CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - Sous-épreuves E11 / E12 / E21

Académie de

Établissement	
Nom, prénom du candidat	

Session 2014

Baccalauréat Professionnel « Cuisine » — **E11/E12/E21 – S1**

E11	**E12**	**E21**
Sous-épreuve de technologie	Sous-épreuve de sciences appliquées	Sous-épreuve de gestion appliquée
Coefficient 2	*Coefficient 2*	*Coefficient 2*

1ère situation d'évaluation

Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l'année de première

	Profils de compétences														
	S1 - 1 heure					*S1 - 1 heure*					*S1 - 1 heure*				
	NM	ECA		M		NM	ECA		M		NM	ECA		M	
		-	+				-	+				-	+		
Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation……															
……															
……															
……															
……															
……															
Pertinence des réponses :															
……															
……															
……															
……															
……															
Exactitude des connaissances															
……															
……															
……															
……															
……															
Qualité de la réflexion et de l'argumentation															
……															
……															
……															
……															
……															

Évaluations	
Technologie	/20
Sciences appliquées	/20
Gestion appliquée	/10