

FICHE RESSOURCES

BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Référentiel et autres arrêtés	<p>Référentiel : http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/a129.htm</p> <p>Guide d'accompagnement : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1902 http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Guide_evolutif_accompagnement_pedagogique-Bac_Pro_Cuisine_et_CSR_Version_27_11_2012.pdf</p> <p>Référentiel BEP Cuisine (certification intermédiaire) : http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/h094.htm</p>		
Intitulés des épreuves concernant l'enseignement de sciences appliquées	<i>Ecrite</i>	<p>E1 - Épreuve scientifique et technique (coefficient 5) E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (coefficient 2)</p> <p>Les élèves préparant le BAC professionnel, passent la certification intermédiaire (BEP Restauration option Restaurant) en deuxième année de BAC Professionnel.</p>	<p>Annexe IIc du référentiel BAC Pro Cuisine définition des épreuves) : http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/a128/a128dc.pdf</p> <p>Annexe II b du référentiel BEP Restauration option cuisine Définition des épreuves http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/h094/h094db.pdf</p>
	<i>Orale</i>	<p>E2 - Épreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnel (coefficient 5) E22 - Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel (coefficient 3)</p> <p>Les élèves doivent construire un dossier au cours de leur formation. L'évaluation se fait à l'oral en deuxième année et en troisième année de formation. L'enseignant de sciences appliquées participe à l'oral de deuxième année, avec l'enseignant d'hôtellerie-restauration option service et commercialisation en restaurant</p>	

Modalités des épreuves en CCF	BAC Pro	<p>L'épreuve écrite se décompose en deux sous-épreuves :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une première sous épreuve en fin de premier semestre de deuxième année de formation. - une deuxième sous-épreuve en fin de deuxième semestre de troisième année de formation. <p>Les deux sous-épreuves portent sur une étude de cas mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées, à partir d'un contexte professionnel. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.</p> <p>La première situation d'évaluation est d'une durée maximale de deux heures. L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.</p> <p>La deuxième situation d'évaluation est d'une durée maximale de deux heures. L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.</p>	<p>Exemples sujets nationaux (épreuve ponctuelle):</p> <p>http://www.crdp-montpellier.fr/ressources/examens/consultation/epreuves.aspx?choixdip=4003340300</p> <p>Exemples de CCF en ligne sur le site SBSSA :</p>
	Certification intermédiaire	<p>Pour la certification intermédiaire, on prend en compte la note de la première sous-épreuve du BAC Professionnel.</p> <p>Intitulé épreuve Référentiel BEP Restauration option restaurant : EP1 Epreuve technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée (coef 6) <i>(2 sous épreuves : une épreuve de technologie et sciences appliquées spécifique (coef 4) et une épreuve de gestion appliquée (coef 2))</i></p>	<p>Exemples sujets nationaux (épreuve ponctuelle):</p> <p>http://www.crdp-montpellier.fr/ressources/examens/consultation/epreuves.aspx?choixdip=5103340400</p>
Manuels scolaires associés	<p>Editions DELAGRAVE : http://www.editions-delagrave.fr/ouvrage-9782862684529-sciences-appliquees-2de-1re-tle-bac-pro-cuisine-csr-metiers-de-l-alimentation- http://www.editions-delagrave.fr/ouvrage-9782862684314-analyse-des-phenomenes-et-transformations-culinaires.html</p> <p>Editions BPI : http://www.editions-bpi.fr/Produits/E2123.asp</p> <p>Editions Foucher : http://www.editions-foucher.fr/livre/sciences-appliquees-sde-bac-pro</p> <p>Editions NATHAN Technique : http://enseignants.nathan.fr/catalogue/sciences-appliquees-2e-bac-pro-cuisine-livre-de-leleve-9782091615967.html http://enseignants.nathan.fr/catalogue/sciences-appliquees-1re-et-term-bac-pro-cuisine-livre-de-leleve-9782091619095.html</p>		