

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE et
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION,
A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS**

Durée :
2 h 00 C.A.P.
2 h 30 B.E.P.

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION Dominante
RESTAURANT**

CAP RESTAURANT

CADRE RESERVE AUX CORRECTEURS		
	NOTE C.A.P.	NOTE B.E.P.
SCIENCES APPLIQUEES	/32	/36
TECHNOLOGIE SPECIALITE RESTAURANT	/28	/24
TECHNOLOGIE RESTAURANT	/10	/20
TECHNOLOGIE CUISINE		/20
TECHNOLOGIE HEBERGEMENT	/10	/20
TOTAL	/80	/120

Ce sujet comporte ~~11~~ pages

8

Nom : Prénom : N° d'inscr. :