

B.E.P./C.A.P. HOTELLERIE-RESTAURATION
Toutes options

EPREUVE : EP2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

NOTE AUX SURVEILLANTS

- Cette épreuve est commune aux candidats B.E.P et C.A.P.
- Les durées sont différentes : B.E.P. : 2h30 C.A.P. : 2h00
- Elle comporte deux parties : A - Technologies professionnelles
B - Sciences appliquées
- Les candidats utilisent à leur gré l'ensemble du temps imparti pour traiter les deux parties
- Les candidats doivent rendre deux copies correspondant à chacune des parties.
- Chaque copie doit comporter :
 - l'intitulé de la partie concernée.
 - les feuilles du sujets correspondantes, renseignées et agrafées
- L'usage de la calculatrice n'est pas autorisée.