



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
2014

BEP
« Restauration »
Option Cuisine

Baccalauréat Professionnel
« Cuisine »

EP1

Technologie professionnelle,
sciences appliquées,
gestion appliquée

Coefficient 6

E11

Sous-épreuve de
technologie

Coefficient 2

E12

Sous-épreuve de
sciences
appliquées

Coefficient 2

E21

Sous-épreuve de
gestion appliquée

Coefficient 2

1^{ère} situation d'évaluation

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

	S1 - 1 heure /20	→	S1 - 1 heure /20
Technologie			
	S1 - 1 heure /20	→	S1 - 1 heure /20
Sciences appliquées			
	S1 - 1 heure /20	→	S1 - 1 heure /10
Gestion appliquée			

2^{ème} situation évaluation

Évaluation écrite - au cours du deuxième semestre de la classe de terminale

	S2 - 1 heure /20
Technologie	
	S2 - 1 heure /20
Sciences appliquées	
	S2 - 2 heures /30
Gestion appliquée	

Récapitulatif

	Total E11 (S1 + S2) /40 pts	Total E12 (S1 + S2) /40 pts	Total E21 (S1 + S2) /40 pts
Note proposée au jury	Bac Pro - E11 /20	Bac Pro - E12 /20	Bac Pro - E21 /20

Membres du jury			Appréciation	
Fonction	NOM Prénom / Émargement		S1	S2
Enseignant(s) Organisation et Production Culinaire	S 1	S 2		
Enseignant(s) Sciences Appliquées	S 1	S 2		
Enseignant(s) Gestion Appliquée	S 1	S 2		