

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

Tableau de correspondance d'épreuves et unités

CAP cuisine Arrêté 28 août 1990	CAP cuisine Arrêté 1 <sup>er</sup> octobre 2001	CAP cuisine Arrêté 1 <sup>er</sup> octobre 2001	CAP cuisine Défini par le présent arrêté
Dernière session 2002	Sessions 2003/2004	Dernière session 2005	1 <sup>ère</sup> session 2006
<b>Domaine professionnel (1)</b>	<b>Domaine professionnel</b>	<b>Domaine professionnel</b>	<b>Ensemble des unités professionnelles</b>
EP1/UT1 Production culinaire (2)	EP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire	EP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire (3)	UP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire + UP3 commercialisation et distribution de la production culinaire
	EP2 production culinaire (4)	EP2 production culinaire	UP2 productions culinaires
EP2 – technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements (5)  EP3 – connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	EP3 – technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	EP3 – technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise	
<b>Domaines généraux</b>	<b>Domaines généraux</b>	<b>Unités générales</b>	<b>Unités générales</b>
EG1 - expression française	EG1 - expression française	UG1 - français et histoire - géographie	UG1 - français et histoire - géographie
EG2 - mathématiques	EG2 - mathématiques	UG 2- mathématiques - sciences	UG 2- mathématiques - sciences
EG3 – langue vivante	EG3 – langue vivante	UG 4 – langue vivante	UG 4 – langue vivante
EG4 - vie sociale et professionnelle	EG4 – vie sociale et professionnelle		
EG 5 –éducation physique et sportive	EG 5 - éducation physique et sportive	UG 3 - éducation physique et sportive	UG 3 - éducation physique et sportive

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

1- La note supérieure ou égale à 10/20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles.

2- La note obtenue à EP1 *production culinaire* (dernière session 2002) peut être reportée sur EP1 *approvisionnement et organisation de la production culinaire* et EP2 *production culinaire* (sessions 2003 à 2005).

3- La note obtenue à EP1 *approvisionnement et organisation de la production culinaire* (dernière session 2005) peut être reportée sur UP1 *approvisionnement et organisation de la production culinaire* et UP3 *commercialisation et distribution de la production culinaire* (présent arrêté).

4- Lorsque la note reportée sur EP2 a été obtenue avant 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.

5- Les notes égales ou supérieures à 10/20 à chacune des épreuves EP2 *technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements* et EP3 *connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social* (dernière session 2002) donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui est reportée sur EP3 *technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise* (jusqu'à la session 2005)

NB : Toute note obtenue aux épreuves, à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2002, peut être conservée (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au CAP).