**Épreuve EP1 (partie écrite)**

**Évaluation par contrôle en cours de formation**

**Première partie écrite** (plusieurs évaluations significatives).

Cette première partie est constituée de plusieurs évaluations écrites qui portent sur les compétences 1 et 2 du pôle 1.

En début de formation, l’équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée, sciences appliquées) définit des contextes professionnels communs.

Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible **4 par candidat** qui seront identifiées comme « significatives », donc certificatives sur la seconde année de formation.

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d’enseignement par les professeurs de cuisine, de gestion appliquée et de sciences appliquées. Elles sont élaborées à partir de situations professionnelles contextualisées (contextes rédigés en équipe pluridisciplinaire et figurant dans le tableau de stratégie globale).

Les indicateurs d’évaluation, correspondant aux compétences évaluées, figurent dans la colonne « indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Le professeur :

* évalue (sous différentes formes) tout au long du cycle de formation,
* propose périodiquement des situations professionnelles dites « significatives ». Elles sont inspirées des contextes rédigés en équipe. Il en informe les jeunes au préalable,
* cible parmi les évaluations significatives, celles qui seront « certificatives ».

**NB** *: certaines évaluations peuvent être déclinées sur les trois enseignements composant la culture professionnelle, à partir du même contexte et de supports professionnels identiques.*

Le nombre total d’évaluations va dépendre de la logique d’apprentissage. Néanmoins, sur le plan pédagogique, il n’est pas souhaitable de multiplier à l’excès ces évaluations significatives. Ά l’inverse, trop peu d’évaluations ne permettraient pas d’attester de l’acquisition des compétences attendues.