

ANNEXE IV

**DÉFINITION
DES ÉPREUVES**

EP1 - APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES

Coef. 3

UP 1

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- La réception et le stockage des marchandises.
- L'entretien et la mise en place des équipements et des matériels.
- La réalisation des préparations spécifiques.

CONTENU DE L'ÉPREUVE

Peuvent être évalués en tout ou partie les compétences :

- C 11 Déconditionner les produits et les matériels
- C 12 Organiser et gérer son travail en tenant compte des impératifs du service
- C 13 Dresser la liste des besoins pour le réapprovisionnement des stocks journaliers
- C 14 Effectuer les mises en place au comptoir, en salle, en terrasse et en brasserie
- C 15 Identifier les supports de vente
- C 16 Effectuer la mise en place des préparations spécifiques
- C 17 Préparer le plateau
- C 21 Informer et établir des relations professionnelles avec sa hiérarchie, les autres membres de l'établissement et les tiers
- C 22 Renseigner l'ensemble des documents
- C 31 Réceptionner et stocker les produits et les matériels
- C 32 Gérer le linge
- C 33 Réaliser un inventaire physique et permanent
- C 34 Entretien et ranger les locaux, les sanitaires, les équipements, le matériel et le mobilier
- C 35 Approvisionner et/ou réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés et les caves du jour
- C 36 Réaliser les préparations spécifiques
- C 39 Restocker les produits selon la réglementation en vigueur
- C 41 Repérer les anomalies et les dysfonctionnements
- C 42 Vérifier les stocks qualitativement et quantitativement
- C 43 Vérifier les tâches effectuées
- C 44 Vérifier l'état et la mise en place des supports de vente et des affichages obligatoires
- C 45 Contrôler les préparations spécifiques

et les savoirs associés :

S 12, S 13, S 14, S 15 / S 23, S 27 / S 32, S 33 / S 41, S 42 / S 52, S 53, S 54 / S 71, S 72, S 73

ÉVALUATION

Elle porte principalement sur :

- le respect des procédures et des règles ergonomiques,
- l'organisation rationnelle du travail et du plateau,
- la maîtrise des techniques de nettoyage et de rangement,
- la détermination exacte des besoins,
- la maîtrise des techniques des mises en place et des préparations spécifiques,
- le contrôle des tâches effectuées,
- la conformité des informations portées sur les documents renseignés,
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

MODES D'ÉVALUATION

➡ Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans le centre de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, l'autre en milieu professionnel au cours de la formation.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

A - Situation d'évaluation en centre de formation

sur 14 points

Cette situation permet de vérifier :

- L'approvisionnement des postes, la réalisation et le contrôle des mises en place (équipements, mobiliers, machines, matériels, plateaux...).
- La réalisation et le contrôle des mises en place des préparations spécifiques.
- Les informations portées sur les documents renseignés.
- La connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

B - Situation d'évaluation en milieu professionnel

sur 6 points

Elle a lieu au cours de la première période de quatre semaines de formation en milieu professionnel, en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'approvisionnement, aux tâches inhérentes aux mises en place, à la réalisation des préparations spécifiques, à l'organisation du plateau, à l'entretien et au rangement des équipements et matériels.

Elle permet d'évaluer également les attitudes professionnelles du candidat.

Les compétences professionnelles sont notées sur 2 points

Les attitudes professionnelles sont notées sur 4 points

➔ **Évaluation par épreuve ponctuelle : 2 heures 30**

Cette épreuve comprend deux parties :

A - Une partie écrite notée sur 8 points

D'une durée de 1 heure, elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve et relatifs à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique dont une question au moins portera sur le droit du travail.

B - Une partie pratique notée sur 12 points

D'une durée de 1 heure 30, elle se déroule sous forme d'atelier.

Il est demandé au candidat la mise en oeuvre de techniques permettant de valider les compétences citées dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve.

Cette partie est notée sur 12 points ainsi répartis :

- Approvisionnement des postes, réalisation et contrôle des mises en place : équipements, mobiliers, machines, matériels et plateaux.

Cette phase est notée sur 6 points.

- Réalisation et contrôle des mises en place des préparations spécifiques.

Cette phase est notée sur 6 points.

EP2 - SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

Coef. 8 dont coeff 1 pour l'évaluation de la VSP

UP 2

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- La finition et le service des préparations spécifiques.
- Le service commercial des boissons et des mets en activités limonade et brasserie.
- La maîtrise du port du plateau.
- Le suivi et l'anticipation des besoins des clients.

CONTENU DE L'ÉPREUVE

Peuvent être évalués en tout ou partie les compétences:

- C 18 Assurer un renouvellement pendant le service (" redresse ")
- C 21 Informer et établir des relations professionnelles avec sa hiérarchie, les autres membres de l'établissement et les tiers
- C 23 Prendre contact et accueillir la clientèle
- C 24 Présenter les supports de vente et les valoriser
- C 25 Rechercher les besoins, argumenter, conclure la vente et l'enregistrer
- C 26 Effectuer une vente additionnelle
- C 27 Assurer le suivi de la clientèle en anticipant ses désirs
- C 28 Présenter la note et prendre congé
- C 35 Approvisionner et/ou réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés et les caves du jour
- C 36 Réaliser les préparations spécifiques
- C 37 Assurer le service commercial des boissons, des mets, en activité limonade et en activité brasserie
- C 38 Débarrasser, nettoyer, et redispenser le mobilier pendant le service
- C 39 Restocker les produits selon la réglementation en vigueur

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ

- C 41 Repérer les anomalies et les dysfonctionnements
- C 43 Vérifier les tâches effectuées
- C 45 Contrôler les préparations spécifiques
- C 46 Contrôler le suivi du service
- C 47 Vérifier la note
- C 48 Contrôler l'encaissement

Et les savoirs associés :

S 26 (comptoir) / S 31 / S 43, S 44 / S 51 / S 722

ÉVALUATION

Elle porte principalement sur :

- la maîtrise des techniques de réapprovisionnement, de redresse, de rangement et de restockage des produits,
- la conformité de la finition des préparations spécifiques,
- la maîtrise des techniques de service commercial dont le port du plateau,
- le respect de la tenue et des comportements professionnels,
- la connaissance et la valorisation des boissons et des mets,
- la recherche de la satisfaction du client dans une ambiance conviviale,
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

MODES D'ÉVALUATION

➡ Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans le centre de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, l'autre en milieu professionnel au cours de la formation.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

A - Situation d'évaluation en centre de formation

sur 16 points

Cette situation permet de vérifier :

- La finition et le service des préparations spécifiques.
- La maîtrise du port du plateau.
- Le respect de la tenue et des comportements professionnels.
- La connaissance et la valorisation des boissons et des mets.
- La réalisation d'un service commercial avec coordination des tables jusqu'à l'encaissement.
- Le suivi du client.
- L'exactitude des connaissances inhérentes à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

B - Situation d'évaluation en milieu professionnel

sur 4 points

Elle a lieu au cours de la deuxième période de quatre semaines de formation en milieu professionnel, en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à la finition et au service des préparations spécifiques, au service des boissons et des mets en activités limonade et brasserie, à la maîtrise du port du plateau et à la communication avec la clientèle.

Elle permet d'évaluer également les attitudes professionnelles du candidat.

Les compétences professionnelles sont notées sur 2 points

Les attitudes professionnelles sont notées sur 2 points

➔ **Évaluation par épreuve ponctuelle : 3 heures + 1 heure VSP**

Cette épreuve comprend deux parties :

A - Une partie en activité comptoir notée sur 10 points

Elle est d'une durée de 30 minutes à 1 heure maximum.

Il est demandé au candidat :

- La finition des préparations spécifiques en vue d'une vente au comptoir destinées aux membres du jury jouant le rôle de clients.
Cette phase est notée sur 2 points.
- La réalisation d'un service commercial au comptoir avec encaissement comprenant entre autres, une bière pression et un expresso.
Cette phase est notée sur 5 points.

Les membres du jury procèdent à une dégustation des préparations spécifiques : boissons et mets.
Cette phase est notée sur 1 point.

Le candidat aura au cours de l'activité comptoir à exprimer oralement des connaissances inhérentes à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

Cette phase est notée sur 2 points.

B - Une partie en activités limonade et brasserie notée sur 10 points

Elle est d'une durée de 2 heures à 2 heures 30 (en fonction de la durée effective de l'activité comptoir).

Il est demandé au candidat, un service commercial synchronisé de boissons et de mets, en activité limonade et en activité brasserie. Le choix des boissons et des mets est imposé.

Pour l'activité limonade, le service d'une table de un à deux clients sera réalisé au plateau.
Cette phase est notée sur 4 points.

Pour l'activité brasserie, le service d'une table de trois à quatre clients sera assuré dans le respect des règles de service, les boissons pouvant être servies au plateau.

Cette phase est notée sur 6 points.

ÉVALUATION DE LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

L'évaluation de la "vie sociale et professionnelle" est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de Vie Sociale et Professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

A) Contrôle en cours de formation :

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Une situation d'évaluation écrite notée sur 14 points :

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties :

- 1^{ère} partie : Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points.

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « Incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

- 2^{ème} partie : Un travail personnel écrit noté sur 7 points.

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme notée sur 6 points :

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

B) Epreuve ponctuelle écrite – 1 heure :

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

EP3 - COMMUNICATION VENTE

Coef. 3

UP 3

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- La connaissance et la valorisation des supports de vente.
- Le respect des principes de communication.
- La maîtrise des phases de la vente.
- La recherche de la satisfaction de la clientèle.

CONTENU DE L'ÉPREUVE

Peuvent être évalués en tout ou partie les compétences:

- C 21 Informer et établir des relations professionnelles avec sa hiérarchie, les autres membres de l'établissement et les tiers
- C 23 Prendre contact et accueillir la clientèle
- C 24 Présenter les supports de vente et les valoriser
- C 25 Rechercher les besoins, argumenter, conclure la vente et l'enregistrer
- C 26 Effectuer une vente additionnelle
- C 27 Assurer le suivi de la clientèle en anticipant ses désirs
- C 28 Présenter la note et prendre congé
- C 41 Repérer les anomalies et les dysfonctionnements
- C 46 Contrôler le suivi du service
- C 47 Vérifier la note
- C 48 Contrôler l'encaissement

et les savoirs associés : S 11 / S 21, S 22, S 24, S 25

ÉVALUATION

Elle porte principalement sur :

- Le respect de la tenue et des comportements professionnels,
- La connaissance et la valorisation du ou des supports de vente,
- La maîtrise des phases et des techniques de vente,
- La prise en compte des désirs du client.

MODES D'ÉVALUATION

➤ Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation en centre de formation organisée dans le cadre des activités habituelles à la fin de la dernière année de formation.

Cette situation d'évaluation prévoit la mise en place d'une simulation de vente qui est notée sur 20 points.

Le candidat est informé du moment prévu pour son déroulement.

Cette situation permet l'évaluation des savoir-faire, des savoirs et des savoir-être. Un professionnel au moins y est associé.

La situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

La proposition de note finale sera transmise au jury.

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

➤ Évaluation par épreuve ponctuelle orale : 30 minutes maximum

Elle est notée sur 20 points.

Il est demandé au candidat de mettre en oeuvre les techniques permettant de valider les compétences listées dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve.

En situation simulée, le candidat accueille les membres du jury jouant le rôle de clients et assure une prise de commande en activité brasserie.

Un professionnel, au moins, est associé à cette évaluation.

Définition du contenu du support de vente :

- Une carte boissons comprenant :
 - un choix de 6 apéritifs de familles différentes
 - 3 cocktails simples
 - un choix de 5 bières pression ou bouteilles
 - 8 boissons froides non alcoolisées
 - 5 boissons chaudes
 - 3 digestifs, eaux de vie et liqueurs au choix
 - un choix de 10 vins de différentes régions viticoles et de différentes contenances
- Une carte brasserie comprenant :
 - un menu du jour
 - une formule
 - une carte de mets simples

Au cours de cette simulation de vente, le candidat doit être amené à donner des informations géographiques et touristiques de proximité (à partir de documents simples fournis par le candidat - exemples : plans, brochures touristiques...).

EG1 - FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE

Coefficient : 3

UG.1

Épreuve écrite et orale : durée 2h 15 mn ou Contrôle en cours de formation

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle).

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général).

Objectifs

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

Les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
Les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
Les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

MODES D'ÉVALUATION:

→ Évaluation par contrôle en cours de formation

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury

A) Première situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc... ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire-géographie) :

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...). Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

B) Deuxième situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire-géographie) :

Se référer à la deuxième partie de la situation n°1. Seule la dominante change (histoire ou géographie

➔ **Évaluation par épreuve ponctuelle**

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

1) Première partie (français) : 2 heures

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension). Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

2) Deuxième partie (histoire – géographie) :

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ
EG 2 - MATHÉMATIQUES – SCIENCES coefficient 2 UG 2
Épreuve écrite, durée : 2 h ou Contrôle en cours de formation

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle).

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

Objectifs

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- D'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- D'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- De vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- D'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

MODES D'ÉVALUATION:

→ Évaluation par contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

Première situation d'évaluation : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

Deuxième situation d'évaluation : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ

Première partie :

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante, ...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie :

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- De mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- D'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- De mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- De montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- D'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- De rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

→ Évaluation par épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

Mathématiques : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Physique – chimie : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

Première partie:

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- A montrer ses connaissances ;
- A relever des observations pertinentes ;
- A organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- De montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- D'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- D'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;

L'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;

L'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

EG3 - LANGUE VIVANTE	Coefficient 1	UG3
Épreuve ponctuelle orale : 20 mn ou Contrôle en cours de formation		

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les CAP.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.)

MODES D'ÉVALUATION

I - CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation, d'une durée maximum de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l'enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

- A. Compréhension de l'écrit / Expression écrite,
- B. Compréhension de l'oral,
- C. Compréhension de l'écrit / Expression orale.

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues.

La note définitive est délivrée par le jury.

A – Compréhension de l'écrit / expression écrite

A partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais de réponses en langue étrangère à des questions en langue étrangère portant sur le support.

B – Compréhension de l'oral

A partir d'un support audio-oral ou audio-visuel n'excédant pas quarante cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l'aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :

- soit un QCM en français,
- soit des réponses en français à des questions en français,
- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

- *C – Compréhension de l'écrit / expression orale*

A partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais d'un compte-rendu oral en langue étrangère ou de réponses orales en langue étrangère à des questions écrites en langue étrangère portant sur le support.

II - ÉPREUVE PONCTUELLE

Épreuve orale – Durée : 20 minutes – Préparation : 20 minutes.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant:

- soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image),
- soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels.

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).