

Règlement d'examen et heures de cours du CAP Charcutier traiteur

	Règlement d'examen	Coef	Durée	Туре	Heures d'enseignement	Année 1	Année 2
Domaine professionnel							
EP1	Pratique professionnelle	9		CCF	Pratique	8 h	8 h
		1		CCF	Chef d'œuvre	1 h	1 h
EP2	Technologie professionnelle. Arts appliqués	4		CCF	Technologie Arts appliqués	4 h 1 h	4 h 1 h
EP3	Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	1	1 h	Ecrit	Sciences appliquées	3 h	3 h
EP4	Connaissances de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social	1	0 h 30	Ecrit	CEEJS	2 h	2 h
	Domaines généraux			_			
EG1	Prévention Santé Environnement	1		CCF	PSE	2 h	2 h
EG2	Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	3		CCF	Français Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique Français Soutien	3 h 2 h 1 h	3 h 2 h 1 h
EG3	Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques	2		CCF	Mathématiques Mathématiques Soutien Sciences Physiques et Chimiques	3 h 1 h 2 h	3 h 1 h 2 h
EG4	Education Physique	1		CCF	EPS	2 h	2 h
EF	Epreuve facultative de Langue vivante		0 h 20	Oral			
	•	•	<u>'</u>	•		35 h	35 h