



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

Récapitulatif barème sujet LE CAP

Compétences du référentiel	Questions	Points	Note
Ingénierie et implantation	1.1	1,5	
	1.2	3	
Les approvisionnements	2.1	1	
	2.2	1	
	2.3	1	
	2.4	1,5	
	2.5	1	
Créativité recherche	3.1	3	
Organisation du travail et procédures Contrôle de la production	3.2	4	
Fiche technique valorisée	3.3	8	
Rédaction de bon d'approvisionnement Les rendements, analyser	3.4	8	
	3.5	4	
	4	3	
		/ 40 POINTS	

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		SUJET
Organisation et gestion de la production	Durée : 2 h	Coefficient : 3	Page 1/1