EP1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Académie de** | **Établissement** |  |  |  | **Session 2013** |
|  |  |  |  |
| **Nom, prénom** **du candidat** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **BEP****« Restauration »****Option Cuisine** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **EP1**Technologie professionnelle, sciences appliquées,gestion appliquée |  |  |  |  |  |  |
|  |  | *Coefficient 6* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1ère situation d’évaluation |
| *Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l’année de première* |
| Technologie |  |  | *S1 - 1 heure* |  | *à reporter pour S1 de E11 du baccalauréat professionnel* |  |
|  |  |  | /20 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sciences appliquées |  |  | *S1 - 1 heure* |  | *à reporter pour S1 de E12 du baccalauréat professionnel* |  |
|  |  |  | /20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gestion appliquée |  |  | *S1 - 1 heure* |  | *à reporter pour S1 de E21 du baccalauréat professionnel* |  |
|  |  |  | /20 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Récapitulatif** |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Total EP1 (S1)** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **/ 60 pts** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Note proposée au jury*** |  |  | **/20** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Membres du jury** |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom / Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant(s)Organisation et Production Culinaire |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant(s)Sciences Appliquées |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant(s)Gestion Appliquée |  |  |  |