

## ANNEXE II b - RÈGLEMENT D'EXAMEN

<b>Certificat d'aptitude professionnelle</b> <b>Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)</b>			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)		<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>Enseignement à distance - candidats individuels</b>	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode		Mode	Durée
<b>Unités professionnelles</b>						
EP1 : Production alimentaire	UP1	7	CCF <sup>(1)</sup>		Ponctuel écrit, pratique et oral	5h30
EP2 : Service en restauration	UP2	6	CCF		Ponctuel pratique et oral	2h30
<b>Unités d'enseignement général</b>						
EG1 : Prévention-santé-environnement	UG1	1	CCF		Ponctuel écrit	1h
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG2	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2h25 <sup>(2)</sup> (2h+10mn + 15mn <sup>(2)</sup> )
EG3 : Mathématiques – Physique-chimie	UG3	2	CCF		Ponctuel écrit	1h30 (45mn+45mn)
EG4 : Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		Ponctuel	
EG5 : Langue vivante	UG5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h06 (1h+6mn)
<b>Epreuve facultative</b> : Arts appliqués et cultures artistiques <sup>(3)</sup>	UF	1	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit	1h30

(1) CCF : contrôle en cours de formation.

(2) Dont 5 minutes de préparation

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte.