

pédagogie
écoles

La mise en œuvre des CCF Sciences appliquées

ambition
concours

Valérie DEDIEU, IEN-ET SBSSA
Teddy SALIN, Chargé de mission

CCF sciences appliquées en CAP cuisine

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
EP1 Organisation de la production de cuisine Coef. 4	Compétence 1 : « Réceptionner, contrôler et sticker les marchandises » Compétence 2 : « Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire »	Partie écrite (plusieurs évaluations significatives) <u>En début de formation</u> , l'équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée; sciences appliquées) définit <u>des contextes professionnels communs</u> . Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. <u>Il en cible 4 par candidat</u> qui seront identifiées comme <u>« significatives », donc certificatives</u> . Partie orale : doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des 2 compétences visées. <u>Commission d'évaluation :</u> un enseignant de cuisine et un enseignant d'économie gestion ou un enseignant de sciences appliquées, ayant le candidat en formation, ou un professionnel

CCF sciences appliquées en CAP cuisine

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
EP2 Réalisation de la production de cuisine Coef. 14 (dont 1 pour la PSE)	Compétence 3 : « Préparer, organiser et maintenir son poste de travail » Compétence 4 : « Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production » Compétence 5 : « Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution » Compétence 6 : « communiquer »	2 évaluations distinctes en centre de formation et une en milieu professionnel: <ul style="list-style-type: none">- Épreuve pratique- Épreuve pratique et orale- En milieu professionnel

CCF sciences appliquées en CAP restaurant

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
EP1 Approvisionnement et organisation du service Coef. 4	Organisation, contrôle et utilisation d'un vocabulaire approprié à une situation professionnelle définie	Évaluation en centre de formation en 2 temps –en milieu et en fin de formation Les situations d'évaluation comprennent 3 parties : <ul style="list-style-type: none">• Technologie de service (8 points)• Sciences appliquées (8 points)• Connaissance de l'entreprise (4 points) La note est la moyenne des 2 situations d'évaluation.
EP2 Production du service des mets et des boissons Coef. 11 (dont 1 pour la PSE)	Assurer un service commercial en mettant en œuvre, d'une part des techniques de base de mise en place et de distribution, d'autre part des techniques de base de vente et de communication	Évaluation en centre de formation et en milieu professionnel : <ul style="list-style-type: none">- 2 situations d'évaluation en centre de formation- 2 situations d'évaluation en milieu professionnel

CCF sciences appliquées en CAP services hôteliers

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
EP1 Entretien des unités d'hébergement et service du linge Coef. 9 (dont 1 pour la PSE)	<ul style="list-style-type: none">- Remise en état des unités d'hébergement- Entretien, participation à la gestion et au contrôle du linge	2 situations d'évaluation , lors de la dernière année de formation : <ul style="list-style-type: none">• En centre de formation : évaluation pratique et écrite ou orale, sur 14 points, dont 4 points concernant la connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.• En milieu professionnel sur 6 points
EP2 Service du petit déjeuner Coef. 5	<ul style="list-style-type: none">- Préparation et service du petit déjeuner au plateau ou en salle- Communication avec le client	2 situations d'évaluation , lors de la dernière année de formation : <ul style="list-style-type: none">• En centre de formation :, sur 14 points, dont 4 points concernant la connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique (à l'oral ou à l'écrit)• En milieu professionnel sur 6 points

CCF sciences appliquées en BEP restauration à 2 options

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée Coef. 6	Aptitude à mobiliser les connaissances relevant des domaines : <ul style="list-style-type: none">• De technologie professionnelle• De sciences appliquées• De gestion appliquée	Évaluation écrite organisée en centre de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement L'épreuve évalue, par sondage, dans le domaine qui la concerne, les SA aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du RC, elle comporte : <ul style="list-style-type: none">- Une partie de technologie professionnelle et de sciences appliquées (coef. 4)- Une partie de gestion appliquée commune aux 2 options (coef. 2) Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle.

CCF sciences appliquées en BCP cuisine

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
<p>E11 Sous épreuve de technologie (coef.2)</p> <p>E12 Sous épreuve de sciences appliquées Coef. 2</p>	<p>Porte sur les savoirs associés aux pôles de compétences. Le contexte professionnel peut être commun aux 2 sous épreuves et prend appui sur des supports documentaires professionnels</p>	<p>2 situations d'évaluations écrites organisées 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 2 situations sont complémentaires.</p> <p>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.</p> <p>Chaque situation d'évaluation est d'une durée maximale de 2h, chaque partie (technologie/sciences appliquées) est notée sur 20 points :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1^{ière} situation avant la fin du premier semestre de 1^{ière} pro- 2^{ième} situation au cours du 2nd semestre de l'année de terminale

CCF sciences appliquées en BCP commercialisation et services en restauration

Épreuves Coefficient	Objectifs	Déroulement
E11 Sous épreuve de technologie (coef.2)	Porte sur les savoirs associés aux pôles de compétences. Le contexte professionnel	2 situations d'évaluations écrites organisées 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 2 situations sont complémentaires.
E12 Sous épreuve de sciences appliquées Coef. 2	peut être commun aux 2 sous épreuves et prend appui sur des supports documentaires professionnels	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. Chaque situation d'évaluation est d'une durée maximale de 2h, chaque partie (technologie/sciences appliquées) est notée sur 20 points : <ul style="list-style-type: none">- 1^{ière} situation avant la fin du premier semestre de 1^{ière} pro- 2^{ième} situation au cours du 2nd semestre de l'année de terminale

Merci de votre attention