

BEP ALIMENTATION / CAP

Notation des Sciences Appliquées

Exemples de calculs qui seront effectués, après correction des copies, pour répondre aux exigences de barème :

BEP Alimentation option boulanger (ou Préparateur en produits carnés ou Charcutier traiteur)
CAP Boulanger (ou Préparateur en produits carnés ou Charcutier traiteur)

Sciences Appliquées	CAP/BEP	BEP
à l'alimentation et à l'hygiène	I.1 (sur 14pts) + I.2 (sur 6pts) soit sur 20pts :	I.3 (sur 8pts) soit sur 16pts :
aux équipements et installations des locaux professionnels	II.1 (sur 14pts) + II.2 (sur 6pts) soit sur 20pts :	II.3 (sur 8pts)
	total CAP sur 40pts : (décimales autorisées)	total CAP (sur 40pts) x 4/5 = a (sur 32pts)
	total CAP sur 20pts : (arrondi au 1/2 point supérieur)	+ total questions BEP = b (sur 16pts)
		Total BEP = a + b (sur 48pts) (décimales autorisées)
		Total BEP = (a + b) x 1/6 (sur 8 pts)
		total BEP sur 8 pts : (non arrondi *)

Pour information

* Seule la note globale « EP2 » sera arrondie après addition des notes de « technologie » (sur 8pts), « préparation traiteur » (sur 4pts) et « sciences appliquées » (sur 8pts) [ou des notes de « technologie » (sur 8pts), « arts appliqués » (sur 4pts) et « sciences appliquées » dans le cas du BEP dominante Charcutier - Traiteur].

BEP Alimentation option Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur
CAP Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur

Sciences Appliquées	CAP/BEP	BEP
à l'alimentation et à l'hygiène	I.1 (sur 14pts) + I.2 (sur 6pts) soit sur 20pts :	I.3 (sur 8pts) soit sur 16pts :
aux équipements et installations des locaux professionnels	II.1 (sur 14pts) + II.2 (sur 6pts) soit sur 20pts :	II.3 (sur 8pts)
	total CAP sur 40pts : (décimales autorisées)	total CAP (sur 40pts) x 9/40 = a (sur 9pts)
	total CAP sur 20pts : (arrondi au 1/2 point supérieur)	total quest.BEP (sur 16pts) x 5/16 = b (sur 5pts)
		Total BEP = a + b (sur 14pts)
		Total BEP sur 14pts : (non arrondi *)

* Seule la note globale « EP2 » sera arrondie après addition des notes de « préparation traiteur » (sur 6pts) et « sciences appliquées » (sur 14pts).

BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR
 Tableau récapitulatif des notes des candidats
 Session 200.

EP2 : Sciences Appliquées – Préparation traiteur

Candidat n°	SCIENCES APPLIQUEES	PREPARATION TRAITEUR	Note EP2 sur 20 pts * (= notes 1+2)
	Note 1 sur 14 pts	Note 2 sur 6pts	

* Seule la note finale sur 20 points sera arrondie au ½ point supérieur

Nom, qualité, établissement d'origine et émargement de la personne ayant assuré le relevé des notes