

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Arrêté du 22 juillet 2026

**modifiant l'arrêté du 29 octobre 2019 modifié portant création de la spécialité
« Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » de certificat
d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance**

NOR : MENE2617309A

Le ministre de l'éducation nationale et la ministre des outre-mer,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 29 octobre 2019 modifié portant création de la spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 11 juin 2026 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 17 juin 2026,

Arrêtent :

Article 1^{er}

Le tableau intitulé « TABLEAU DE SYNTHÈSE ACTIVITÉS – COMPÉTENCES – UNITÉS » du sommaire de l'arrêté du 29 octobre 2019 modifié susvisé est remplacé par le tableau – figurant en annexe I du présent arrêté.

Article 2

L'annexe II a relative aux unités constitutives du diplôme du même arrêté est remplacée par l'annexe II du présent arrêté.

Article 3

L'annexe II b relative au règlement d'examen du même arrêté est remplacée par l'annexe III du présent arrêté.

Article 4

L'annexe II c relative aux définitions d'épreuves du même arrêté est remplacée par l'annexe IV du présent arrêté.

Article 5

L'annexe IV relative au tableau de correspondance entre les unités de l'ancien et du nouveau diplôme du même arrêté est remplacée par l'annexe V du présent arrêté.

Article 6

Après l'article 8 du même arrêté, est inséré un article 8-1 ainsi rédigé :

« Art. 8-1. – Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis et Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie dans sa version résultant de l'arrêté du 22 juillet 2026 modifiant l'arrêté du 29 octobre 2019 modifié de certificat d'aptitude professionnelle « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » et fixant ses modalités de délivrance. »

Article 7

A l'article 9 du même arrêté, les mots : « et les recteurs d'académie » sont remplacés par les mots : « , les recteurs d'académie et les vice-recteurs ».

Article 8

Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la session d'examen 2027.

Article 9

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 22 juillet 2026.

Le ministre de l'éducation nationale,

Pour le ministre et par délégation :

Le chef du service de l'instruction publique, de l'action et de l'accompagnement pédagogiques, adjoint à la directrice générale,

P. DESBIOLLES

La ministre des outre-mer,

Pour la ministre et par délégation :

La directrice générale des outre-mer,

A.-G. BAUDOUIN

ANNEXES

ANNEXE I

TABLEAU DE SYNTHÈSE

ACTIVITÉS - COMPÉTENCES - UNITÉS

Activités	Blocs de compétences	Unités
Pôle 1 Production alimentaire	Bloc n° 1 - Production alimentaire	UP 1 Production alimentaire
Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires Réalisation de préparations et de cuissons simples Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production	– Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires – Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires – Réaliser des préparations et des cuissons simples – Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires – Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production	
Pôle 2 Service en restauration	Bloc n° 2 – Service en restauration	UP 2 Service en restauration
Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation Prise en charge des clients ou des convives Service aux clients ou convives Encaissement des prestations Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	– Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation – Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle – Assurer le service des clients ou convives – Encaisser les prestations – Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	
	Bloc n° 3 – Prévention-santé-environnement	Unité UG 1 Prévention-santé-environnement
	– Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation – Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention – Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix – Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté – Agir face à une situation d'urgence	
	Bloc n° 4 – Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique Français – Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer – Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu – Evaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer – Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques – Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier Histoire-géographie (HG)-enseignement moral et civique (EMC) – Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) – S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG) – Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) – Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) – Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)	Unité UG 2 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
	Bloc n° 5 – Mathématiques et physique-chimie	Unité UG 3 Mathématiques et physique-chimie
	– Rechercher, extraire et organiser l'information – Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité – Expérimenter, utiliser une simulation – Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion	

Activités	Blocs de compétences	Unités
	Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié	
	Bloc n° 6 – Education physique et sportive - Développer sa motricité - S'organiser pour apprendre et s'entraîner - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter - Construire durablement sa santé - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique	Unité UG 4 Education physique et sportive
	Bloc n° 7 – Langue vivante étrangère L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du Code de l'éducation), les compétences du candidat à : - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle	Unité UG 5 Langue vivante étrangère
	UNITÉS/BLOCS FACULTATIFS	
	Bloc facultatif – Arts appliqués et cultures artistiques - Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design - Etablir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé - Reinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques - Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolider une proposition - Présenter graphiquement ou en volume une intention - Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design	Unité facultative 1 Arts appliqués et cultures artistiques
	Bloc facultatif – Mobilité - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger - Caractériser le contexte professionnel étranger - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France - Se repérer dans un nouvel environnement - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil	Unité facultative 2 Mobilité

ANNEXE II

ANNEXE II *a*

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

UNITÉS	INTITULÉS
UP 1	Production alimentaire
UP 2	Service en restauration
UG 1	Prévention-santé-environnement
UG 2	Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique
UG 3	Mathématiques – Physique-chimie
UG 4	Education physique et sportive
UG 5	Langue vivante
UF1	Arts appliqués et cultures artistiques
UF2	Mobilité

UP : unité d'enseignement professionnel.

UG : unité d'enseignement général.

UF : unité facultative.

1. Unités d'enseignement professionnel UP1 et UP2

La définition du contenu des unités professionnelles du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les pôles, les activités et les compétences professionnelles concernées. Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de « validation des acquis de l'expérience » (VAE) ;
- d'établir la liaison entre les unités correspondant aux épreuves et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Tableau croisé Pôles / Compétences / Unités constitutives Spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » du certificat d'aptitude professionnelle			Production alimentaire	Service en restauration
PÔLES	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UP1	UP2
Pôle 1 – Production alimentaire	C1	Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	X	
	C2	Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	X	
	C3	Réaliser des préparations et des cuissons simples	X	
	C4	Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	X	
	C5	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.	X	
Pôle 2 – Service en restauration	C6	Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.		X
	C7	Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle.		X

2. Unités d'enseignement général

Références réglementaires des unités transversales

UNITÉ UG 1 – Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 2 – Français et histoire-géographie – enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 29 mai 2024 modifié fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle.

UNITÉ UG 3 – Mathématiques et physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

En application des dispositions de l'arrêté du 23 novembre 2023 fixant les groupements de mathématiques pour les spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, la spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » est rattachée au groupement 2.

UNITÉ UG 4 – Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 modifié fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle, des classes préparant au brevet national des métiers d'art et des classes préparant au baccalauréat professionnel).

UNITÉ UG 5 – Langue vivante étrangère

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 modifié fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle professionnel, des classes préparant au brevet national des métiers d'art et des classes préparant au baccalauréat professionnel.

Unités facultatives

UF1 – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UF2 – Mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par :

Arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de « mobilité » et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (*BO* n° 35 du 26 septembre 2019).

ANNEXE III

ANNEXE II b

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Spécialité Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)			- élèves dans un établissement public ou privé sous contrat ; - apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation ; - apprentis dans un CFA habilité au CCF ; - stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.	- élèves dans un établissement privé hors contrat ; - apprentis dans un CFA non habilité au CCF ; - stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé ; - candidats de l'enseignement à distance ; - candidats majeurs ne justifiant pas avoir suivi une formation ; - candidats majeurs justifiant d'une expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel, dans le secteur concerné, et dans les trois ans précédant l'examen, d'une durée minimale de 14 semaines.	Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral		
Epreuves	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée	Mode	Durée
Unités professionnelles							
EP1 : Production alimentaire	UP1	6	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	4 h 30	CCF	
EP2 : Service en restauration	UP2	6 (1)	CCF	Ponctuel pratique et oral	2 h 30	CCF	
Unités d'enseignement général							
EG1 : Prévention-santé-environnement	UG1	1	CCF	Ponctuel écrit	1 h	CCF	
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG2	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2) (2 h + 10 mn + (2) 15 mn)	CCF	
EG3 : Mathématiques – Physique-chimie	UG3	2	CCF	Ponctuel écrit	1 h 30 (3) (45 mn + 45 mn)	CCF	
EG4 : Education physique et sportive	UG4	1	CCF	Ponctuel		CCF	
EG5 : Langue vivante	UG5	1	CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (4) (1 h + 6 mn)	CCF	
Epreuves facultatives (5)							
Epreuve facultative 1 : Arts appliqués et cultures artistiques	UF1	1	Ponctuel écrit	1 h 30	Ponctuel écrit	1 h 30	Ponctuel écrit 1 h 30
Epreuve facultative 2 : Mobilité	UF2	1	(6)	(6)			(6)

(1) 1 point de coefficient est attribué à l'évaluation du chef-d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis.

L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef-d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation.

(2) Français : écrit d'une durée de 2 heures et oral d'une durée de 10 minutes. Histoire-géographie-enseignement moral et civique : oral de 15 minutes dont 5 de préparation.

(3) Mathématiques : écrit d'une durée de 45 minutes. Physique-chimie : écrit d'une durée de 45 minutes.

(4) Ecrit d'une durée d'une heure et oral de 6 minutes.

(5) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités proposées. Les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

(6) Les modalités d'évaluation de l'épreuve facultative de mobilité sont définies dans l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle.

ANNEXE IV

ANNEXE II c

DÉFINITION DES ÉPREUVES

Epreuve - EP1	PRODUCTION ALIMENTAIRE
Unité UP1	Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées à la production alimentaire.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences du bloc n° 1 ainsi que les savoirs qui y sont associés :

- C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires.
- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires.
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples.
- C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

Critères d'évaluation

L'épreuve porte sur les indicateurs de performance communs et spécifiques des compétences et sur les limites d'exigences des savoirs associés du bloc de compétences n° 1 « Production alimentaire ». Quel que soit le mode d'évaluation le degré d'exigence est identique.

Mode d'évaluation

A - Epreuve ponctuelle	Evaluation écrite, pratique et orale
Durée : 4 h 30	

A partir d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) donnée(s), il est demandé au candidat de :

- mettre en œuvre des techniques de production alimentaire ;
- mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n° 1.

L'épreuve se déroule en deux parties :

Première partie écrite : durée 30 min

Le candidat prend connaissance de la (des) situation(s) professionnelle(s) et répond au questionnaire en mobilisant les savoirs associés au bloc de compétences n° 1.

Deuxième partie pratique et orale : durée 4 h

Le candidat réalise :

- deux productions alimentaires pour 8 personnes dont l'une met obligatoirement en œuvre une cuisson ;
- des opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans l'espace de production.

Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus.

A l'issue des activités réalisées, les membres du jury demandent au candidat d'explicitier sa pratique lors d'un oral de 10 minutes.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 4)

La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration collective. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie écrite mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n° 1.

La partie pratique et orale porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires.

C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples.

C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 2)

Le candidat effectue le choix du secteur sur lequel porte l'évaluation (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires.

C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'éducation nationale, sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Epreuve - EP2	SERVICE EN RESTAURATION
Unité UP2	Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées au service.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences du bloc n° 2 ainsi que les savoirs qui y sont associés :

C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.

C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle.

C8. Assurer le service des clients ou convives.

C9. Encaisser les prestations.

C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Critères d'évaluation

L'épreuve porte sur les indicateurs de performance communs et spécifiques des compétences et sur les limites d'exigences des savoirs associés du bloc de compétences n° 2 « Service en restauration ». Quel que soit le mode d'évaluation le degré d'exigence est identique.

Mode d'évaluation

A - Epreuve ponctuelle	Evaluation pratique et orale
Durée : 2 h 30	

A partir d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) donnée(s), il est demandé au candidat de :

- mettre en œuvre des techniques de service ;
- mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n° 2.

L'épreuve se déroule en deux parties :

Première partie pratique : durée 2 h 10

Le candidat réalise :

- la mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation ;
- l'accueil et le service des clients ou convives ;
- l'encaissement des prestations ;
- les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Deuxième partie orale : durée 20 min

Le candidat prend connaissance pendant 5 minutes d'un à deux documents professionnels proposés par les membres du jury.

Le questionnement prend appui sur les documents précités et sur les activités pratiques réalisées dans la première partie ; il mobilise les savoirs associés au bloc de compétences n° 2.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 3)

La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration rapide ou commerciale libre-service. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie pratique porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.

C9. Encaisser les prestations.

La partie orale mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n° 2.

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 3)

Le candidat effectue le choix du secteur (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et les savoirs qui y sont associés :

C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives.

C8. Assurer le service des clients ou convives.

C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'éducation nationale, sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Références réglementaires pour les épreuves transversales

Epreuve EG1 – Prévention-santé-environnement

coefficient 1

L'épreuve de Prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG2 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

coefficient 3

L'épreuve de Français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG3 – Mathématiques – Physique-chimie

coefficient 2

L'épreuve de Mathématiques – Physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG4 - Education physique et sportive

coefficient 1

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG5 - Langue vivante

coefficient 1

L'épreuve de Langue vivante est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve facultative 1 - Arts appliqués et cultures artistiques

L'épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve facultative 2 - Mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019)

ANNEXE V

ANNEXE IV

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE LES UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME

Certificat d'aptitude professionnelle Spécialité « Agent polyvalent de restauration » Défini par l'arrêté du 18 juin 1999 (Dernière session d'examen 2021)		Certificat d'aptitude professionnelle Spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » Défini par le présent arrêté (Première session d'examen 2022)	
Domaine professionnel			
EP1 - Production de préparations froides et de préparations chaudes (1) EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements (1)	UP1 UP3	EP1 - Production alimentaire	UP1
EP2 - Mise en place de la distribution et service au client (2) EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements (2)	UP2 UP3	EP2 – Service en restauration	UP2
Domaine général			
		EG1 – Prévention - santé - environnement	UG1
EG1 - Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique	UG1	EG2 - Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique	UG2
EG2 - Mathématiques - Sciences	UG2	EG3 - Mathématiques – Physique-chimie	UG3
EG3 - Education physique et sportive	UG3	EG4 - Education physique et sportive	UG4
EF – Langue vivante étrangère	UF		
		EG5 - Langue vivante	UG5
		EF1 - Arts appliqués et cultures artistiques	UF1
		EF2 - Mobilité	UF2

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

(1) Les notes obtenues aux épreuves EP1 et EP3 du diplôme régi par l'arrêté du 18 juin 1999, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve EP1 du diplôme régi par le présent arrêté.

(2) Les notes obtenues aux épreuves EP2 et EP3 du diplôme régi par l'arrêté du 18 juin 1999, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve EP2 du diplôme régi par le présent arrêté.