

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLEGEE			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1. Organisation et production culinaire	U 1	5	CCF		ponctuel écrit pratique et oral	5 heures
E2. Etude d'une situation professionnelle	U 2	3	ponctuel écrit	2h. 30	ponctuel écrit	2h. 30
E3. Activités en milieu professionnel et communication	U 3	2	CCF	-	ponctuel oral	15 min.

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).