

## **ANNEXE III**

### **Règlement d'examen**

# Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle <b>Restaurant</b>			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat)		<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat)	
			<b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités)		<b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités)	
			<b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)		<b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés)	
					<b>Enseignement à distance</b>	
					<b>Candidats individuels</b>	
<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Coef.</b>	<b>Mode</b>		<b>Mode</b>	<b>Durée</b>

## Unités professionnelles

EP1 Approvisionnement et organisation du service	UP1	4	CCF*	Ponctuel écrit	2 h
EP2 Production du service des mets et des boissons	UP2	11 (1)	CCF	Ponctuel pratique	5 h 30 (2)
EP3 Communication et commercialisation	UP3	3	CCF	Ponctuel oral	30 min

## Unités générales

EG1 Français et histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques – sciences	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuel	
EG3 Langue vivante étrangère**	UG4	1	CCF	Ponctuel	20 min

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont une heure pour la vie sociale et professionnelle.

\* CCF : contrôle en cours de formation.

\*\* Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.