

# A **nnexe III**

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Coef.</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
E1. Organisation et production culinaire	U 1	5	CCF		ponctuel écrit pratique et oral	5 heures
E2. Étude d'une situation professionnelle	U 2	3	ponctuel écrit	2 h 30	ponctuel écrit	2 h 30
E3. Activités en milieu professionnel et communication	U 3	2	CCF	-	ponctuel oral	15 min

*CCF : contrôle en cours de formation.*

*\* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation aux baccalauréat professionnel, BP et BTS (B.O. du 8-6-1995).*