



CFA de l'Hôtellerie
Restauration
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 70

CAP Cuisine

Domaine professionnel

EP 1	Organisation de la production culinaire	Coeff. 4
EP 2	Réalisation de la production de cuisine <i>Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement</i>	Coeff. 14

Domaine général

EG 1	Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	Coeff. 3
EG 2	Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	Coeff. 2
EG 3	Éducation physique et sportive	Coeff. 1
EG 4	Langue vivante	Coeff. 1

Le "Contrôle en Cours de Formation" s'applique à l'intégralité du
CAP Cuisine

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- La moyenne pour l'ensemble des 2 domaines (professionnel et général)
- Et au moins la moyenne dans le domaine professionnel

En cas d'échec à l'examen, il n'y a pas de session de rattrapage, mais le candidat aura la possibilité de repasser ses épreuves en demandant un redoublement auprès du CFA.

Il pourra être dispensé des unités capitalisables pour lesquels il a obtenu des notes supérieures ou égales à 10 sur 20.