

A

nnexe III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance- Candidats individuels		
Épreuves	Unité	Coefficient	Mode		Modes		Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 - Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	UP1	4 (1)	CCF		ponctuel écrit		3 h 00 (2)
EP2 - Fabrication de pâtisseries	UP2	11	CCF		ponctuel pratique		7 h 00 max
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et Histoire-géographie	UG1	3	CCF		ponctuel écrit et oral		2 h 15
EG2 - Mathématiques-sciences	UG2	2	CCF		ponctuel écrit		2 h 00
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		ponctuel		
Épreuve facultative : langue vivante (3)	UF		ponctuel oral	20 mn	ponctuel oral	20 mn	

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

(2) Dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.