

Annexe III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CAP CUISINE			SCOLAIRES (établissements publics et privés sous contrat) APPRENTIS (CFA et sections d'apprentissage habilités) FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE (établissements publics)	SCOLAIRES (établissements privés hors contrat) APPRENTIS (CFA et sections d'apprentissage non habilités) FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE (établissements privés) ENSEIGNEMENT À DISTANCE CANDIDATS INDIVIDUELS		
ÉPREUVES	UNITÉS	COEF.	MODE	MODE	DURÉE	
Unités professionnelles						
EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire	UP1	4	CCF*	ponctuelle écrite	2 h	
EP2 : Productions culinaires	UP2	11 ⁽¹⁾	CCF	ponctuelle pratique	5 h 30 ⁽²⁾	
EP3 : Commercialisation et distribution de la production culinaire	UP3	3	CCF	ponctuelle orale	30 mn	
Unités d'enseignement général						
EG1 : Français et histoire- géographie	UG1	3	CCF	ponctuelle écrite et orale	2 h 15 mn	
EG2 : Mathématiques- sciences	UG2	2	CCF	ponctuelle écrite	2 h	
EG3 : Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	ponctuelle		
EG4 : Langue vivante **	UG4	1	CCF	ponctuelle orale	20 mn	

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont une heure pour la vie sociale et professionnelle.

* CCF : contrôle en cours de formation.

** Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

A

nnexe V

TABEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS

CAP CUISINE Arrêté 28 août 1990 Dernière session 2002	CAP CUISINE Arrêté 1 ^{er} octobre 2001 Sessions 2003/2004	CAP CUISINE Arrêté 1 ^{er} octobre 2001 Dernière session 2005	CAP CUISINE Défini par le présent arrêté 1 ^{er} session 2006
Domaine professionnel ⁽¹⁾	Domaine professionnel	Domaine professionnel	Ensemble des unités professionnelles
EPI/UTI : Production culinaire ⁽²⁾	EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire	EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire ⁽³⁾	UP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire + UP3 : Commercialisation et distribution de la production culinaire
	EP2 : Productions culinaires ⁽⁴⁾	EP2 : Productions culinaires	UP2 : Productions culinaires
EP2 : Technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements ⁽⁵⁾ EP3 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	EP3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	
Domaines généraux	Domaines généraux	Unités générales	Unités générales
EG1 : Expression française	EG1 : Expression française	UG1 : Français et histoire-géographie	UG1 : Français et histoire-géographie
EG2 : Mathématiques	EG2 : Mathématiques	UG 2 : Mathématiques - sciences	UG 2 : Mathématiques - sciences
EG3 : Langue vivante	EG3 : Langue vivante	UG 4 : Langue vivante	UG 4 : Langue vivante
EG4 : Vie sociale et professionnelle	EG4 : Vie sociale et professionnelle		
EG 5 : Éducation physique et sportive	EG 5 : Éducation physique et sportive	UG 3 : Éducation physique et sportive	UG 3 : Éducation physique et sportive

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

(1) La note supérieure ou égale à 10/20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles.

(2) La note obtenue à EP1 production culinaire (dernière session 2002) peut être reportée sur EP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire et EP2 production culinaire (sessions 2003 à 2005).

(3) La note obtenue à EP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire (dernière session 2005) peut être reportée sur UP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire et UP3 commercialisation et distribution de la production culinaire (présent arrêté).

(4) Lorsque la note reportée sur EP2 a été obtenue avant 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.

(5) Les notes égales ou supérieures à 10/20 à chacune des épreuves EP2 technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et EP3 connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (dernière session 2002) donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui est reportée sur EP3 technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise (jusqu'à la session 2005).

NB - Toute note obtenue aux épreuves, à compter du 1^{er} septembre 2002, peut être conservée (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au CAP).