

## Règlement d'examen

<b>EP1</b>	<b>Approvisionnement et organisation de la production culinaire</b>	<b>Coeff. 4</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>EP2</b>	<b>Productions culinaires (inclus Vie Sociale et Professionnelle/formation Sauveteur Secouriste du travail)</b>	<b>Coeff. 12 dont 1 pour la VSP</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>EP3</b>	<b>Commercialisation et distribution de la production culinaire</b>	<b>Coeff. 4</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>		<b>20</b>	
<b>EG1</b>	<b>Français et Histoire Géographie</b>	<b>Coeff. 3</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>EG2</b>	<b>Mathématiques et Sciences</b>	<b>Coeff. 2</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>EG3</b>	<b>Education Physique et sportive</b>	<b>Coeff. 1</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>EG4</b>	<b>Langue Vivante</b>	<b>Coeff. 1</b>	<b>Forme CCF</b>
<b>DOMAINE GENERAL</b>		<b>7</b>	

Contrôle en Cours de Formation

