

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

Annexe IIa

<b>Brevet d'études professionnelles</b> <b>Spécialité</b> <b>Restauration à deux options :</b> <b>- Cuisine</b> <b>- Commercialisation et services en restauration</b>			<b>Scolaires</b> des établissements publics et privés sous contrat  <b>Apprentis</b> des centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités		<b>Scolaires</b> des établissements privés hors contrat  <b>Apprentis</b> des CFA et sections d'apprentissage non habilités  <b>Formation professionnelle continue</b> des établissements privés  <b>Enseignement à distance</b>  <b>Candidats individuels</b>		<b>Formation professionnelle continue</b> des établissements publics
Épreuves	Unités	Coef	Mode		Mode	Durée	Mode
EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	UP1	6	CCF*, écrit		Ponctuel, écrit	3 h	CCF
EP2 - Pratique professionnelle (1)	UP2	12 (2)					
Option Cuisine			CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit, et pratique	4 h 30 (+1h00 PSE)	CCF
Option Commercialisation et services en restauration			CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit, et pratique	4 h (+1h00 PSE)	CCF
EG1 - Français - Histoire Géographie - Éducation civique	UG1	6	Ponctuel, écrit	Durée 3h00	Ponctuel, écrit	3h00	CCF
EG2 - Mathématiques	UG2	4	CCF		Ponctuel	CCF	CCF
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	2	CCF		Ponctuel		CCF

\* CCF : contrôle en cours de formation

(1) L'épreuve est spécifique à chaque option

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention-Santé-Environnement