

2019-2020

Guide d'harmonisation académique d'Orléans-Tours
BEP Restauration option Cuisine et BAC Pro Cuisine



Lien interne : <https://www.youschool.fr/cap-cuisine/metier-exercer-cap-cuisine/chef-de-partie/>. Le 28/08/2019 à 15h30.

Basile HUGER – DDFPT-HT

**M. LAPEYRE IEN-ET Economie Gestion
(Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation)**

01/09/2019

TABLE DES MATIERES

A.	TRAVAIL COLABORATIF :	3
B.	EPREUVES EP1-S1 (COEF : 6) ET E11/E12/E21 -S1 ET S2 (COEF : 6) :	4
	a. EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :	4
	i. Référentiel :	4
	ii. Directives :	5
	b. E11/E12/21-S2 :	6
	i. Référentiel :	6
	ii. Directives :	6
	c. Annexes EP1-S1 et E11/E12/21-S1 ET S2P1-S1 et E11/E12/E21-S1 :	6
C.	EPREUVES EP2-S1, SE1 (COEF : 11) ET E31-S1, S2 ET SE2 (COEF : 8) :	7
	a. EP2 (S1), E31 (S1 et S2) :	7
	i. Référentiel :	7
	ii. Directives :	7
	a. Epreuves EP2 – S1 et E31 – S1 Coef 8 :	8
	i. Référentiel :	8
	ii. Directives :	9
	b. Epreuves E31 – S2 :	10
	i. Référentiel :	10
	ii. Directives :	11
	a. Exemple pour positionner le niveau de maîtrise des compétences afin de dégager le profil de compétences de l'élève :	12
	b. Comment compléter la grille E31 :	13
	c. Annexes EP2 – S1, E31 – S1 et S2 :	13
	d. Les PFMP – EP2-SE1 ET E31-SE2 :	14
D.	EPREUVES E22 (COEF : 3) S1 ET S2 :	14
	a. Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel :	14
	i. Référentiel :	14
	ii. Directives :	16
	b. Composition du dossier professionnel de l'élève :	18
	c. Annexes E22 S1 et S2 :	19
E.	EPREUVE DE CONTROLE :	19
	i. Référentiel :	19
	ii. Directives :	19
	a. Annexes épreuves de contrôle :	20
F.	CONSIGNES POUR LES DDFPT :	21
	a. Vérification des sujets et grilles d'évaluation :	21
	b. Envoi des fichiers et grilles d'évaluation :	21

A. TRAVAIL COLLABORATIF :

Monsieur Jean-Luc LAPEYRE :

IEN-ET Economie Gestion (Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation).

Madame Marguerite GANDON :

IEN-ET - Sciences biologiques et sciences sociales appliquées.

Monsieur Basile HUGER :

Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration Albert Bayet à TOURS

Monsieur Jean BRU :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Monsieur Florian BRZENCZEK :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Madame Estelle CORDELET :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Monsieur Vincent BAUDIN :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Madame Béatrice DURIOR :

P.L.P. Sciences appliquées

Monsieur Yannick BAILLON :

P.L.P. Gestion Appliquée

Madame Hélène VANNIER :

P.L.P. Commercialisation et Services en Restauration

B. EPREUVES EP1-S1 (Coef : 6) ET E11/E12/E21 -S1 ET S2 (Coef : 6) :

- Travailler en pluridisciplinarité sur le BEP et les BAC Pro afin d'avoir un sujet cohérent en phase avec le TSF en place (contexte commun).
- Demander l'autorisation si l'on utilise le nom d'un établissement ou d'un Chef pour l'élaboration d'un sujet.
- Ne pas oublier de mentionner les sources sur les documents (site internet, journal, ...) avec la date de consultation et l'heure.
- Il faut penser à lire le sujet avec les élèves avant le début de l'épreuve.
- On doit retrouver dans chaque dossier les pôles et les compétences évaluées

a. EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

i. Référentiel :

Déroulement des situations d'évaluation :

EP1 S1 – E11/E12/E21 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée - coefficient 6 - UP1 :

✓ E11 et E12 : Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées à partir d'un contexte professionnel. L'élève est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

Les deux situations S1 et S2 d'évaluation sont conçues en fonction des acquis des élèves. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires. L'évaluation est réalisée par un enseignant de technologie professionnelle, un enseignant de sciences appliquées et un enseignant de gestion.

✓ E21 : Cette sous-épreuve écrite porte sur une partie des savoirs associés des pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte professionnel (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels. Elle s'appuie sur une étude de cas qui peut être la même que celle servant de support aux sous-épreuves E11 et E12.

- **Finalités de l'épreuve :**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude de l'élève à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines :

- de technologie professionnelle,
- de sciences appliquées,
- de gestion appliquée.

- **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve comporte :

- une partie de technologie professionnelle et de sciences appliquées spécifique à chaque option (coefficient 4), et une partie de gestion appliquée commune aux deux options (coefficient 2).

L'épreuve évalue, par sondage, dans le domaine qui la concerne, les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

- **Critères d'évaluation :**

L'évaluation prend en compte :

- *l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie,*
- *la pertinence des réponses,*
- *l'exactitude des connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée,*
- *la qualité de la réflexion et de l'argumentation.*

Le CCF prend la forme d'une évaluation écrite, organisée dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement.

Les élèves sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs. La situation d'évaluation est conçue en fonction des acquis des élèves.

La commission d'évaluation propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

La première situation d'évaluation a lieu avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle ; elle est d'une durée maximale :

- *de deux heures, si les évaluations de technologie des sciences appliquées sont liées ; elles sont notées chacune sur 20 points.*
- *d'une durée maximale d'une heure pour l'évaluation de gestion appliquée. Elle peut être liée à la technologie et aux sciences appliquées. Elle est notée sur 10 points.*

Conformément à la réglementation en vigueur, l'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation.

ii. Directives :

- ✓ Il est possible d'associer les épreuves (EP1/E11/E12/E21-S1) dans ce cas, le temps de l'épreuve passe à 3 heures (1 heure maximum par matière).
- ✓ On se limite entre 3 et 8 dossiers maximum par sujet, selon le travail demandé par dossier (tableau à remplir, rédactionnel...)
- ✓ Il faut penser à créer un contexte actuel (coupe du monde de rugby, JO, saisonnalités, circuit courts, ...).
- ✓ Il faut balayer les sujets vus en classe de seconde et au premier semestre de 1ère.
- ✓ Trouver un équilibre pour la construction et le niveau des connaissances attendu à l'examen.
- ✓ Les sujets doivent être en rapport avec l'examen.
- ✓ Le BEP (EP1-S1) et le BAC Pro (E11/E12/E21-S1) sont plus un contrôle des connaissances en limitant le rédactionnel.
- ✓ Faire apparaître les pôles et les compétences sur les sujets.
- ✓ L'évaluation de tous les savoirs associés doit s'appuyer sur un contexte professionnel.
- ✓ La rédaction des sujets doit correspondre à un niveau V.

- ✓ L'évaluation est conçue en fonction des acquis des élèves. Son contenu porte sur des savoirs complémentaires.
- ✓ Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu la mercatique et la gestion appliquée, à partir d'un contexte professionnel. L'élève est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

b. E11/E12/21-S2 :

i. Référentiel :

Se reporter à l'EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

- ✓ La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de quatre heures (2 h pour la *technologie professionnelle*, *sciences appliquées* et 2h pour la *gestion appliquée*), a lieu au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.
- ✓ L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points et la gestion sur 30 points.

ii. Directives :

Se reporter à l'EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

- ✓ Il faut balayer les sujets vus en classe de terminale et au dernier semestre de l'année de 1^{ère}.
- ✓ le BAC Pro est plus axé sur la réflexion de l'élève en lien avec son expérience professionnelle.
- ✓ Attention à bien faire apparaître une différence dans la rédaction des sujets entre S1 (N-1) qui correspondre à un niveau V et S2 qui doit correspondre à du niveau IV (il doit donc y avoir plus de la part de l'élève :
 - Plus de recherches,
 - Plus de réflexion,
 - Plus d'analyse de documents).

c. Annexes EP1-S1 et E11/E12/21-S1 ET S2P1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - BEP-EP1-S1-BAC-Pro Cuisine-E11-E12-E21-S1 T Cuisine N°1 etou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 2019
 - BAC-Pro Cuisine-E11-E12-E21-S2-T Cuisine N°1 etou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 20
 - **Trames :**
 - Trame-BEP-EP1-S1-BAC-Pro Cuisine-E11-E12-E21-S1 T Cuisine N°1 etou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 2019
 - Trame-BAC-Pro Cuisine-E11-E12-E21-S2-T Cuisine N°1 etou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 20

C. EPREUVES EP2-S1, SE1 (coef : 11) ET E31-S1, S2 ET SE2 (coef : 8) :

- ✓ Travailler en pluridisciplinarité sur les deux BAC Cuisine et CSR afin d'avoir un sujet cohérent en phase avec le TSF (contexte commun).
- ✓ Les élèves doivent être en tenue professionnelle règlementaire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pour toutes les activités de préparation.
- ✓ L'élève doit être informé par écrit de la date de son CCF (convocation),
- ✓ **Il sera convoqué entre 10 et 30 minutes avant le début de l'épreuve pour passage aux vestiaires et consignes,**
- ✓ Prévoir une date et un sujet de rattrapage pour les élèves absentes,
- ✓ La convocation de rattrapage sera validée par la direction et envoyée en lettre recommandée avec accusé de réception,
- ✓ Passage de 6 à 7 élèves maximum pour chaque évaluation,
- ✓ Le jury se compose du professeur de la classe et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de l'un de ces derniers, un autre professeur de la spécialité est désigné.
- ✓ Nous devons nous conformer aux exigences du référentiel et maintenir le niveau de formation pour ne pas dévaloriser le diplôme.
- ✓ **L'élève doit être employable.**
- ✓ **Notation sous la forme de profil.**
- ✓ Ajuster au mieux les achats de denrées pour le jour de l'épreuve. Commander précisément par rapport à la fiche technique du plat principal remise à l'élève.

a. EP2 (S1), E31 (S1 et S2) :

i. Référentiel :

- ✓ *La situation d'évaluation en établissement de formation se déroule lors du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.*
- ✓ *La commission d'évaluation de la sous-épreuve est composée d'un enseignant d'hôtellerie restauration option cuisine et d'un professionnel.*
- ✓ ***En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.***

ii. Directives :

- ✓ L'élève doit être informé par écrit de la date de son CCF (convocation),
- ✓ **Il sera convoqué entre 10 et 30 minutes avant le début de l'épreuve pour passage aux vestiaires et consignes,**
- ✓ Prévoir une date et un sujet de rattrapage pour les élèves absents,
- ✓ La convocation de rattrapage sera validée par la direction et envoyée en lettre recommandée avec accusé de réception,
- ✓ Passage de 6 à 7 élèves maximum pour chaque évaluation,

Comment communiquer sur le CCF ? :

- **Pour le E31-S1 et EP2-S1 :**
En septembre, communiquer la période de CCF.
Avant les vacances de Noël, communiquer les intitulés des plats en tenant compte du calendrier des PFMP et convoquer les élèves. Ne pas donner d'autre document ou information liés à la sous-épreuve.
- **Pour le E31- S2 :**
En septembre, communiquer la période de CCF,
Ne pas communiquer les intitulés des plats et ne pas donner d'autre document ou information liés à la sous-épreuve,
- ✓ **Convoquer les élèves 3 semaines avant leur passage de CCF en tenant compte du calendrier des PFMP et des vacances.**
 - **POUR LES EPREUVES EP2-S1, E31-S1 et S2 :**
 - Pour faciliter le déroulement de l'épreuve, le restaurant sera fermé (pas d'envoi à la clientèle),
 - Le sujet doit comporter un contexte et une situation professionnelle ainsi que les pôles et compétences évaluées.
 - **Réaliser la phase écrite et la pratique dans la même journée (elles doivent s'enchaîner).**

a. Epreuves EP2 – S1 et E31 – S1 Coef 8 :

- ✓ 40 points pour le BEP et 20 points pour le BAC,
- ✓ Exemple de déroulement :
 - 8 h 30 - 9 h : Écrit
 - 9 h – 9 h 10 : Installation en cuisine
 - 9 h 10 -11 h 30 : Pratique
 - 11 h 30 – 12 h : Déjeuner
 - 12 h -13 h 40 : Pratique (*Dont envoi des plats, entretien et remise en état du matériel et des locaux*) (**une tolérance de 10 à 15 minutes est accordé aux candidats pour l'envoi de chaque plat**).

i. Référentiel :**Épreuve réalisée à la fin du 1^{er} semestre classe de 1^{ère}**

- ✓ La mise en place de la S1 doit être effective entre la fin du mois de janvier et les vacances de février.
 - ✓ **Phase écrite d'organisation du travail** (30 min) :
Documents à disposition :
 - Une fiche d'organisation du travail (planigramme vierge),
 - 2 fiches techniques complétées, sauf la colonne temps et phase de la FT,
 - 1 fiche « synthèse de ma prestation » vierge,
- Au terme de ce travail personnel, l'élève remet à l'enseignant les documents dûment complétés pour évaluation.
Durant cette phase l'élève est autorisé à disposer d'un répertoire personnel de recettes.

✓ **Phase pratique (4h): Production en autonomie.**

- Dans le prolongement de la phase écrite, l'élève assure la réalisation des prestations demandées puis l'envoi à la commission chargée de la dégustation **(une tolérance de 10 à 15 minutes est accordé aux candidats pour l'envoi de chaque plat).**

Ensuite, il réalise son autoévaluation et la remise en état des locaux et du matériel. Après l'envoi du dernier plat, chaque élève effectue l'autoévaluation de sa prestation et complète la « fiche synthèse de ma prestation » en proposant des axes d'améliorations de son travail.

Le jury rencontre les élèves au sein de la cuisine, à son poste de travail pour un entretien de 5 min maximum.

Cette phase a pour objectif de permettre aux élèves de prendre du recul sur leur action. La commission d'évaluation est composée du professeur ou du formateur de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

ii. **Directives :**

Durée totale de l'épreuve : 4H30

✓ **Phase écrite : 30 min**

- ✓ Fiche d'organisation dans le temps sur les deux plats. **Pour la phase écrite prévoir une salle banalisée,**
- ✓ Documents à disposition :
 - Planigramme,
 - 2 fiches techniques,
 - Répertoire de la cuisine.

Le planigramme produit par chaque l'élève sera photocopié, l'original fera l'objet d'une notation immédiate, et la photocopie remise à l'élève.

Remettre les documents aux élèves obligatoirement avant le début de l'épreuve pratique,

Les membres des commissions d'évaluation analysent les sujets et harmonisent leurs exigences en fonction des grilles fournies.

✓ **Installation en cuisine : 10 min (Hors temps d'épreuve)**

✓ **Phase pratique : 4 heures**

- ✓ Réalisation des 2 plats en autonomie,
- ✓ **Entrée ou dessert pour 8 personnes,**
- ✓ **Plat principal et garniture pour 6 personnes,**
- ✓ Pour des problèmes d'approvisionnement, il sera exceptionnellement possible de remplacer certaines denrées par des produits similaires.
- ✓ Les élèves devront envoyer les plats en tenant compte des indications de dressage en respectant les horaires.
- ✓ **Autoévaluation de la prestation :**
- ✓ L'élève :
 - complète la fiche de synthèse et communique sur sa prestation,
 - remet la fiche complétée au jury.

L'entretien (oral) ne doit pas excéder 5 min.

L'épreuve se déroule au sein de la cuisine, au poste de travail de l'élève.

Le jury collecte ensuite les documents complétés.

En aucun cas le questionnement ne doit se transformer en épreuve orale et technologique.

b. Epreuves E31 – S2 :

- ✓ 80 points pour le BAC,
- ✓ Exemple de déroulement :
 - 8 h 30 – 09H50 : Écrit
 - 09 h 50 – 10 h 00 : Rencontre avec le commis et Installation en cuisine
 - 10 h 00 - 11 h 30 : Pratique
 - 11 h 30 – 12 h : Déjeuner
 - 12 h - 14 h 30 : Pratique (*Dont envoi des plats, entretien et remise en état du matériel et des locaux*) **(une tolérance de 10 à 15 minutes est accordé aux candidats pour l'envoi de chaque plat).**
- ✓ Il ne faut pas d'envoi de la production à la clientèle.
- ✓ Les commis sont de niveau première BAC Pro.
- ✓ Il ne faut pas imposer les techniques à réaliser sur le plat libre mais donner des indications selon le contexte ou la situation.

i. Référentiel :

Épreuve réalisée au cours du 2ème semestre de la classe Terminale, après les vacances de printemps et avant la 1ere semaine de juin

- ✓ Un commis inscrit en formation de 1^{ère} BAC. Pro ou CAP cuisine est mis à la disposition de l'élève pour la durée totale de l'épreuve.
- ✓ **Phase écrite d'organisation du travail (1h20) :**
Elle comporte la conception d'une fiche technique à partir d'un panier de denrées (pour le plat libre), et la planification de son travail et celui de son commis
Documents à disposition de l'élève :
 - Une fiche d'organisation de son travail (planigramme vierge),
 - 1 fiche technique vierge (pour le plat libre),
 - 2 fiches techniques des plats imposés (l'élève doit compléter la colonne phase, temps et matériels de dressage et de préparation),
 - 1 fiche « synthèse de ma prestation » vierge,
 - Au terme de ce travail personnel, l'élève remet à l'enseignant les documents dûment complétés pour évaluation,
 - Durant cette phase, l'élève est autorisé à disposer d'un répertoire personnel de recettes.
- **Rencontre avec le commis : 10 min**
 - L'élève explique au commis la chronologie des différentes tâches qu'il devra effectuer tout au long de l'épreuve à partir du planigramme.
- **Phase pratique : 4h**
 - Dans le prolongement de la phase écrite, l'élève assure la réalisation des prestations demandées puis l'envoi à la commission chargée de la dégustation, **(une tolérance de 10 à 15 minutes est accordé aux candidats pour l'envoi de chaque plat).**

- Ensuite, il réalise son autoévaluation et la remise en état des locaux et du matériel,
- Après l'envoi du dernier plat, chaque élève effectue l'autoévaluation de sa prestation et complète la « fiche synthèse de ma prestation » en proposant des axes d'amélioration de son travail.

Le jury rencontre les élèves au sein de la cuisine, à son poste de travail pour un entretien de 5 min maximum. Le jury est composé d'un enseignant de la spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

ii. Directives :

Durée totale de l'épreuve : 5 h 30 :

- ✓ Documents à disposition :
 - Planigramme avec commis
 - 2 fiches techniques
 - 1 fiche technique vierge
 - Répertoire de la cuisine
 - Fiche autoévaluation.
- ✓ Phase écrite : 1 h 20 non dissociée du jour de l'épreuve :
 - Elève en autonomie,
 - Pendant l'épreuve écrite, les commis préparent les ateliers et se tiennent à disposition du professeur ressource,
 - **Pour la phase écrite prévoir une salle banalisée,**
 - Le planigramme et les fiches techniques produites par chaque élève seront photocopiées.
 - L'original fera l'objet d'une notation immédiate, et la photocopie remise à élève.
 - **Remettre les documents aux élèves obligatoirement avant le début de l'épreuve pratique**
- ✓ Rencontre avec le commis et Installation en cuisine : 10 min
- ✓ Phase pratique : 4h :
 - Les élèves réalisent :
 - un plat libre, deux plats imposés (FT fournis),
 - 2 plats pour 8 personnes, un plat pour 6 personnes selon les difficultés de techniques demandées,
 - les élèves devront envoyer les plats en respectant les horaires.
 - donner des consignes aux élèves sur plat libre afin de pouvoir évaluer les compétences de la grille d'évaluation de niveau IV,
- ✓ Réaliser le sujet en fonction de la grille d'évaluation de niveau IV, balayant l'ensemble des techniques exigées en classe de terminale et ce dans le temps imparti de la S2,
 - Les techniques doivent être en adéquation avec la durée de l'épreuve.
 - L'entretien (oral) ne doit pas excéder 5 min.

L'épreuve se déroule au sein de la cuisine, au poste de travail de l'élève.

Le jury collecte ensuite les documents complétés.

- ✓ En aucun cas le questionnement ne doit se transformer en épreuve orale et technologique.

a. Exemple pour positionner le niveau de maîtrise des compétences afin de dégager le profil de compétences de l'élève :

Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Niveau de maîtrise			
		Exemples de critères d'appréciation			
		Non maîtrisé	En cours d'acquisition	En cours d'acquisition +	Maîtrisé
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Pertinence de l'organisation et durée des étapes de production	- plusieurs étapes sont manquantes - les temps de fabrication ne sont pas conformes	- une des étapes est manquante - certaines estimations ne sont pas en phase avec la réalité professionnelle	- les étapes sont présentes mais des erreurs dans l'ordonnancement - certaines estimations ne sont pas en phase avec la réalité professionnelle	- toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps - les temps de fabrications ont bien estimés et correspondent aux exigences professionnelles
C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	Pertinence de l'organisation	Absence totale d'organisation	Organisation peu pertinente du poste de travail et non adaptée aux tâches demandées	Organisation logique mais pas totalement adaptée	Poste de travail ordonné, rangé et adapté aux tâches réalisées.
C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels	Respect de la réglementation	Règles d'hygiène non respectées	Règles d'hygiène partiellement respectées	Règles élémentaires d'hygiène respectées	Respect rigoureux des règles d'hygiène

b. Comment compléter la grille E31 :

Positionnement et évaluation de l'élève											
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Compétences*			Points	Barème			
				N	ECA	M					
				M	-	+					
	C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	Qualité des documents et réalisme professionnel		X		3	/6			
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Pertinence de l'organisation et durée des étapes de production			X					
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	Pertinence de l'organisation			X					
		C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	Respect de la réglementation			X					
1	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine		Plat 1	Plat 2	Plat imposé 1 : poulet sauté aigre-doux, petits légumes cuits vapeur		Plat imposé 2 Tarte Bourdaloue		4	/8	
		C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	X	X	Plat 1		X				
		C1-2.2 Apprêter les matières premières	X		Plat 1			X			
		Préciser les techniques mises en œuvre pour les plats réalisés.			Plat 1		X				
				X		Plat 2					
		Maîtrise des techniques de base			Plat 1			X			
				X		Plat 2					
		saumures et sirops	X		Plat 1	X					
		C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	X		Plat 1	X					
		Indiquer le niveau de maîtrise observé pour chaque compétence opérationnelle mise en œuvre dans cette situation professionnelle (plats 1 et 2)			Plat 2			X			
								X			
		C1-2.7 Réaliser les liaisons			Plat 1						
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	X		Plat 2						
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beures, appareils et crèmes)			Plat 1						
		Selon le profil de compétence obtenu, préciser les points affectés pour cette compétence			Plat 2						
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base			X								
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	X	X	Plat 1			X					
			Plat 2			X					
C1-3 Cuisiner		Plat 1	Plat 2					/8			

c. Annexes EP2 – S1, E31 – S1 et S2 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - BEP-BAC Pro-EP2-S1 E31-S1 Cuisine N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - BAC Pro-E31-S2 Cuisine N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - **Trames :**
 - Trame-BEP-BAC Pro-EP2-S1 E31-S1 Cuisine N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - Trame-BAC Pro-E31-S2 Cuisine N°1-Lycée-Ville-Prof1

d. Les PFMP – EP2-SE1 ET E31-SE2 :

- ✓ Restauration commerciale (traditionnelle, à thèmes, chaînes, de hôtels et gastronomique).
- ✓ 6 semaines en BEP.
- ✓ 22 semaines en BAC Pro sur 3 ans.
- ✓ 16 semaines en BAC Pro sur 2 ans.
- ✓ **Deux situations d'évaluation en entreprise :**
 - Avant la fin du premier semestre de la classe de première : situation BEP (1^{ère} situation EP2).
 - Au cours du deuxième semestre de l'année de terminale : situation Bac Pro (3^{ème} situation E31).
- ✓ L'évaluation a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Les partenaires de formation évaluent l'acquisition des compétences de l'élève.
- ✓ Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement de l'élève en s'appuyant sur les situations professionnelles que l'élève a vécues tout au long de sa formation.

D. EPREUVES E22 (Coef : 3) S1 ET S2 :

a. Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel :

i. Référentiel :

Cette sous-épreuve orale vise à évaluer les compétences figurant en : Cuisine : pages 59 et 60.

Déroulement de la sous-épreuve

L'élève est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- ✓ 1^{ère} phase : l'élève expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences choisies,
- ✓ 2^{ème} phase : le jury s'entretient avec l'élève.

Contenu de la sous-épreuve :

- La sous-épreuve E22 prend appui sur un dossier construit par l'élève tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle.
- Le dossier de 12 pages maximum, hors annexes, est élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il est structuré de façon à mettre en évidence :
 - la présentation de l'élève et de son cursus (1 page),
 - un bilan de cinq compétences sélectionnées parmi celles figurant dans le tableau ci-dessus.

- Le choix de ces compétences fait l'objet pour les élèves de la formation initiale d'une concertation entre l'élève, l'équipe pédagogique et le tuteur ou le maître d'apprentissage en fonction du (des) concept(s) de restauration dans le(s)quel(s) l'élève a pu évoluer. Pour les autres élèves, ce choix est à leur initiative.
- Les modalités d'évaluation (nombre d'exemplaires du dossier, date de dépôt du dossier, grille d'évaluation de l'épreuve) sont définies dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves du baccalauréat professionnel,
- En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe l'élève que la note zéro est attribuée à l'épreuve,
- Si le dossier est incomplet, l'élève peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

Finalités et objectifs de la sous-épreuve E22 -S1 sur 30 points :

- ✓ Cette sous- épreuve orale vise à évaluer les compétences figurant dans le tableau ci-dessous :

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	COMPOSITION DU DOSSIER
Pôle n°1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	Choix d'une compétence opérationnelle
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	
Pôle n°5 : Démarche qualité en restauration	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	*Compétences transversales obligatoirement évaluées
Pôle n°2 : Organisation et services en restauration	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	Choix d'une compétence opérationnelle
		C2-2.3 Optimiser le service	

- ✓ La première situation d'évaluation : elle se déroule au cours du second semestre de l'année de première professionnelle et porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n° 1, du pôle n°2 ou du pôle n° 5. L'évaluation est réalisée par un enseignant de service et commercialisation et, si possible, par un enseignant ayant en charge les sciences appliquées. Elle est notée sur 30 points.

Finalités et objectifs de la sous-épreuve E22 -S2 sur 30 points :

- ✓ Cette sous-épreuve orale vise à évaluer les compétences figurant dans le tableau ci-dessous :

Pôle n°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe	C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie* C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	*Compétences transversales obligatoirement évaluées
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives	Choix d'une compétence opérationnelle
	C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	*Compétences transversales obligatoirement évaluées
Pôle n°4 : Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	Choix d'une compétence opérationnelle
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.5 Réaliser un inventaire C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	
	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons C4-3.2 Améliorer la productivité C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé C4-3.5 Exploiter des outils de gestion	
Pôle n°4 : Gestion d'exploitation en restauration	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute C4-4.4 Gérer les invendus C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix" C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé	Choix d'une compétence opérationnelle

- ✓ La seconde situation d'évaluation : Elle se déroule au cours du second semestre de l'année de terminale professionnelle. Elle porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°4.
- ✓ L'évaluation se déroule dans le cadre des séances d'enseignement, lorsque l'élève peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées. Elle est conçue conformément à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).
- ✓ L'évaluation est réalisée par un enseignant de service et commercialisation et, si possible, par un professeur enseignant la gestion appliquée.

ii. Directives :

- ✓ L'élève est informé préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.
- ✓ 8 pages pour le S1 et 12 pages pour le S2 maximum, hors annexes.
- ✓ Evaluation orale par un professeur du domaine professionnel et un professeur de sciences appliquées (en 1^{ère}) ou un professeur de gestion (en terminale).
- ✓ L'évaluation se fait à l'aide de la fiche d'évaluation reprenant les critères d'évaluation ainsi que de la grille d'évaluation reprenant les compétences.
- ✓ Le temps de l'épreuve est d'environ 15 minutes au total (présentation + interrogation) pour la S1 et la S2.

- ✓ Pour la S1 le jury choisi la fiche sur laquelle l'élève sera évalué (pôle 1, 2 ou 5). Une seule fiche est présentée et l'interrogation porte uniquement sur cette fiche.
- ✓ Pour la S2 l'élève présente ses 2 fiches (pôle 3 et 4) et est interrogé sur celles-ci.
- ✓ Pour les compétences obligatoirement évaluées :
 - S1 : « C5-2.5 - S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement » : interroger l'élève sur sa culture professionnelle, les actualités, les nouvelles technologies...
 - S2 : « C3-1.3 - S'inscrire dans un dispositif de formation tout au long de sa vie » : interroger l'élève sur ses projets professionnels ou de poursuite d'études. « C 3-3.2 - Présenter oralement la synthèse » : qualité de l'expression orale et de l'argumentation.
- ✓ Demander 2 exemplaires du dossier.

Déroulement de la sous-épreuve :

- ✓ L'élève est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.
- ✓ L'épreuve se déroule en deux phases :
 - 1^{ère} phase : l'élève expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences choisies,
 - 2^{ème} phase : le jury s'entretient avec l'élève.

Critères et commission d'évaluation porte sur :

- ✓ la précision et la concision de l'information,
- ✓ l'utilisation d'un vocabulaire professionnel,
- ✓ les éléments apportés par l'élève pour attester la maîtrise des compétences ciblées,
- ✓ l'aptitude à argumenter et à convaincre,
- ✓ la pertinence des réponses formulées,
- ✓ la richesse et la diversité des situations exploitées,
- ✓ la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques,
- ✓ la clarté et la rigueur de l'expression orale,
- ✓ En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe l'élève que la note zéro est attribuée à l'épreuve,
- ✓ Si le dossier est incomplet, l'élève peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.
- ✓ Si l'élève se présente sans dossier (aucune fiche présentée), la note de zéro est attribuée.
- ✓ Si le dossier est incomplet (manque des fiches), l'élève est pénalisé dans la notation. Le faire apparaître dans la fiche d'évaluation dans le critère : « *richesse et diversité des situations exploitées* ».

b. Composition du dossier professionnel de l'élève :

Une page de garde (logo de l'académie et du lycée, nom, prénom, diplôme, classe, photos au choix avec provenance de la photo, Session, présentation de son cursus, ...).

Un sommaire :

- | | |
|--|---|
| ○ Fiche de présentation de mon cursus | p |
| ○ 5 fiches bilan de compétences | p |
| ○ Fiches de Bilan de Compétences N°1 (Titre) – S1 | p |
| ○ Fiches de Bilan de Compétences N°2 (Titre) – S1 | p |
| ○ Fiches de Bilan de Compétences N°3 (Titre) – S2 | p |
| ○ Fiches de Bilan de Compétences N°4 (Titre) – S2 | p |
| ○ Fiches de Bilan de Compétences N°5 (Titre) – S2 | p |
| ○ Conclusion : | p |
| ○ Annexes : | p |
| (exemples : documents techniques, photographies, supports de vente...) | |
| ○ Photos | p |
| ○ Menu du restaurant | p |
| ○ Carte des vins | p |
| ○ Menu d'une soirée particulière | p |
| ○ Documents techniques | p |

Comment réaliser une Fiche de Bilan de Compétences :

Les étapes de la préparation et de la présentation du dossier professionnel :

ETAPE 1 : DE LA 2^{nde} à la 1^{re} Tle BAC PRO,

Durant vos périodes de formation en entreprise, vous sélectionnez avec l'aide de votre tuteur en entreprise et de mes professeurs plusieurs situations professionnelles à décrire.

A l'issue de votre période de formation en entreprise, vous complétez la « grille d'auto-analyse ».

ETAPE 2 : 1^{ère} BAC PRO et 1^{re} Tle BAC PRO,

Quand vous avez rédigé plusieurs grilles d'analyse, vous les soumettez à vos professeurs afin d'être conseillé.

Vous passez ensuite à la deuxième étape, la rédaction de la « FICHE DE BILAN DE COMPETENCES ».

Vous compilez vos F.B.C afin de composer votre dossier professionnel de S1 et de S2.

ETAPE 3 : 1^{ère} BAC PRO et 1^{re} Tle BAC PRO,

Quand vous avez rédigé votre dossier avec plusieurs fiches FBC (Fiches Bilan de Compétences) vous vous exercez à les présenter oralement,

L'épreuve en CCF dure 15 minutes par situation (S1 et S2).

Exposé : vous exposez les éléments de votre dossier professionnel relatifs aux compétences professionnelles.

Entretien : Le jury s'entretient avec vous, en vous posant des questions relatives à votre dossier

c. Annexes E22 S1 et S2 :

- Bac Pro E22-Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences
- BAC Pro-E22 - Outil d'aide à la constitution du dossier support de l'épreuve
- BAC Pro-E22-Annexe fiche d'évaluation-S1 et S2
- BAC Pro-E22-Présentation du dossier professionnel
- Bac Pro-E22-S2 Compétences E22 cuisine
- BAC Pro-Note équipe pédagogique et élève Epreuve E22 dossier professionnel

E. EPREUVE DE CONTROLE :

i. Référentiel :

Une épreuve orale de contrôle est prévue pour les candidats qui ont obtenu une note moyenne générale égale ou supérieure à 8 et inférieure à 10 sur 20 et une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'épreuve qui évalue la pratique professionnelle.

Cette épreuve consiste en deux interrogations d'une durée de 15 minutes chacune, précédées d'une préparation de la même durée.

La première interrogation porte sur les connaissances et compétences scientifiques et techniques évaluées dans l'épreuve E1 du règlement d'examen. La seconde porte sur les connaissances et capacités en français, histoire et géographie évaluées dans l'épreuve E5. Pour chaque partie de l'épreuve, le candidat est appelé à traiter un sujet tiré au sort.

Référence :

- ✓ **Arrêté du 18 février 2010 relatif à l'épreuve orale de contrôle au baccalauréat professionnel (BOEN n°14 du 8 avril 2010). Note de service n° 2010-049 du 1er avril 2010 relative à l'épreuve de contrôle au baccalauréat professionnel - session 2010 (BOEN n°18 du 6 mai 2010).**

ii. Directives :

PROPOSITION DE SUJET PORTANT SUR LA TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :

- ✓ Ecriture en ARIAL 12.
- ✓ 1, 5 interligne.
- ✓ Créer un contexte professionnel cohérent.
- ✓ Créer des situations professionnelles.
- ✓ Un maximum de 8 questions.
- ✓ Utiliser des verbes à l'infinitif.
- ✓ Présentation du sujet sur une seule page.
- ✓ Les sujets doivent permettre de favoriser l'échange avec le candidat.
- ✓ Questions fermées et pas ouvertes sur les sujets (trop vagues ou compliquées pour le candidat).
- ✓ Si dans le sujet il y a un texte à lire, il ne doit pas être trop long car cela induit une perte de temps pour le candidat dans sa préparation et cela n'est pas toujours nécessaire. Vérifier la véracité du texte. Citer la source d'un texte s'il est issu d'un article de journal ou site internet.
- ✓ Prendre connaissance de la grille d'évaluation (Vf Note de service).
- ✓ Ne pas prévoir de choses à écrire sur les sujets (ex : tableau à remplir).
- ✓ Les sujets doivent comporter pour le jury questions et corrigé.
- ✓ Les corrigés doivent être justes et vérifiés sans fausses informations.

- ✓ Attention au niveau de difficulté et de diversité des questions sur un même sujet (niveau bac pro).

Le candidat à son arrivée au centre d'examen :

- ✓ Tire au sort entre technologie ou maths.
- ✓ Utiliser en intégralité le temps imparti. Ne pas laisser sortir le candidat avant les 15 minutes d'oral même s'il dit avoir fini.
- ✓ Si toutes les questions ne sont pas abordées, cela ne pose pas de problème. On veut voir la capacité du candidat à s'exprimer. Pour les questions fermées, le jury s'adapte.
- ✓ Le candidat ne doit repartir ni avec un sujet ni avec son brouillon.
- ✓ 4 sujets au choix pour le candidat. Si le temps de préparation et l'oral se passent dans la même pièce, le candidat suivant aura le choix qu'entre les 3 sujets restant et ne pourra préparer le même sujet que celui qui passe l'oral. Si 2 pièces différentes prévoir les sujets en double exemplaires pour toujours en avoir 4 au choix.
- ✓ Vérification sur convocation et avec le centre d'examen s'il y a un 1/3 temps pour l'élève.
- ✓ Exiger la liste d'émargement auprès du centre d'examen suite au tirage au sort entre technologie et maths.

a. Annexes épreuves de contrôle :

- BAC Pro BO - Épreuve orale de contrôle,
- BAC Pro ECT grille évaluation,
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 1.1,
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 2.18,
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 3.18.

F. CONSIGNES POUR LES DDFPT :

Les enseignants envoient les fichiers au DDFPT.

a. Vérification des sujets et grilles d'évaluation :

Les DDFPT contrôlent :

- ✓ Les sujets doivent être correctement nommés - voir annexes EP1-S1, E11/E12/E21-S1, S2, EP2-S1, E32 S1, S2 et E31,
- ✓ S'assurer que les trames soient bien utilisées et respectées,
- ✓ Vérifier les pieds de pages et les hauts de pages,
- ✓ Examiner le contexte professionnel qui doit être le même pour les évaluations sur une même période (pour chaque discipline : Sciences appliquées, Culture Technologique, Gestion Appliquée).
- ✓ Examiner que les sujets soient cohérents et en phase avec le TSF (contexte commun, ...).
- ✓ Vérifier le déroulement de l'épreuve E22.
- ✓ Vérifier que les sujets soient pour chaque situation d'évaluation différentes en fonction des groupes d'élèves évalués dans l'établissement.
- ✓ Faire une vérification de la présentation du sujet de la première à la dernière page.
- ✓ Si vous constatez des anomalies, les signaler à Monsieur Lapeyre et faire refaire le sujet ou le CCF.
- ✓ Communiquer rapidement les périodes de CCF avec les dates et les enseignants concernés.

b. Envoi des fichiers et grilles d'évaluation :

Faire parvenir ensuite la totalité des fichiers en un seul envoi aux personnes suivantes :

- **Monsieur Jean-Luc LAPEYRE** : IEN-ET Economie Gestion (Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation).
 - Jean-Luc.Lapeyre@ac-orleans-tours.fr
- **Monsieur Basile HUGER** : Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration Albert Bayet à TOURS
 - Basile.Huger@ac-orleans-tours.fr