

CAP

Restaurant

**PARTIE SCIENCES APPLIQUEES**

Arrêté du 11 mai 2005

**MISE EN ŒUVRE DU  
CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

Dossier à destination des L.P. publics ou privés sous contrat, GRETA, C.F.A.  
habilités.

## Réglementation d'examen

### EP1 – Approvisionnement et organisation du service

Coef 4

Durée : 2 heures

#### Finalités et objectifs de l'épreuve :

Les activités relatives à cette épreuve sont l'organisation, le contrôle et l'utilisation d'un vocabulaire approprié à une situation professionnelle définie.

#### Contenu de l'épreuve :

Peuvent être évalués :

- En tout ou partie les compétences :

C1.1. : Dresser une liste des besoins

C1.2. : Planifier on travail

C1.3. : Organiser et gérer son rang

C3.1. : Réceptionner les marchandises

C3.2. : Effectuer un contrôle visuel des produits et boissons réceptionnés.

- Des savoirs associés de technologie de service, de sciences appliquées et de connaissance de l'entreprise et de son environnement.

**Tous les savoirs associés de sciences appliquées peuvent être évalués.**

#### Critères d'évaluation :

L'évaluation porte principalement sur :

- l'organisation du travail,
- les différents contrôles à effectuer,
- les connaissances technologiques, scientifiques relatives à l'activité professionnelle,
- l'utilisation d'un vocabulaire approprié,
- la capacité à tirer parti d'éléments de documentation.

#### Modalités d'évaluation dans le cadre du contrôle en cours de formation

L'évaluation s'effectue à l'occasion de 2 situations d'évaluation :

- fin de première année pour la 1<sup>ère</sup> situation
- fin de deuxième année pour la 2<sup>ème</sup> situation

L'évaluation se déroule dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation.

Les situations d'évaluation prendront en considération la progression des apprentissages et le vécu du candidat au cours des périodes de formation en milieu professionnel ou des situations en entreprise pour les apprentis.

La 2<sup>ème</sup> évaluation s'appuiera plus particulièrement sur le vécu professionnel du candidat et devra concerner l'ensemble des compétences et des savoirs associés.

**Les supports d'évaluation seront élaborés par les enseignants des trois domaines concernés.**

Les situations d'évaluation comprennent trois parties :

→ 1<sup>ère</sup> partie – Technologie de service : 8 points

→ **2<sup>ème</sup> partie – Sciences appliquées : 8 points**

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances du candidat relatives aux sciences appliquées et son aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles.

L'épreuve comprend plusieurs questions, indépendantes ou liées, portant sur **au moins 3 parties différentes du programme**, dont **une sur l'hygiène** et **une autre sur la sécurité**.

Des documents peuvent éventuellement être mis à la disposition des candidats.

→ 3<sup>ème</sup> partie – Connaissance de l'entreprise : 4 points

On évalue l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation et des connaissances.

La note définitive est la moyenne des deux situations d'évaluation.

L'évaluation en CCF de la partie sciences appliquées est de la responsabilité du **professeur de Biotechnologies Santé Environnement**.

## Généralités sur le contrôle en cours de formation

- Le candidat est informé à l'avance du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.
- Une fiche d'émargement est signée par les élèves lors de chaque situation d'évaluation. Cette fiche, établie par le professeur de sciences appliquées, devra également être signée par ce dernier.
- Les situations d'évaluation donnent lieu à une **proposition** de note. Cette note demeure **confidentielle**.
- **Le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle** correspondante.
- En cas d'absence d'un candidat, un justificatif d'absence doit être exigé et une nouvelle situation d'évaluation lui est proposée, prise en compte dans les mêmes conditions que celles initialement prévues. Si cette absence n'est pas justifiée, porter la mention « Absent » sur la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues.
- A l'issue des situations d'évaluation, les notes proposées sont reportées sur la fiche récapitulative EP1 à l'attention du jury de délibération.
- Les situations d'évaluation, barèmes et corrigés, copies des élèves, fiches d'émargement, restent sous la responsabilité de l'établissement de formation qui les tient à disposition du jury de délibération et de l'inspecteur de la spécialité jusqu'à la session suivante.
- Tenir à la disposition de l'IEN, dans l'établissement, 15 jours avant le déroulement des situations, les documents nécessaires à l'évaluation des élèves.
- Renseigner et transmettre à l'IEN, au terme de l'évaluation, la fiche récapitulative des notes proposées par classe (page 6/6).

## Consignes spécifiques

Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents. Celles-ci sont communes avec les parties « Technologie de service » et « Connaissance de l'entreprise » .

**Une concertation** des enseignants de sciences appliquées, de technologie et de gestion **est donc indispensable** pour l'élaboration des deux situations d'évaluation.

Il est conseillé de ne pas dissocier les questions de technologie, de sciences appliquées et de connaissance de l'entreprise dans un souci de cohérence.

Les professeurs vérifieront la conformité de leurs situations d'évaluation à l'aide du document ci-dessous.

**Vérifier que la situation d'évaluation proposée répond aux exigences suivantes :**

### **LE CONTENU DE L'ÉVALUATION :**

Pour la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> situation d'évaluation :

- Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents.
- La ou les situations professionnelles sont communes avec les parties technologie de service et connaissance de l'entreprise.
- La situation d'évaluation a été réalisée en concertation avec les professeurs qui assurent les enseignements de technologie de service et connaissance de l'entreprise.
- Les questions posées tiennent compte des indicateurs d'évaluation du référentiel.
- Les questions posées sont en lien avec la ou les situations professionnelles de départ.
- La situation d'évaluation comporte un document au moins. (Ex : article de presse, étiquette de produit, fiche technique de matériel ou de produit, protocole de nettoyage, schéma technique, ...)
- Les questions en cascade sont évitées.
- Les consignes sont variées. (Cocher, définir, nommer, légender, souligner, classer, associer, relier...)
- Le contenu des deux situations d'évaluation porte sur des champs de connaissances complémentaires de manière à couvrir le maximum de points du référentiel.

### **LA FORME DE L'ÉVALUATION :**

- Le diplôme, la discipline, l'intitulé de l'épreuve et la durée de la situation d'évaluation sont mentionnés.
- Un espace est prévu pour que le candidat indique ses nom et prénom ainsi que la date de l'évaluation.
- Les questions sont rédigées avec des verbes d'action à l'infinitif.
- Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1, 1.1, 1.1.1, 2, 2.1 ...).
- Les documents sont récents.
- Les documents sont lisibles, pas trop longs et adaptés au niveau CAP.
- Les sources exactes des documents sont mentionnées : titre, auteur, éditeur, date, page.
- L'orthographe et la syntaxe sont correctes.
- Sur le sujet , le barème figure uniquement pour chaque partie.
- Le corrigé est rigoureux, le barème est précisé pour chaque question.
- La notation est réalisée sur 20 points.
- La présentation est claire, soignée, aérée.

**CAP RESTAURANT**  
**EP1 Approvisionnement et organisation du service**  
**Partie 2 : Sciences Appliquées**

**Fiche récapitulative des propositions de notes\***

<p><b>Etablissement de formation</b>                  (Dénomination, nom et adresse)</p>	<p><b>Session :</b>                  .....</p> <p><b>Classe :</b>                  .....</p>
--	--

**La proposition de note sur 8 points ne sera pas arrondie.**

NOMS et prénoms des candidats	1 <sup>ère</sup> situation	2 <sup>ème</sup> situation
	Date : Note / 08	Date : Note / 08
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
Nom du professeur Signature	Note la plus basse	
	Note la plus haute	
	Moyenne	

*\*Fiche à faire parvenir dès la fin des évaluations à Mme Messe IEN S.B.S.S.A. Rectorat Site Mably 54035 NANCY*