



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BARÈME

1^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire			
	1. Fiches techniques de fabrication	/ 24	
	2. Fiche d'organisation des tâches	/ 16	
TOTAL 1^{ère} partie			/ 40
2^{ème} partie : Technologie			
TECHNOLOGIE CULINAIRE	Question 2.4.1	2	
	Question 2.4.4.	1.5	
	Question 2.4.5	1.5	
	Question 2.4.6	3	
	Question 2.4.7	1.5	
	Question 2.6.1	1.5	
	Question 2.6.2	1	
	Question 2.6.3	1	
	Question 2.7.1	3	
	Total technologie culinaire sur 16		/16
Sciences appliquées			
SCIENCES APPLIQUÉES	Question 2.2.1	2	
	Question 2.2.2	1.25	
	Question 2.2.3	1	
	Question 2.2.4	2	
	Question 2.3.1	1.5	
	Question 2.3.2	0.5	
	Question 2.3.3	3.5	
	Question 2.5.1	1.25	
	Question 2.5.2	1	
	Question 2.5.3	2	
	TOTAL sciences appliquées sur 16		/16
Connaissance de l'entreprise et de son environnement			
CONNAISSANCE ENTREPRISE	Question 2.1.1	0.5	
	Question 2.1.2	0.5	
	Question 2.1.3	1	
	Question 2.1.4	0.5	
	Question 2.4.2	2	
	Question 2.4.3	0.5	
	Question 2.8.1	0.5	
	Question 2.8.2	1	
	Question 2.8.3	0.5	
	Question 2.8.4	0.5	
	Question 2.8.5	0.5	
TOTAL connaissance entreprise sur 8		/8	
TOTAL 2^{ème} partie			/40
TOTAL GÉNÉRAL (1^{ère} + 2^{ème} parties)			/80
NOTE EP1 (Arrondie au demi-point supérieur)			/ 20

SUJET NATIONAL	Session 2013		BARÈME
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4	1/1