

ANNEXE IV

DÉFINITION DES EPREUVES

ÉPREUVE E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

U 1
coefficient 5

● **Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable d'assurer une production culinaire en cuisine allégée en fonction des consignes et contraintes fixées (techniques imposées, équilibre alimentaire respecté). Elle permet aussi d'appliquer les principes des arts du dressage et d'évaluer la capacité du candidat à utiliser une langue étrangère dans un contexte professionnel.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3, C4, C5 et les savoirs associés S1.2 à S1.8; S2.1, S2.2, S2.3, S2.5, S2.7, S2.8; S3.1 à S3.3; S4

● **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- concevoir une fiche technique,
- appliquer les principes liés à la cuisine allégée,
- vérifier le respect de l'équilibre alimentaire,
- organiser son travail,
- produire en respectant les principes de la cuisine allégée,
- réaliser des productions commercialisables,
- dresser harmonieusement les préparations et commenter ses choix,
- respecter les principes de composition des couleurs et des valeurs,
- proposer une analyse critique et des améliorations du support photographique,
- respecter les contraintes horaires de production,
- adapter la communication orale, en langue vivante étrangère, à la situation professionnelle.

● **Modes d'évaluation**

⇒ **Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 5 heures**

L'évaluation se fait en **deux phases** se déroulant en continu :

Première phase : organisation et production culinaire (4 h.30 → 17 points)

✓ Partie écrite : 1 heure 30 → 5 points -

Le candidat disposera de :

- fiche n° 1 : une fiche technique de fabrication fournie (un plat imposé)
- fiche n° 2 : une fiche technique de fabrication fournie. Le plat ne sera pas produit. Cette fiche a pour but de permettre la réalisation d'un menu équilibré.
- fiche n° 3 : une fiche technique de fabrication à rédiger (avec croquis coloré) à partir d'un panier permettant de réaliser un plat pour 4 personnes (conception libre).
- fiche n° 4 : une fiche d'organisation chronologique des tâches à compléter.

À partir des documents fournis (fiches n^{os} 1 et 2), le candidat élabore la fiche technique de fabrication (fiche n° 3) en tenant compte du plat imposé et de l'équilibre alimentaire. Il complète également la fiche d'organisation (fiche n° 4).

✓ Partie production : 3 heures (envoi et prise de photo inclus) → 12 points -

Le candidat produit le plat imposé (fiche n° 1) et le plat de conception libre (fiche n° 3).

Chaque plat est dressé en portion individuelle.

Le plat de conception libre est photographié par le candidat. L'appareil photo est fourni par le centre d'examen.

La commission d'interrogation est composée d'un professeur et d'un professionnel spécialisés dans la cuisine allégée.

Deuxième phase : art du dressage et communication en langue étrangère (30min → 3 points)

À partir de l'image transférée sur l'ordinateur par le professeur d'arts appliqués et de la fiche technique n° 3, le candidat vérifie la qualité de sa photographie, procède à une analyse critique et propose des améliorations.

À partir de la photo et de la fiche technique n° 3 (conception libre), le candidat s'exprime en langue vivante étrangère dans un contexte professionnel.

La commission d'interrogation est composée d'un professeur d'arts appliqués et d'un professeur de langue étrangère.

⇒ **Contrôle en cours de formation**

Deux situations d'évaluation en centre de formation sont réalisées durant des séances de travaux pratiques :

Situation n° 1 : fabrication d'un plat imposé en pâtisserie allégée ou dessert allégé (max : 2h.30)

Situation n° 2 : évaluation en 2 phases se déroulant en continu :

Première phase : organisation et production culinaire (4 h.30 → 17 points)

✓ Partie écrite : 1 heure 30 → 5 points -

Le candidat disposera de :

- fiche n° 1 : une fiche technique de fabrication fournie (un plat imposé)
- fiche n° 2 : une fiche technique de fabrication fournie. Le plat ne sera pas produit. Cette fiche a pour but de permettre la réalisation d'un menu équilibré.
- fiche n° 3 : une fiche technique de fabrication à rédiger (avec croquis coloré) à partir d'un panier permettant de réaliser un plat pour 4 personnes (conception libre).
- fiche n° 4 : une fiche d'organisation chronologique des tâches à compléter.

À partir des documents fournis (fiches n° 1 et 2), le candidat élabore la fiche technique de fabrication (fiche n° 3) en tenant compte du plat imposé et de l'équilibre alimentaire.

Il complète également la fiche d'organisation (fiche n° 4).

✓ Partie production : 3 heures (envoi et prise de photo inclus) → 12 points -

Le candidat produit le plat imposé (fiche n° 1) et le plat de conception libre (fiche n° 3).

Chaque plat est dressé en portion individuelle.

Le plat de conception libre est photographié par le candidat. L'appareil photo est fourni par le centre de formation.

Deuxième phase : art du dressage et communication en langue étrangère (30min → 3 points)

À partir de l'image transférée sur l'ordinateur par le professeur d'arts appliqués et de la fiche technique n° 3, le candidat vérifie la qualité de sa photographie, procède à une analyse critique et propose des améliorations.

À partir de la photo et de la fiche technique n° 3 (conception libre), le candidat s'exprime en langue vivante étrangère dans un contexte professionnel.

Les enseignants concernés (cuisine, arts appliqués, langue étrangère) et un professionnel proposent une note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

ÉPREUVE E 2 : ETUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE

coefficient 3

U 2

Objectif et contenu de l'épreuve

A partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie et aux sciences appliquées

L'épreuve prend appui sur les compétences C5.1, C5.2 et les savoirs associés - S1 (S1.1 à S1.6, S1.8), S2 (S2.1 à S2.9), S3.2, S3.4.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données,
- restituer des connaissances,
- proposer des solutions,
- justifier des choix.

Modes d'évaluation

⇒ **Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures 30 minutes**

A partir des différents aspects d'une même situation professionnelle illustrée à l'aide d'une documentation synthétique, l'épreuve comporte plusieurs questions relatives aux deux parties suivantes :

- Technologie (11 points)
- Sciences appliquées (9 points)

NB : Une question concernant l'analyse critique de menus adaptés à des situations particulières est obligatoire.

La commission de correction de l'épreuve est composée d'un enseignant de technique culinaire, et d'un enseignant de sciences appliquées.

ÉPREUVE E3 : ACTIVITES EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION

U 3
coefficient 2

● **Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les capacités et les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à présenter une situation professionnelle vécue à partir de l'utilisation de produits et techniques spécifiques.

Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et le dossier constitué et présenté par le candidat. Ce dossier comprend quatre fiches (menu, recette, technique, produit) dont le descriptif est présenté ci-dessous.

A partir de ce dossier, l'épreuve permet d'apprécier la pertinence et la justification du choix du menu, des produits et techniques utilisés. La qualité des supports écrits et la présentation orale sont également évaluées.

L'épreuve prend appui sur les compétences C4 – C5

et les savoirs associés suivants S1.1 à S1.6, S1.8 – S2.1, S2.2, S2.3, S2.5, S2.6, S2.7, S2.8, S2.9 – S3.1 à S3.4.

● **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- présenter des documents professionnels,
- composer un menu équilibré,
- justifier et développer ses choix de menu, technique et produit,
- répondre aux questions avec précision en utilisant un vocabulaire professionnel.
- s'adapter au contexte professionnel.

● **Modes d'évaluation**

⇒ **Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 15 minutes**

Exposé (5 min maximum)

Le candidat présente son expérience professionnelle en cuisine allégée et succinctement le contenu d'une ou plusieurs fiches du dossier.

Entretien (10 min maximum)

Le candidat est interrogé sur le dossier et l'exposé, il doit pouvoir justifier ses choix.

La commission d'interrogation est composée d'un enseignant et d'un professionnel spécialisés en cuisine allégée.

Le dossier du candidat, élaboré avec l'outil informatique, comporte quatre fiches.

Les fiches n° 2, 3 et 4 sont établies en cohérence avec la fiche n° 1 :

- fiche n° 1 : présentation d'un menu équilibré sur le plan nutritionnel (entrée, plat, dessert).
- fiche n° 2 : rédaction d'une fiche technique de fabrication (une des trois recettes du menu).
- fiche n° 3 : développement d'une des techniques spécifiques présentées dans la fiche n° 2. Cette fiche met en évidence les avantages et les contraintes de la technique retenue pour la préparation ou la cuisson. Elle permet de justifier les choix.
- fiche n° 4 : présentation d'un produit utilisé dans la fiche n° 2 (caractéristiques, valeur nutritionnelle et intérêt culinaire).

⇒ **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation prend en compte deux éléments :

✓ Partie orale (12 points)

Le candidat présente oralement le dossier qu'il a constitué à l'occasion des périodes en milieu professionnel. Il doit être capable de justifier ses choix.

La forme du dossier est identique à celle de l'épreuve ponctuelle.

Le ou les enseignants de techniques culinaires concernés et un professionnel proposent une note.

✓ Partie formation en milieu professionnel (8 points)

Deux des trois périodes sont évaluées. L'évaluation de la formation en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique.

L'équipe pédagogique responsable du contrôle en cours de formation mettra à la disposition du jury final le dossier du candidat et les pièces justificatives y afférent et propose une note.

L'inspecteur de l'Education nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre