

<http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?CAP-Patissier-2019-Sujets-zero-0>



CAP Pâtissier 2019. Sujets zéro (0)

- Filière Alimentation - Hôtellerie - Restauration - CAP Pâtissier - Références nationales -



Date de mise en ligne : mardi 30 juillet 2019

Copyright © sciences biologiques et sciences sociales appliquées - Tous droits réservés

La 7e CPC Alimentation a validé la création d'un groupe de travail chargé de rénover le Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier.

Ce groupe de travail copiloté par l'Inspection générale, Dominique Catoir, Inspecteur général de l'Éducation nationale du groupe économie-gestion en charge de la filière des métiers de l'alimentation, et la DGESCO, Évelyne Decourt, Attachée principale d'administration de l'État - Bureau des diplômes professionnels à la Direction générale de l'enseignement scolaire, représentait le ministère.

les deux sujets zéro (0) sont disponibles en format PDF. Ces sujets sont également présentés dans le document « Repères pour la formation ».

Vous pouvez les télécharger en cliquant sur le lien