



ÉPREUVES EXAMEN

CAP Commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant



Épreuves	Unités	Mode	Durée	Coefficient
UNITÉS PROFESSIONNELLES				
EP1 – Organisation des prestations en HCR	UP1	Ponctuel écrit	2 h	4
EP2 – Accueil, commercialisation et services en HCR	UP2	Ponctuel pratique et écrit	6 h (1)	14 (2)
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL				
EG1 – Français, histoire géographie et enseignement moral et civique	UG1	Ponctuel écrit et oral	2 h 15	3
EG2 – Mathématiques / Sciences physiques et chimiques	UG2	Ponctuel écrit	2 h	2
EG3 – Education physique et sportive	UG3	Ponctuel	/	1
EG4 – Langue Vivante	UG4	Ponctuel oral	20 min	1

(1) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la PSE

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement (PSE)



PROGRESSION

CAP Commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant



Stage	Pratique	Démonstration	Atelier expérimental	Culture professionnelle
1 ^{ère} année				
1	Restaurant pédagogique	Les locaux, les équipements et matériels (P1 C2 T7.1/7.2/7.3) Napper (Tech Prof 1.1)	Thème de l'Expérimentation : Les locaux et matériels	Visite des locaux, explications progressions et examen Les différents types de restauration (P2 C6 T27.5)
2	Restaurant pédagogique	Dresser une table (Tech Prof 1.2) Réaliser la mise en place de la console (Tech Prof 1.3)	Thème de l'Expérimentation : Les modes de service	Les différents types d'hébergement (P2 C6 T27.3) La classification des hôtels (P2 C6 T27.4)
3	Restaurant pédagogique	Débarrasser (Tech Prof 1.13) Vérifier le bon fonctionnement des appareils spécifiques (Tech Prof 1.10)	Thème de l'Expérimentation : Le matériel spécifique	Les liens hiérarchiques et fonctionnels (P2 C6 T28.2) Les relations professionnelles (P2 C6 T28.3)
4	Restaurant pédagogique	Préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur des boissons (Tech prof 1.29)	Thème de l'Expérimentation : Le service des apéritifs au verre.	La classification et l'origine des boissons (P1 C1 T1.6) L'étiquetage et la traçabilité (P1 C1 T1.9)

5	Restaurant pédagogique	Réaliser la mise en place du chariot d'étage (Tech prof 1.4)	Thème de l'Expérimentation : Le service du vin	Les principales régions de productions de vin (P1 C1 T1.7) Les typicités des vins (P1 C1 T1.8)
6	Restaurant pédagogique	Réaliser la mise en place de la salle de bar, du comptoir (Tech Prof 1.8) Réaliser la mise en place des espaces de préparation (Tech Prof 1.9)	Thème de l'Expérimentation : Les produits d'accueil « chambre »	Les produits d'accueil (P1 C1 T2.1) Les produits d'entretien (P1 C1 T2.3)
7	Restaurant pédagogique	La fiche technique (P1 C2 T10.1) Préparer une salade de fruits frais (Tech Prof 1.40)	Thème de l'Expérimentation : Les produits régionaux	L'environnement touristique et culturel de proximité (P2 C6 T27.2) Les spécialités et produits marqueurs de la région (P1 C1 T1.4)
8	Restaurant pédagogique	Préparer une assiette de crudités (Tech Prof 1.36) Préparer une assiette anglaise et de charcuteries (Tech Prof 1.37)	Thème de l'Expérimentation : Les matériels et équipements liés à l'entretien des locaux Les pictogrammes de danger	L'entretien des équipements et matériels (P2 C4 T17.1) L'entretien des locaux (P2 C4 T17.2)
9	Restaurant pédagogique	Préparer une assiette et plateau de fromages (Tech Prof 1.38/39) Portionner le fromage (Tech Prof 1.26)	Thème de l'Expérimentation : Les fruits	Les principales familles de produits alimentaires : fruits et légumes (P1 C1 T1.1/1.2/1.3) Les comportements professionnels (P2 C5 T25)
10	Restaurant pédagogique	Préparer et présenter des produits de restauration « minute » (Tech Prof 1.44)	Thème de l'Expérimentation : La communication verbale	Le client (P2 C3 T11.1/11.2/11.3) Les points clés de la relation client (P2 C3 T12.1/12.2)
11	Restaurant pédagogique	Cuire des produits de boulangerie (Tech Prof 1.45) Remettre en température et dresser des plats préparés à l'avance (Tech Prof 1.46)	Thème de l'Expérimentation : Les différents supports de vente d'un restaurant Présenter la carte aux clients	Les supports de vente (P2 C3 T14.1/14.2)
12	Restaurant pédagogique	Révisions 1^{ère} année		

2 ^{ème} année				
1	Restaurant pédagogique	Faire une chambre à blanc ou en recouche (Tech Prof 1.5)	Thème de l'Expérimentation : Établir le parallèle entre un serveur et un acteur Prendre une commande	Les étapes de la vente (P2 C3 T16.1/16.2/16.3/16.4) La prise de commande (P2 C3 T15.1)
2	Restaurant pédagogique	Assurer le service de la couverture (Tech Prof 1.16)	Thème de l'Expérimentation : Les glaces et sorbets	Les différents types de chambre (P2 C4 T20.1) L'état des chambres (P2 C4 T20.2)
3	Restaurant pédagogique	Préparer les encas et grignotages salés en accompagnement de l'apéritif (Tech Prof 1.31)	Thème de l'Expérimentation : Les sauces	Les salles de bains (P2 C4 T20.3) Les locaux annexes (P2 C4 T21.1/21.2)
4	Restaurant pédagogique	Fileter un poisson rond ou plat (Tech Prof 1.20)	Thème de l'Expérimentation : Les charcuteries	Les principales familles de produits alimentaires : poissons et fruits de mer, les viandes et charcuteries (P1 C1 T1.1/1.2/1.3)
5	Restaurant pédagogique	Dresser une assiette de poisson fumé (Tech Prof 1.34) Dresser une assiette de fruits de mer ou de coquillages (Tech Prof 1.35)	Thème de l'Expérimentation : Les contrôles qualité	Les différents types de prestations en café brasserie (P1 C1 T1.5) La qualité (P1 C2 T9.2)
6	Restaurant pédagogique	Mettre en place les formules « petit déjeuner » (Tech Prof 1.6)	Thème de l'Expérimentation : Les boissons chaudes	Les techniques de préparation en café brasserie. (P2 C4 T22)
7	Restaurant pédagogique	Réaliser la mise en place d'une salle de séminaire (Tech Prof 1.7)	Thème de l'Expérimentation : Comprendre les enjeux de l'accueil téléphonique S'organiser et respecter les procédures de prise de réservations	Les modes et outils de réservation (P2 C3 T13.1)

8	Restaurant pédagogique	Effectuer le service d'une pause sucrée ou salée (Tech Prof 1.15)	Thème de l'Expérimentation : Mise en valeur de la salle de restaurant sur un thème précis Tester la satisfaction du client	Les moyens et outils de mesure de satisfaction clientèle (P2 C3 T12.3) Les facteurs d'ambiance (P2 C4 T19.2)
9	Restaurant pédagogique	Portionner une tarte, un entremets (Tech Prof 1.27) Cuire des œufs (Tech Prof 1.30)	Thème de l'Expérimentation : Le room service La cuisson des œufs	Les prestations d'hôtellerie (P2 C2 T23.1/23.2/23.3)
10	Restaurant pédagogique	Découper des volailles entières (Tech Prof 1.24)	Thème de l'Expérimentation : Reconnaître les pièces de linge de la chambre	Le linge (P1 C1 T2.2)
11	Restaurant pédagogique	Trancher une côte de bœuf, un magret (Tech Prof 1.25)	Thème de l'Expérimentation : Les viandes et volailles	La gestion du linge avec ou sans prestataire (P2 C4 T17.3)
12	Restaurant pédagogique	Flamber, finir la sauce des pièces sautées (Tech Prof 1.22) Flamber des fruits (Tech Prof 1.28)	Thème de l'Expérimentation : Prévoir un stock nécessaire pour une journée de travail	Les fiches d'approvisionnement linge (P1 C2 T10.2) Révisions pour l'examen

PROGRESSION

Histoire – Géographie

Stage	Histoire Géographie 2 modules	Référentiel
1	Présentation du Programme Présentation de l'examen Test	
	Thème 1 Géographie : Transports et mobilités	
2	Des hommes en mouvement Des mobilités locales et nationales	Raconter à l'écrit ou à l'oral la mobilité au quotidien d'un habitant du territoire de proximité de l'élève
3	Les mobilités internationales Analyse de carte	Des exemples de grandes régions de départ et d'arrivée (mobilités humaines)
4	Des échanges toujours plus connectés Entreprise de e-commerce : Amazone	Reconstituer le trajet d'un produit électronique envoyé sous forme de colis par un grand opérateur de vente en ligne
5	L'essor des circulations de données numériques Les TICE	Analyse documentaire, notions de câbles sous-marins, satellites, GAFAM
6	La maritimisation du monde Les grands ports au cœur des échanges Synthèse	Nommer et situer les lieux de passage stratégiques des flux de marchandises terrestres, maritimes et aériens
	Thème 2 : Espaces urbains : acteurs et enjeux	
7	Paris une métropole mondiale Les enjeux du Grand Paris	Décrire et expliquer le paysage urbain du quartier d'affaires d'une métropole (à partir d'images)
8	La croissance des aires urbaines La périurbanisation, Marseille	Compléter le croquis d'un paysage périurbain (lotissement, ZAC, échangeur)
9	Les villes moyennes et petites : des espaces d'avenir Des espaces qui proposent un autre modèle social et spatial	Identifier les principaux acteurs d'un territoire Identifier les différents services présents dans la ville de proximité
10	Le croquis en géographie : croquis de l'espace périurbain d'Agen	Compléter ou réaliser des cartes, croquis et schémas cartographiques, diagrammes et graphes
11	Synthèse, analyse, évaluation	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions

	Thème 3 : Les républiques et la révolution	
13	Qu'est-ce qu'une république ? Empires, troisième République régime de Vichy	Définir la République ou/et identifier ses symboles.
14	De la quatrième à la cinquième République Constitution de la Ve République _ Synthèse	Analyse, évaluation
15	L'enracinement de la démocratie sous la III ^e République La République, la démocratie et la presse. La liberté de la presse	Dater des faits importants et les situer dans un contexte chronologique, étude des notions de liberté.
16	République, éducation et expression du peuple Enseignement obligatoire, lois de Jules Ferry, Laïcité L'évolution du droit de vote en France	Notion de droit de vote, laïcité, école
17	Faire vivre les idéaux de la République Défendre et promouvoir la République Le général Boulanger Aristide Briand et les Etats-Unis d'Europe Les combats de Jean Jaurès	Raconter le combat d'un(e) républicain(e) pour les idéaux républicains
	Thème 4 : La France et la construction européenne depuis 1950	
18	Les grandes étapes de la construction européenne : Une union conçue dès l'après-guerre	Dater des faits importants et les situer dans un contexte chronologique Raconter et caractériser un événement historique
19	De l'Europe des six à l'Europe des 28	Analyse et construction d'une carte
20	Les institutions européennes : parlement, commission Les jumelages et partenariats internationaux La mise en œuvre de projets communs	Euro, libre circulation des capitaux, des biens et des personnes Zone euro, Espace Schengen, Erasmus
21	Une construction politique toujours en marche Rejet de la constitution européenne Brexit	Les limites de l'adhésion au projet européen actuel
22	Elargissement ou consolidation ? Synthèse	Etude de cas, analyse et compréhension
23	Préparation examen	
24	Préparation examen	

PROGRESSION

Expression française

Stage	Expression française	Référentiel
1	Problématique : Comment parler de soi ? Objectifs : Savoir se présenter à l'oral et à l'écrit	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER
2	Problématique : Comment communique-t-on avec les autres ? Objectifs : Définir la communication, Utiliser un schéma de la communication.	S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
3	Problématique : comment adapter sa communication à son auditoire et selon sa visée ? Objectifs : Identifier un registre de langue, Passer d'un registre de langue à un autre	S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
4	Problématique : comment caractériser une lettre ? Objectifs : Identifier la situation d'énonciation de la lettre	S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
5	Problématique : comment rédiger une lettre ? Objectifs : rédiger une lettre personnelle	S’INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
6	Problématique : comment se raconter ? Objectifs : Définir et analyser des textes autobiographiques	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER
7	Problématique : comment se raconter ? Objectifs : revoir les temps pour parler de soi Exercices sur les temps de l'indicatif	Connaissance et maîtrise de la langue
8	Problématique : comment se décrire ? Objectifs : Définir et analyser des portraits	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER
9	Problématique : comment se décrire avec humour ? Objectifs : analyser et caractériser des textes humoristiques.	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER
10	Problématique : comment se décrire ? Objectifs : Rédiger un autoportrait. Ecriture et réécriture	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER
11	Point méthode Analyser un sujet d'écriture, identifier thème, problématique, travail à faire et consignes de travail	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER
12	Point méthode Rédiger un sujet d'écriture. Introduction, développement, conclusion	SE DIRE, S’AFFIRMER, S’EMANCIPER

13	Problématique : Comment un roman autobiographique décrit-il le monde du travail ? Objectifs : découvrir l'univers du travail dans les grandes entreprises au Japon	DIRE, ECRIRE, LIRE LE METIER
14	Problématique : Comment un roman autobiographique décrit-il le monde du travail ? Objectifs : découvrir une critique du monde du travail	DIRE, ECRIRE, LIRE LE METIER
15	Problématique : Comment un roman autobiographique décrit-il le monde du travail ? Objectifs : découvrir une critique du monde du travail	DIRE, ECRIRE, LIRE LE METIER
16	Problématique : Comment comprendre le lexique des journalistes ? Objectifs : maîtriser le lexique des journalistes	S'INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
17	Problématique : quelles sont les caractéristiques d'un article de presse ? Objectifs : identifier les caractéristiques propres à l'écriture journalistique.	S'INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
18	Problématique : comment lutter contre les infox ? Objectifs : identifier une infox, s'informer.	S'INFORMER, INFORMER, COMMUNIQUER
19	Problématique : comment reconnaître et analyser une figure de style ? Objectifs : Identifier des figures de styles. Trouver l'intention d'un auteur.	REVER, IMAGINER, CREER
20	Problématique : quelles sont les fonctions d'un conte ? Objectifs : porter un regard nouveau sur les contes	REVER, IMAGINER, CREER
21	Problématique : les contes, les fables sont-ils uniquement faits pour distraire les enfants ? Objectifs : Analyser comment une opinion ou un combat peuvent s'exprimer dans le merveilleux.	REVER, IMAGINER, CREER
22	Problématique : les contes, les fables sont-ils uniquement faits pour distraire les enfants ? Objectifs : Rédiger un court texte imaginaire qui illustre une opinion ou un combat	REVER, IMAGINER, CREER
23	Problématique : Quelles sont les différentes étapes qui permettent d'optimiser ses chances de trouver un emploi ? Objectifs : savoir rédiger un CV	S'INSERER DANS L'UNIVERS PROFESSIONNEL
24	Problématique : Quelles sont les différentes étapes qui permettent d'optimiser ses chances de trouver un emploi ? Objectifs : savoir rédiger une lettre de motivation	S'INSERER DANS L'UNIVERS PROFESSIONNEL

PROGRESSION

Mathématiques

Stage	Thème	Compétences
	Calcul numérique	Effectuer un calcul isolé faisant intervenir l'une au moins des 4 opérations
		Déterminer rapidement un ordre de grandeur
		Convertir une mesure (décimal ↔ sexagésimal)
		Ordonner des nombres décimaux
		Calculer un carré, un cube
		Passer d'un résultat calculatrice à la notation scientifique
		Déterminer une valeur arrondie à 10^n
		Déterminer la valeur exacte ou arrondie d'une racine carrée
		Utiliser l'écriture fractionnaire d'un nombre
		Calculer la valeur numérique d'une expression littérale
	Fractions	Utiliser l'égalité : $\frac{ca}{cb} = \frac{a}{b}$ où a et b sont des nombres donnés non nuls
		Utiliser l'équivalence : $\frac{a}{c} = \frac{b}{d}$ équivaut à $ad=bc$, avec a,b,c et d nombres donnés non nuls
		Comparer, additionner, soustraire, multiplier et diviser des nombres donnés en écriture fractionnaire dans des situations simples
		Calculer la valeur numérique exacte ou une valeur arrondie d'une expression littérale en donnant aux lettres (variables) des valeurs numériques en écriture décimale.
	Repérage	Lire un tableau simple ou à double entrée
		Utiliser une graduation
		Utiliser un repère du plan
		Placer des points à partir d'un tableau
	Proportionnalité	Reconnaître que deux suites de nombre sont proportionnelles
		Calculer une quatrième proportionnelle
		Traiter des problèmes relatifs à deux suites proportionnelles de nombres
		Trouver le coefficient de proportionnalité permettant de passer d'une suite à l'autre.
		Compléter un tableau (valeur initial, finale)
		Traiter des problèmes de pourcentages liés à la vie courante ou professionnelle
		Traiter des problèmes d'échelles liés à la vie courante ou professionnelle
		Traiter des problèmes de partages proportionnels directs
	1 ^{er} degré	Résoudre algébriquement une équation du type
		Modéliser un problème par une équation du premier degré à une inconnue et le résoudre

	Fonctions	Obtenir l'image d'un nombre réel par une fonction donnée
		Obtenir un éventuel antécédent d'un nombre par une fonction donnée
		Obtenir un tableau de valeurs d'une fonction donnée
		A partir de la représentation graphique d'une fonction f : - donner l'image d'un nombre réel par f - donner un ou plusieurs antécédents éventuels d'un nombre réel par f - Décrire les variations de f avec un vocabulaire adapté. - Compléter un tableau de variations.
		Vérifier qu'une fonction est linéaire connaissant un des modes de représentation suivants : - un tableau de valeurs - une représentation graphiquement - son expression algébrique
		Passer d'un mode de représentation à un autre
		Déterminer la fonction linéaire qui modélise une situation de proportionnalité
	Statistiques	Recueillir et organiser des données
		Calculer un effectif total, calculer des fréquences
		Lire et interpréter les données d'une série statistique présentées dans un tableau ou représentées graphiquement, sous forme de classe ou non.
		Représenter une série statistique par un diagramme en bâtons ou circulaire sur papier puis à l'aide d'un logiciel
		Calculer la moyenne d'une série statistique
	Probabilités	Expérimenter pour mettre en évidence la fluctuation des fréquences
		Observer la stabilisation des fréquences, notamment à l'aide d'une simulation informatique fournie
		Calculer des probabilités dans des cas simples
	Calculs commerciaux	Compléter une facture, un bon de commande, réaliser un devis en déterminant dans le cadre de situations professionnelles : un prix
		Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : Un coût
		Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : une réduction commerciale (remise, rabais, ristourne)
		Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : une taxe
		Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : une marge
		Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : un taux
		Déterminer dans le cadre de situations professionnelles : un coefficient multiplicateur
	Intérêts simples	Calculer le montant d'un intérêt simple
		Calculer la valeur acquise
		Déterminer un taux annuel de placement
		Déterminer la durée de placement (exprimée en jours, quinzaines, mois ou années)
		Déterminer le montant du capital placé

PROGRESSION

Sciences physiques et chimiques

Stage	Sécurité : comment travailler en toute sécurité ?	
	Risques chimiques	Identifier un pictogramme sur l'étiquette d'un produit chimique de laboratoire ou d'usage domestique
		Identifier et appliquer les règles liées au tri sélectif des déchets chimiques
		Utiliser de façon raisonnée les équipements de protection individuelle adaptés à la situation expérimentale en chimie
	Risques électriques	Justifier la présence et les caractéristiques des dispositifs permettant d'assurer la protection des matériels et des personnes (coupe-circuit, fusible, disjoncteur, disjoncteur différentiel, mise à la terre)
	Risques sonores	Utiliser les protections adaptées à l'environnement sonore de travail
	Risques physiques	Identifier les dangers d'une exposition au rayonnement d'une source lumineuse dans le visible ou non : par vision directe, par réflexion
		Utiliser de façon raisonnée les équipements de protection individuelle adaptés à la situation expérimentale en optique
Stage	Électricité : Comment caractériser et exploiter un signal électrique ?	
	Circuit électrique	Lire ou représenter un schéma électrique comportant générateur, lampes, dipôles passifs, interrupteur, fils conducteurs, fusibles
		Réaliser un montage à partir d'un schéma
		Identifier les grandeurs, avec les unités et symboles associé(e)s, indiquées sur la plaque signalétique d'un appareil
	Intensité et tension électriques	Insérer un ampèremètre dans un circuit
		Insérer un voltmètre dans un circuit
		Mesurer l'intensité d'un courant
		Mesurer la tension aux bornes d'un dipôle
		Utiliser la loi des nœuds, la loi des mailles dans un circuit comportant au plus deux mailles
		Distinguer une tension continue d'une tension alternative
		Reconnaître une tension alternative sinusoïdale
		Déterminer graphiquement, pour une tension alternative sinusoïdale la valeur $U_{\max}$ de la tension maximale
		Déterminer graphiquement, pour une tension alternative sinusoïdale la période T
		Utiliser la relation : $U = U_{\max}/\sqrt{2}$
		Utiliser la relation : $T = 1/f$
		Décrire un signal périodique et donner les valeurs le caractérisant (valeur efficace et valeur maximale de la tension, période, fréquence).
	Puissance et énergie électriques	Mesurer une énergie électrique.
		Utiliser la relation $E = P t$
	Résistance	Identifier les grandeurs d'entrée et de sortie (avec leur unité) d'un capteur
		Connaître la relation entre U et I pour des systèmes à comportement de type ohmique
Stage	Les ondes sonores	
	Onde sonore	Déterminer la période ou la fréquence d'un son pur
		Caractériser un son par sa fréquence et son niveau acoustique

	Caractéristiques d'un son pur	Mesurer un niveau d'intensité sonore avec un sonomètre
		Exploiter une échelle de niveau d'intensité acoustique
		Produire et classer des sons du plus grave au plus aigu
	Absorption des ondes sonores	Mettre en œuvre une chaîne de transmission d'informations par canal sonore
Stage	Mécanique : Comment décrire le mouvement ?	
	Mouvement d'un objet par référence à un autre objet	Reconnaître un état de mouvement ou de repos d'un objet par rapport à un autre objet
		Délimiter un système et choisir un référentiel adapté
		Différencier trajectoire rectiligne, circulaire et quelconque pour un point donné d'un objet
	Vitesse moyenne	Identifier la nature d'un mouvement à partir d'un enregistrement
		Déterminer expérimentalement une vitesse moyenne dans le cas d'un mouvement rectiligne
		Utiliser la relation : $d = v t$
	Forces	Faire l'inventaire des actions mécaniques qui s'exercent sur un solide
		Représenter et caractériser une action mécanique par une force
		Vérifier les conditions d'équilibre d'un solide soumis à deux forces
		Mesurer la valeur du poids d'un corps
Stage	Chimie : comment caractériser une solution ?	
	Classification périodique des éléments	Identifier expérimentalement des espèces chimiques en solution aqueuse
		Associer les éléments à leur symbole à l'aide de la classification périodique
	Atomes	Nommer les constituants de l'atome
		Déterminer une masse molaire atomique
	Molécules	Identifier les atomes constitutifs d'une molécule
		Construire quelques molécules à l'aide de modèles moléculaires
		Représenter quelques molécules à l'aide du modèle de LEWIS en appliquant la règle de l'octet
		Calculer une masse molaire moléculaire
	Concentration d'une solution	Préparer une solution de concentration massique donnée, par dissolution
	Solution acide, neutre ou basique	Reconnaître le caractère acide, basique ou neutre d'une solution
		Mesurer un pH
		Réaliser expérimentalement une dilution
Stage	Optique : Comment caractériser un signal lumineux ?	
	La lumière	Vérifier expérimentalement la loi de la réflexion de la lumière
		Mettre en évidence expérimentalement le phénomène de réfraction de la lumière
		Mesurer un angle d'incidence et un angle de réfraction
		Relier qualitativement l'angle de réfraction à l'indice de réfraction d'un milieu transparent
Stage	Thermique : Comment caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique ?	
	Température	Mesurer des températures
		Vérifier expérimentalement que deux corps en contact évoluent vers un état d'équilibre thermique
	Changements d'état	Étudier expérimentalement l'évolution de la température d'un corps pur puis celle d'un mélange au cours de différents types de changements d'état

PROGRESSION

Sciences appliquées

Stage	Savoirs Associés
	Contamination et prolifération
1	Notion d'hygiène
	Contamination initiale et au cours de la fabrication
	Hygiène du personnel
2	Flore humaine, concept de porteur sain et état de santé du personnel
3	Lavage des mains, tenue professionnelle
	Monde microbien
4	Micro-organismes utiles et pathogènes
5	Conditions de vie et de multiplication des bactéries
	Influence spécifique de la température sur le développement bactérien
	Maîtrise des risques
6	Températures de conservation des aliments
	Maintien en température (liaisons) et refroidissement rapide
7	Chaîne du froid et relevé des températures
	Décongélation
8	Appareils de production du froid
	Dangers alimentaires et prévention
9	Etudes des principaux micro-organismes responsables de TIAC
10	Parasitoses alimentaires
11	Organismes de contrôle
12	Allergènes à déclaration obligatoire
	Réception et stockage des denrées
13	Contrôles à réception et devenir des produits
	Premier entré, premier sorti (PEPS)
14	Traçabilité des matières premières et des productions
15	Dates de péremption DLC / DDM
	Modes de conservation des denrées alimentaires : action de la chaleur, du froid, de l'absence d'humidité et de l'absence d'air

	Hygiène des locaux et du matériel
16	Principe de nettoyage et de désinfection
	Classification, propriétés des produits d'entretien et mesures de sécurité
17	Plans de nettoyage et TACT
	Matériaux utilisés en milieu professionnels
18	Evacuation des déchets et des eaux usées
	Eau potable et eau dure
	Nature des constituants alimentaires
19	Glucides, Lipides, Protides
	Vitamines, Eau, Eléments minéraux
	Qualité nutritionnelle des aliments
20	Classification des aliments
21	Caractéristiques nutritionnelles des produits du métier
	Valeur énergétique des aliments
	Fonction de nutrition
22	Besoins alimentaires et facteurs de variations
	Apports nutritionnels conseillés
23	Perception du goût
	Alimentation rationnelle
24	Organisation des repas de la journée
	Equilibre qualitatif des repas
	Déséquilibres alimentaires : carences et excès

PROGRESSION

Prévention Santé Environnement (PSE)

Stage	Savoirs Associés
	L'individu responsable de son capital santé
1	Le système de santé
2	Le sommeil, un rythme biologique
3	L'activité physique
4	Les addictions
5	La sexualité – la contraception
6	Prévenir les infections sexuellement transmissibles
7	L'alimentation adaptée à son activité
	L'individu responsable dans son environnement
8	Les ressources en eau
9	Les risques majeurs
10	Les ressources en énergie
11	Le bruit au quotidien
	L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
12	Les différents contrats de travail
13	Les enjeux de la « santé et sécurité au travail »
14	La démarche de prévention appliquée à une activité de travail
15 et 16	La démarche de prévention appliquée à un risque spécifique au métier
17	Les risques liés à l'activité physique du métier
18	Les acteurs et les organismes de la prévention
19	Le suivi médical des salariés et la vaccination
20 et 21	La gestion des situations d'urgence
	L'individu consommateur averti
22	L'assurance
23	Le budget
24	Les achats

PROGRESSION

Gestion appliquée

Stage	Savoirs Associés	Référentiel
1	Présentation du programme et test de positionnement	
2	Module informatique	
	L'organisation de la production et du travail	
3	Le processus de production de biens et de services	5.4.1.
	Les modes de production	
	Les différents modes d'organisation du travail	
	Choisir un fournisseur et commander	
4	Définir ses besoins en fonction de critères	5.4.2.
	Comparer les offres	
	Passer commande	
	Réceptionner une livraison	
5	Les contrôles quantitatif et qualitatif	5.4.2.
	Rapprocher les documents commerciaux	
	Informar son responsable	
	Stocker les produits	
6	Tenir une fiche de stock	5.4.3.
	Optimiser les stocks	
7	Valoriser les stocks	
8	Application	
9	Conclusion : la démarche qualité	
	L'entreprise créatrice de richesse	
10	Du prix d'achat au prix de vente	5.5.1.
11 et 12	Le résultat	5.5.2. à 5.5.5.
	Connaître le contexte professionnel	
13	Diversité des métiers	5.1.1. à 5.1.4
	Diversité des entreprises	
	L'environnement institutionnel	
	L'environnement juridique	

	Le salarié et l'entreprise	
	L'organisation de l'entreprise	
14 et 15	La structure de l'entreprise	5.3.1.
	Image de marque de l'entreprise	
	Communication interne et externe	
	Les règles de vie au sein de l'entreprise	5.3.2.
16 et 17	La communication au sein de l'entreprise	5.3.3.
	Le règlement intérieur, la représentation des salariés, l'inspection du travail	
	La formation	
	La rupture du contrat de travail	5.3.4.
	L'insertion dans l'entreprise	
18 et 19	Le marché du travail	5.2.1.
	Recherche d'emploi	
	Les organismes et médias spécialisés	
	Les démarches (lettre de candidature, CV)	
20 et 21	Vie professionnelle : l'embauche et la rémunération	5.2.2.
	Les informations juridiques (contrat de travail, convention collective...)	
	La gestion du parcours professionnel	
22	Entraînement à l'entretien d'embauche	5.2.2.
23	Bilan de compétence	
24	Révisions et entraînement à l'examen	

PROGRESSION

Arts appliqués

Stage	Savoirs Associés
	Les bases
1	La colorimétrie, matériel, techniques, qu'est-ce que les Arts Appliqués
2	Les volumes : formes simples à mettre en 3D
	Les techniques de dessin
3 et 4	Le motif et le vocabulaire des arts appliqués
5 et 6	L'association motif / volumes
7 et 8	Les ombres et lumières
9 et 10	Application d'ombres et lumières sur formes données
11 et 12	Exercices ombres et lumières + volumes + couleurs + réalisme
	Dessin réaliste
13 et 14	Dessins de dressage de plats gastronomiques
15 et 16	Dessins de plats revisités
16 et 17	Création de plats salés / de dressage de plats salés avec contraintes imposées
18 à 21	Création de plats sucrés / de dressage de plats sucrés avec contraintes imposées
22 à 24	Dessins de plats / ou de décoration de table à la manière d'artiste

PROGRESSION

Anglais

Stage	Thématiques	Compétences et savoirs
1	prise de contact : programme, l'épreuve d'anglais au CAP	
	Test de positionnement	
	Giving personal information	
2	CO : comprendre des informations pour compléter une fiche	Saluer, se présenter nombres be / have
	EOI : demander et donner des renseignements sur l'identité de quelqu'un	Quelques mots interrogatifs L'ordre des mots dans une question
	Introduce yourself	
3	Les liens de parenté	Demander ou donner des informations sur soi et son environnement personnel Lexique lié à la famille
	EOC : se présenter oralement	
	EOC et EE : présenter quelqu'un à partir d'une fiche de renseignements	
	Tâche finale : se présenter	
	Present a company	
4	Analyser la carte de visite d'une entreprise	Associer les personnels à leurs fonctions dans un organigramme
	Étude de l'organigramme d'un restaurant	Identifier les services de l'entreprise
	Lexique lié aux services proposés par un hôtel / restaurant	There is / there are
	Tâche finale : créer la plaquette commerciale d'un restaurant ou d'un hôtel et en faire la présentation à l'oral	Le présent simple, forme affirmative Métiers
	Réservations	
5 et 6	Prendre une réservation par téléphone	Entrer en communication et interagir avec un locuteur étranger
	Récapituler / confirmer une réservation	on + dates – indiquer l'heure
	Compléter un formulaire de réservation sur internet	Jours
	Tâche finale : Réserver une chambre d'hôtel / une table de restaurant	Salutations, formules de politesse
	Leisure activities	
7	Lexique : activités de loisirs	Exprimer des préférences ou choix personnels
	S'exprimer sur ses activités de loisirs et justifier ses préférences	Les verbes de goûts + V-ing / + nom
	Parler de ce qu'on aime, ce qu'on n'aime pas, ce qu'on préfère	Exprimer la cause

	Sports	
8	CE : comprendre la présentation d'un sport	Exprimer des préférences ou choix personnels
	Comparer différentes activités sportives	
	Tâche finale : présenter l'activité de loisir de votre choix	
	Travelling	
9	Pays et continents	Identifier les éléments relevant des Caractéristiques propres à la vie quotidienne dans un pays anglophone Nombres – pays – nationalités
	Vidéo : les spécificités de l'Angleterre	
	CO : écouter et repérer des informations dans une vidéo présentant un lieu touristique	
	Reformuler des informations à partir de notes	
	Discovering Australia	
10	Recherche : quelques spécificités de L'Australie	Rechercher, comprendre et traiter des informations simples et factuelles via internet can Le présent en –ing
	Suggérer à quelqu'un des activités à faire et des lieux à visiter	
	EE : écrire un courrier	
	Tâche finale : Donner de vos nouvelles depuis votre lieu de vacances	
	Job profiles	
11	Comprendre une présentation professionnelle simple	Décrire brièvement son activité professionnelle Le présent simple
	Demander ou donner des informations sur des activités professionnelles	
	Comprendre une fiche métier	
12	Parler de conditions de travail	Remplir un formulaire Préciser son rôle au sein d'une équipe Les adverbess de fréquence
	Comprendre une offre d'emploi	
	Remplir un formulaire pour postuler à un emploi	
	Tâche finale : présenter un métier	
	Recipes	
13	Découvertes de la recette d'un dessert anglais	Suivre des indications simples et en donner Principaux verbes de cuisine Quelques ustensiles
	Repérage de vocabulaire utile : verbes, ingrédients	
	Quelques ustensiles indispensables	
	Tâche finale : on vous demande de préparer un dessert simple que vous pouvez servir au restaurant	
	Moving in town	
14	Suivre et indiquer un itinéraire à l'aide d'un plan	Comprendre un message dans un lieu public L'impératif Indications de direction, points de repères
	Se déplacer à l'aide du métro : Londres	
	Tâche finale : indiquer un lieu de visite intéressant à un client et lui conseiller un itinéraire	

	In a shop	
15	Se repérer et se déplacer dans un centre commercial	Entrer en communication et interagir avec un interlocuteur étranger Se débrouiller dans des situations courantes de la vie quotidienne
	Faire un achat dans une boutique	
	Tâche finale : imaginer un dialogue vendeur/client	
	Present a product	
16	CEE : comprendre la description d'un produit	Comprendre les informations figurant sur un emballage
	EE : décrire un produit	
	Organiser des informations et convaincre	Couleurs, matières, formes
	Comment décrire une image	
	Health, hygiene and safety	
17	les parties du corps	Donner des règles d'hygiène et de sécurité
	Règles d'hygiène et de sécurité à la maison	
	Informar de dangers	
	Rules at work	
18	Règles de sécurité au travail	Identifier et comprendre des consignes de sécurité
	La tenue professionnelle	
	Tâche finale : mettre au point un règlement destiné aux employés et à la clientèle du restaurant	Exprimer l'obligation et l'interdiction
	Future events	
19	Comprendre des informations sur des événements futurs	Reformuler une information simple
	Annoncer un événement futur	Marqueurs du futur Nombres ordinaux
	Future plans	
20	Comment exprimer ses motivations	Le futur avec WILL
	Demander ou donner des informations sur des projets	
	In the past	
21	CE : repérer des informations dans un récit	Prétérit de be et des verbes réguliers
	Repérer des informations dans une biographie	
	Rédiger une courte biographie	
	Tâche finale : présenter une personnalité au choix	
	Work expériences	
22	CO : comprendre des informations sur un stage en entreprise	Le prétérit des verbes irréguliers
	Comprendre le récit d'une expérience professionnelle	
	Tâche finale : faire le récit de sa propre expérience	
23 et 24	Révisions pour l'examen	

PROGRESSION

Education Physique et Sportive (EPS)

Evaluation diagnostique en JAVELOT . Détermination des règles de sécurité
Déterminer la prise en main du javelot. Déterminer la posture du corps la plus efficace pour envoyer le javelot loin
Déterminer la meilleure trajectoire afin d'optimiser le lancer et d'aller le plus loin possible (angle et direction) et de maintenir un planté du javelot
Travail sur le compromis puissance/trajectoire afin de maintenir un javelot planté et le plus loin possible
Travail sur le double appui afin de gagner en inertie
Règlement du TENNIS DE TABLE
Evaluation diagnostique et détermination des groupes de niveaux
Détermination de la prise en main de la raquette, du placement par rapport à la table
Déterminer un service efficace pour mettre en difficulté l'adversaire dès le début de l'échange
Variations de trajectoire en jeu et en service pour marquer directement ou indirectement le point
Travail sur les effets et leur conséquence afin de comprendre comment gêner son adversaire et être moins gêné par l'effet généré par son adversaire (au service et en jeu)
Travail sur le placement et remplacement
Travail sur le smash _ Evaluation finale
Explication du vocabulaire et des modalités de l'épreuve
Détermination de la VMA – Découverte des différentes allures en fonction de la VMA de chacun
Découverte de différents mobiles et choisir le mobile le plus adapté (fractionner sa course en différentes allures en fonction de la VMA)
Travail sur le mobile choisi. Travail de fractionné pour notamment développer ses capacités cardio-respiratoires
Evaluation finale
Explication des modalités de l'épreuve, des règles de sécurité en ACROSPORT
Travail sur la confiance dans le groupe
Découverte des différentes formations (duo, trio quatuor) et éléments gymniques personnels
Travail sur le choix des différents éléments en fonction des capacités propres et du groupe.
Commencer à organiser les différents choix (entrée, pyramide 1, liaison 1, pyramide 2, liaison 2...)
Affiner le travail sur le choix des différents éléments en fonction des capacités propres et du groupe
Déterminer la chorégraphie qui sera présentée lors de l'évaluation finale
Affiner le montage, maintien et démontage, et les liaisons
Evaluation finale : Présentation de la chorégraphie – Juger celle des autres
Révisions et approfondissements. Règlement du TENNIS DE TABLE
Evaluation diagnostique et détermination des groupes de niveaux

Détermination de la prise en main de la raquette, du placement par rapport à la table.
Déterminer un service efficace pour mettre en difficulté l'adversaire dès le début de l'échange Variations de trajectoires en jeu et en service pour marquer directement ou indirectement le point
Travail sur les effets et leur conséquence afin de comprendre comment gêner son adversaire et être moins gêné par l'effet généré par son adversaire (au service et en jeu) - Travail sur le placement et remplacement
Travail sur le smash _ Evaluation finale
Découverte de l'épreuve du DEMI FOND Test de VMA Détermination de l'allure de course sur 100m, 250m et 500m en fonction de la VMA
Affiner les allures de courses en fonction de ses ressources Travail de fractionné pour améliorer notamment les capacités cardio-respiratoires Réfléchir à son projet de course
Etablir son projet final et le mettre en place
Evaluation finale : Annonce du projet 500m – 10 min de repos – 500m – 10 min de repos – 500m