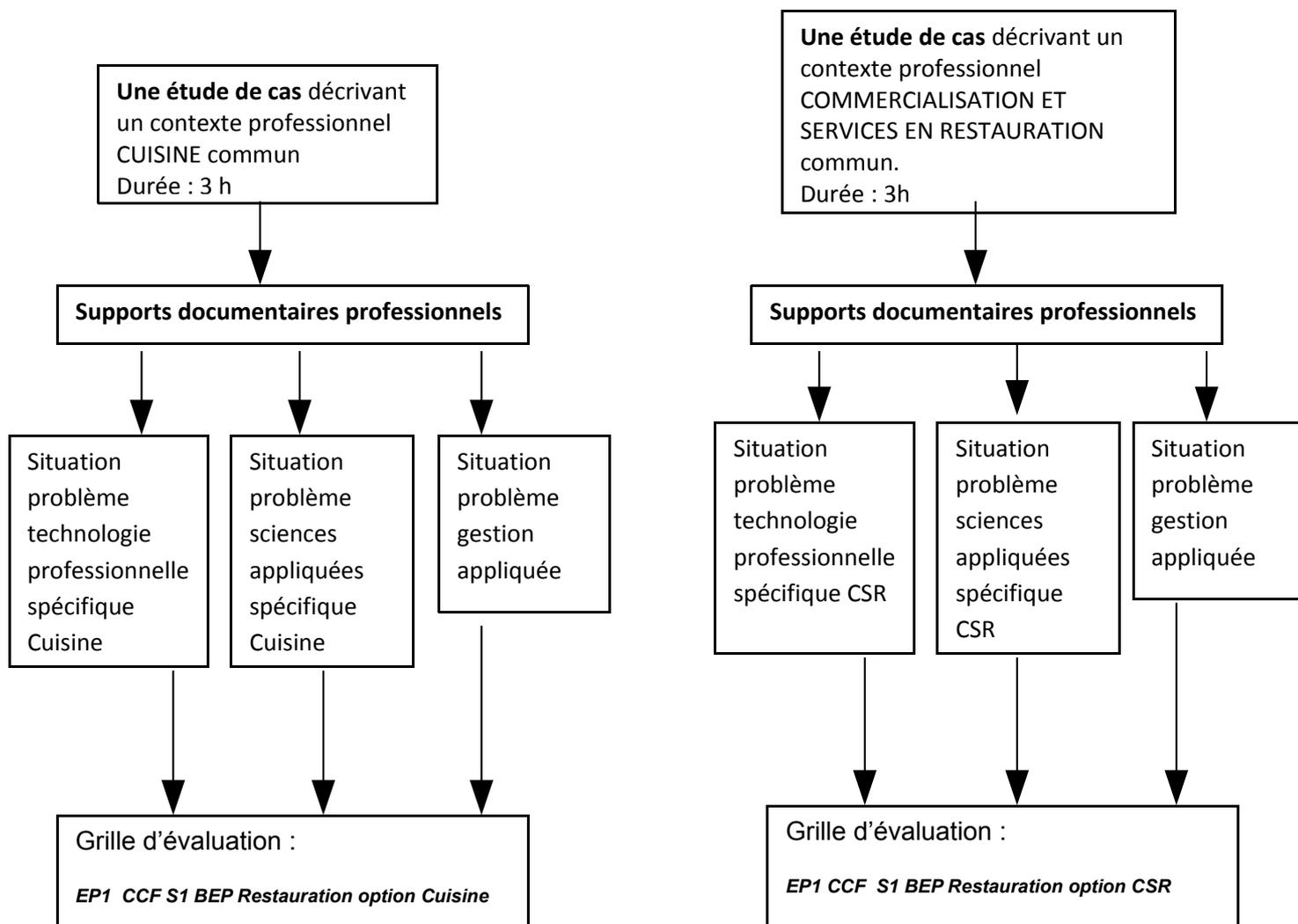
Règlement d'examen Annexe II A :

Brevet d'études professionnelles Spécialité Restauration à deux options : - Cuisine - Commercialisation et services en restauration			Scolaires des établissements publics et privés sous con- trat Apprentis des centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités Formation professionnelle continue des établissements publics	Scolaires des établissements privés hors contra: Apprentis des CFA et sections d'apprentissage non habilités Formation professionnelle continue des établissements privés Enseignement à distance Candidats individuels	Formation professionnelle continue des établis- sements publics habilités	
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Durée	Mode
EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	UP1	6	CCF* écrit	Ponctuel. écrit	3 h	CCF
EP2 - Pratique professionnelle (1)	UP2	12 (2)	CCF écrit et pratique	Ponctuel. écrit, et pratique		CCF
Option Cuisine					4 h 30	CCF
Option Commercialisation et services					4 h	CCF
EG1 - Français - Histoire Géographie - Éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit		3h00	CCF
EG2 - Mathématiques	UG2	4	CCF	Ponctuel	CCF	CCF
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	Ponctuel		CCF

* CCF : contrôle en cours de formation
 (1) L'épreuve est spécifique à chaque option
 (2) Dont coefficient: 1 pour la Prévention-Santé-Environnement

EP1 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

Contrôle en cours de formation



Préconisations :

Pour chaque option, une seule situation d'évaluation construite autour d'un seul contexte professionnel est déclinée en 3 parties :

- Situation problème technologie professionnelle,
- Situation problème sciences appliquées,
- Situation problème gestion appliquée.

Le contexte professionnel retenu peut être commun ou non aux 2 options.

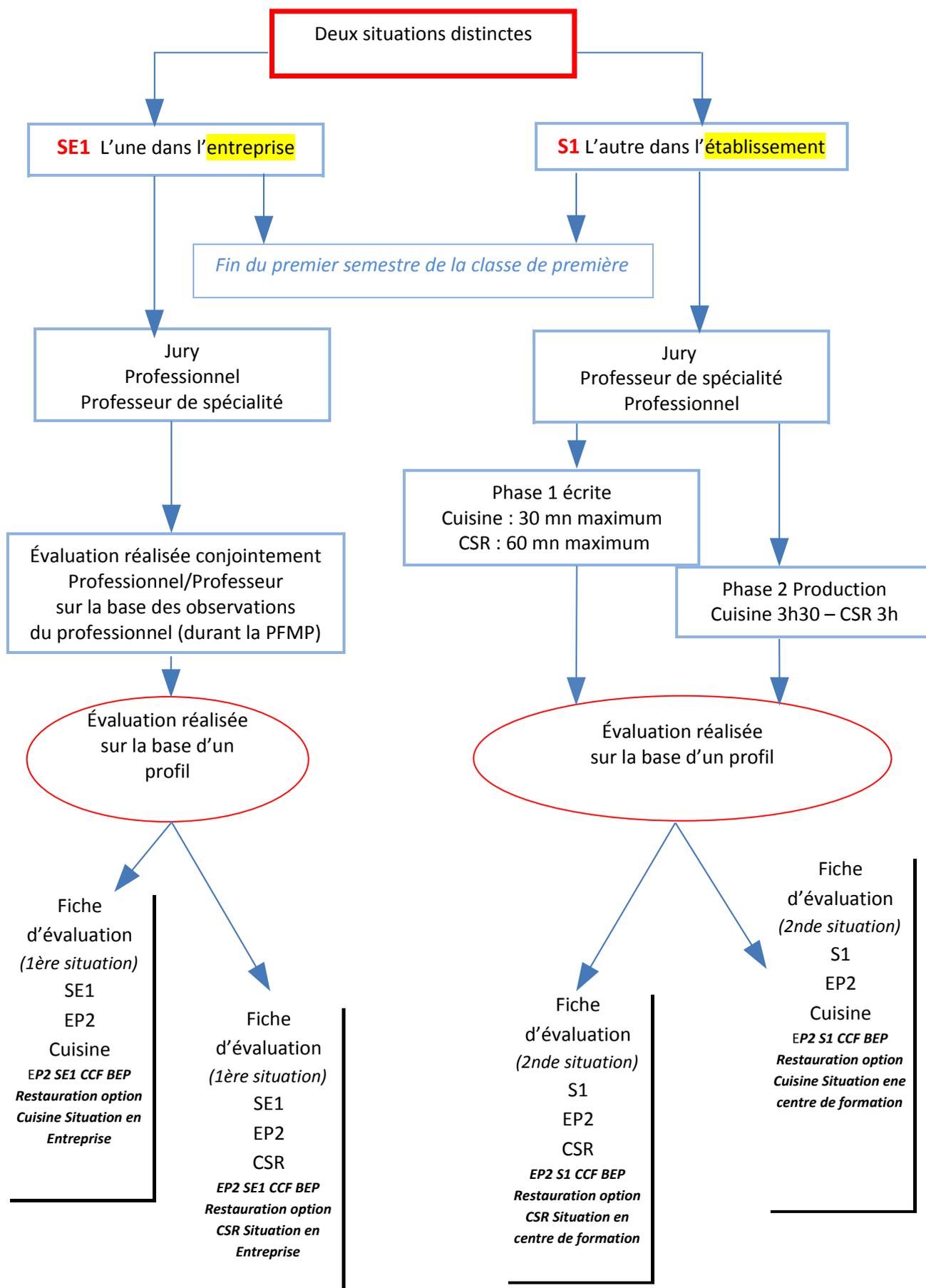
Remarque :

Quelle que soit l'option du BEP Restauration, les 3 situations d'évaluation EP1 seront synthétisées à l'aide d'une grille récapitulative :

- Option CSR : **EP1 CCF grille récapitulative BEP Restauration option CSR**
- Option Cuisine : **EP1 CCF grille récapitulative BEP Restauration option Cuisine**

EP2 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Contrôle en cours de formation

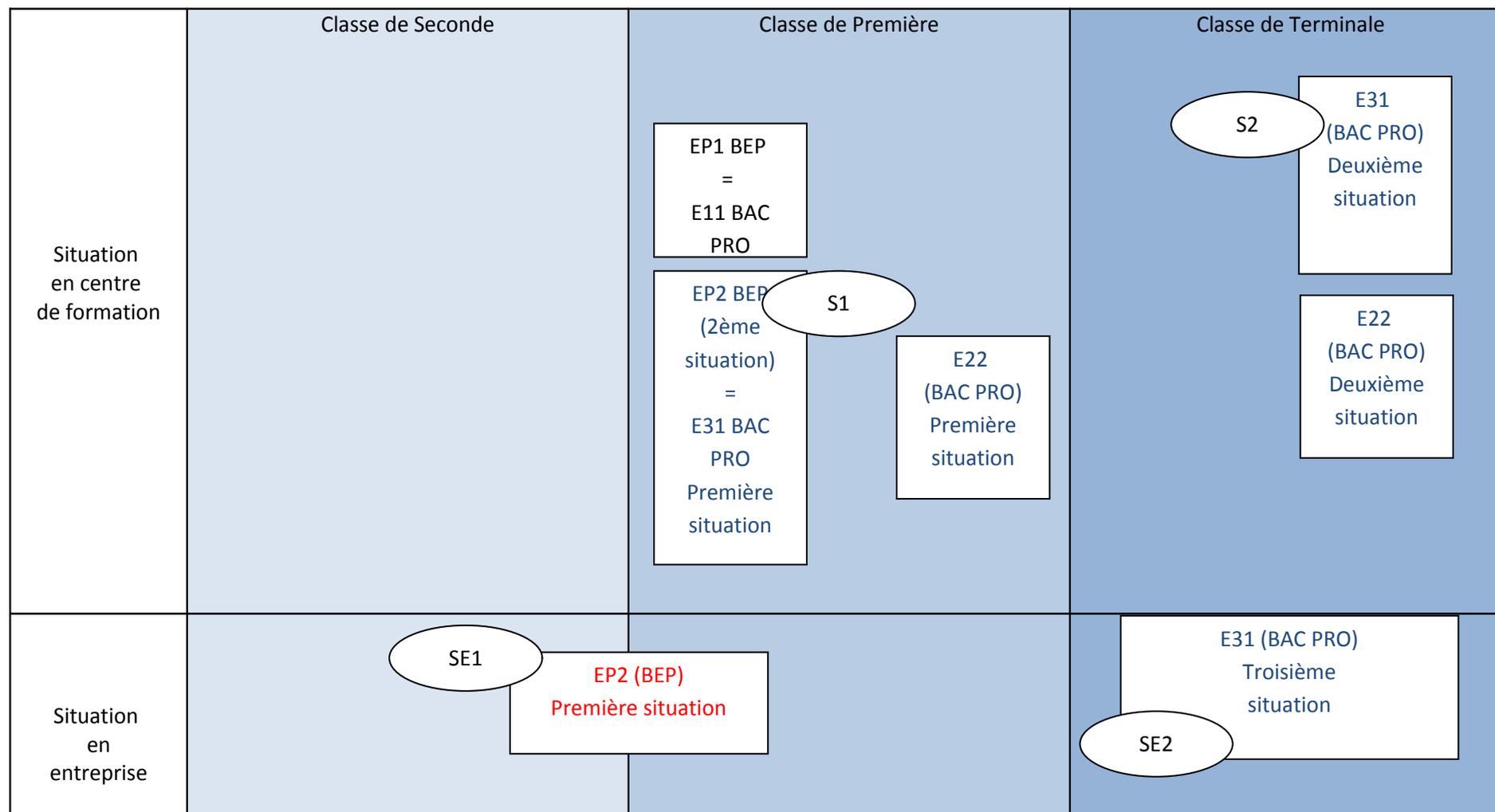


Remarque :

Quelle que soit l'option du BEP Restauration, les 2 situations d'évaluation EP2 seront synthétisées à l'aide d'une grille récapitulative (SE1 + S1) :

- option Cuisine : ***EP2 Grille récapitulative BEP Restauration option cuisine***
- option CSR : ***EP2 Grille récapitulative BEP Restauration option CSR***

ORGANISATION DE LA CERTIFICATION : RELATION ENTRE LE BEP ET LE BAC PRO



E2-E22 – PRÉSENTATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL

Contrôle en cours de formation

12 pages maximum hors annexes

Dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle.

<p>Page de présentation de mon cursus (1 page)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ NOM, Prénom ➤ Cursus de formation Bac pro 3ans 	<p>Fiches Bilan de Compétences FBC</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ FBC 1 ➤ FBC 2 ➤ FBC 3 ➤ FBC 4 ➤ FBC 5 	<p>Conclusion</p>	<p>Annexes</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Documents techniques ✓ (plan, schéma, procédures, fiches techniques...) ✓ Photographies ✓ Supports de vente (carte, menu...)
---	---	--------------------------	---

Démarche - Dossier professionnel Bac Pro cuisine et CSR

<p>Seconde BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repérage des compétences avec mon professeur, mon tuteur en entreprise • Elaboration d'une ou plusieurs grilles d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une FBC • Elaboration d'une ou plusieurs FBC avec l'aide de mes professeurs. 	<p style="text-align: center;">Première BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • ELABORATION des FBC : <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 5px auto;"> Environ 10 minutes Présentation 5'+entretien 5'avec le jury </div> <ul style="list-style-type: none"> ➤ FBC pôle 1 ➤ FBC pôle 2 ➤ FBC pôle 5 <li style="text-align: center; color: red;">❖ Situation n°1 <p><i>(dans le courant du second semestre) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Présentation d'une compétence opérationnelle relevant du pôle 1, 2 ou 5 ▪ Présentation de mon travail devant un jury composé d'un professeur de service et commercialisation ou de cuisine (en fonction de la spécialité) + un professeur de sciences appliquées. 	<p style="text-align: center;">Terminale BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • ELABORATION des FBC : <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 5px auto;"> Environ 20 minutes Présentation 10'+entretien 10'avec le jury </div> <ul style="list-style-type: none"> ➤ FBC pôle 3 ➤ FBC pôle 4 <li style="text-align: center; color: red;">❖ Situation n°2 <p><i>(dans le courant du second semestre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Présentation de deux compétences opérationnelles relevant du pôle 3 et 4 ▪ Présentation de mon travail devant un jury composé d'un professeur de service et commercialisation ou de cuisine (en fonction de la spécialité)+ un professeur de gestion appliquée.
--	---	--

