**Source référentiel et recommandations académiques.**

**Sous-épreuve de technologie (coefficient 2) E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (coefficient 2)**

Objectifs et contenu des sous-épreuves E11 et E12

Chaque sous-épreuve évalue dans le domaine qui la concerne, les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Les deux sous-épreuves se réfèrent à un contexte professionnel pouvant être commun (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prennent appui sur des supports documentaires professionnels.

**Critères d’évaluation L’évaluation prend en compte :**

- l’aptitude à tirer parti d’une situation professionnelle et d’une documentation fournie - la pertinence des réponses - l’exactitude des connaissances technologiques et de sciences appliquées - la qualité de la réflexion et de l’argumentation Elle est réalisée par un enseignant de technologie professionnelle et un enseignant de sciences appliquées.

Modes d’évaluation

a) **Forme ponctuelle** Sous-épreuve de technologie (E 11) : durée une heure. Coefficient 2. Sous-épreuve de sciences appliquées (E12) : durée une heure. Coefficient 2.

Les deux sous-épreuves sont écrites. Elles s’appuient sur un support commun consistant en une étude de cas. Cette étude de cas fait référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances technologiques et de sciences appliquées. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

Spécialité Commercialisation et services en restauration du baccalauréat professionnel

b) **Contrôle en cours de formation (CCF)** Il prend la forme de deux situations d’évaluation écrites, organisées dans l’établissement de formation dans le cadre habituel des séances d’enseignement. Chaque situation permet d’évaluer à la fois la sous-épreuve de technologie et la sous-épreuve de sciences appliquées.

Les candidats sont informés préalablement de l’évaluation et de ses objectifs. (Il est nécessaire de les prévenir au moins un mois à l’avance : 6 à 8 thèmes peuvent être abordés. Les candidats doivent être informés des thèmes. L’épreuve de gestion et de technologie peuvent se dérouler en même temps. )

Les deux situations d’évaluation sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.

Déroulement des situations d’évaluation

Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées, à partir d’un contexte professionnel. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

La première situation d’évaluation, d’une durée maximale de deux heures, a lieu avant la fin du premier se- mestre de la classe de première professionnelle. L’évaluation de la technologie et l’évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.

La deuxième situation d’évaluation, d’une durée maximale de deux heures, a lieu au cours du deuxième se- mestre de la classe de terminale professionnelle. L’évaluation de la technologie et l’évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points