

**B.E.P. METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

Livret de suivi

ÉLÈVE

Nom		Prénom	
Adresse			
Téléphone			
Messagerie électronique			

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Nom			
Adresse			
Téléphone		Télécopie	
Messagerie électronique			

S O M M A I R E

	PAGES
I. L'ÉLÈVE	1
II. L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE	2
III. L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE	3
IV. L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	4
▶ Les techniques de la production culinaire	
▶ Les techniques de la production de services	
V. LES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE	17
5.1. Suivi	
5.2. Carte d'identité de l'entreprise d'accueil	
5.3. Questions - réponses	
5.4. Les disciplines en entreprise	
5.5. Fonctions occupées	
5.6. Auto-évaluation	
5.7. Rappels réglementaires	

I. L'ÉLÈVE

Photo

Nom / Prénom(s)

Classes

Seconde :

Terminale :

Date de naissance

Adresse

Numéro de téléphone de la famille

Personne à contacter en cas de problème

II. L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

Proviseur(e)

Proviseur(e) adjoint

Chef de travaux

Conseiller principal d'éducation

Infirmier(e)

Site Internet

III. L'ÉQUIPE PEDAGOGIQUE

<u>Seconde Professionnelle</u>		<u>Terminale Professionnelle</u>	
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	Professeur	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	Professeur
Prod. Services (pratique)	Prod. Culinaire (pratique)
Prod. Services (technologie)	Prod. Culinaire (technologie)
Prod. Services (TA)	Prod. Culinaire (TA)
Prod. Culinaire (pratique)	Prod. Services (pratique)
Prod. Culinaire(technologie)	Prod. Services (technologie)
Prod. Culinaire (TA)	Prod. Services (TA)
Sciences appliquées	Sciences appliquées
Connaissance de l'entreprise	Connaissance de l'entreprise
ENSEIGNEMENT GENERAL		ENSEIGNEMENT GENERAL	
Français	Français
Mathématiques	Mathématiques
Langue vivante	Langue vivante
E.P.S.	E.P.S.
.....
.....

IV. L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

SUIVI DES TECHNIQUES A METTRE EN ŒUVRE EN

Production culinaire

Codes de lecture	
A	Techniques simples
B	Techniques moyennement complexes souvent mises en œuvre
C	Techniques complexes évaluées uniquement en Situation 2 (S2)

✕ Consignes :

► Production culinaire / préparation des denrées (1/2)

TECHNIQUE CULINAIRE	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
PREPARATION DES DENREES											
Brider	B										
Canneler	A		X								
Ciseler	A		X								
Clarifier des oeufs	A										
Décanner	B										
Découper à cru (volailles, lapins)		C									
Dégorgier	A										
Desarêter un poisson plat		C									
Déosser une viande		C									
Détailler des lardons	B		X								
Détailler en darne et en tronçon	B										
Ebarber des moules	B										
Emincer	A		X								
Escaloper	A		X								
Façonner à la cuillère	B		X								
Gratter, laver des moules	B										
Habillages des poissons plats et ronds		C									
Habiller des carrés		C									
Habiller des volailles	B										
Hacher, concasser	A		X								
Historier	A		X								
Larder	B										
Laver, éplucher différents légumes ,fruits	A		X								
Lever (pommes noisettes, parisiennes)	B		X								
Lever des filets de poissons plats et ronds		C									
Lever des quartier de fruits	B		X								
Limoner	B										
Monder	A		X								
Mouler des aspics		C									
Ouvrir des coquillages		C									
Paner à l'anglaise	A										
Peler à vif	A		X								
Préparer de la mie de pain	A										
Préparer des abattis	B										
Préparer des viandes (parer, dégraisser, ficeler)	B										
Rapper	A		X								
Tailler des croûtons, canapés	A		X								
Tailler en bâtonnets	A		X								
Tailler en cubes	A		X								
Tailler en julienne	A		X								
Tailler en paysanne	A		X								
Tourner forme ovale	B										
Tourner des artichauts		C									
Trousser	B										
Utiliser la mandoline	A		X								

► Production culinaire / préparation des denrées (2/2)

TECHNIQUES CULINAIRES PREPARATION DES DENREES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				OBSERVATIONS
			T.A. inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
Appareil à crème prise	A		X								
Appareil à pomme duchesse		C									
Appareil à soufflé	B		X								
Beurres composés	B										
Court bouillon nage	B										
Demi-glace		C									
Fond blanc	A										
Fond brun	A										
Fondue de tomate	B										
Fumet	A										
Gelées		C									
Glace		C									
Marinades crues et instantanées		C									
SAUCES											
Beurre fondu, beurre blanc		C									
Emulsion chaude		C									
Emulsion froide instable	A		X								
Emulsion froide stable	B		X								
Fond de veau lié	B										
Sauce crustacés		C									
Sauce tomate	A										
Sauce vin blanc		C									
Sauces blanches et veloutés	A										
Sauces brunes et dérivés		C									
FARCES											
Duxelles		C									
Farce à gratin		C									
Farce à terrine		C									
Farce mousseline		C									
LIAISONS											
A l'amidon	B		X								
A la crème	B		X								
Au beurre	B										
Au beurre manié	B		X								
Aux oeufs	B		X								
Au roux	B		X								
Diverses (au sang, aux légumes)		C									
POTAGE											
Clairs		C									
Liés (crèmes velouté)	B										
Passés (légumes frais et secs)	A										
Soupes	B										
Taillés	B										

► Production culinaire / cuisson des œufs (1/1)

TECHNIQUES CULINAIRES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
CUISSON DES OEUFS											
Œufs au plat poêlés		C	X								
Brouillés	B										
Cocotte	A		X								
Durs	A		X								
Frits		C									
Mollet	A		X								
Omelettes (plates, roulées)		C	X								
Pochés	A										
POISSONS											
Dans un liquide	A		X								
Frيره	B										
Griller		C									
Pocher (court mouillement)	A		X								
Sauter	B		X								
COQUILLAGES											
Moules farcies		C									
Moules marinières		C									
PÂTES , FARINAGES ,CÉRÉALES											
A l'eau	B		X								
Au lait (gnocchi, romaine, riz condensé)	B										
LÉGUMES ET FRUITS FRAIS											
A la vapeur	B		X								
Blanchir	A		X								
Braiser à blanc		C									
Braiser à Brun		C									
Dans un liquide	A		X								
Etuver	B										
Frيره (aliment enrobé)	B										
Frيره (aliment seul)	B										
Glacer	B										
Griller	B										
Sauter	A		X								
VIANDE, VOLAILLE											
Braiser		C									
En ragoût		C									
Griller	B										
Pocher	A										
Poêler		C									
Rôtir	B										
Sauter		C									
CUISSONS PARTICULIÈRES											
A la grecque	B										
Au bain marie	A										
Dans un blanc		C									
Gratiner - glacer	A										

► Production culinaire / abats (1/1)

TECHNIQUES CULINAIRES ABATS			LYCEE				ENTREPRISE				Observations
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	T.A. Inverse	Vu sans réaliser	Réalisé Avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
Braiser à blanc, à brun		C									
Frيره		C									
Griller		C									
Pocher		C									
Sauter		C									
LES P.A.I											
Adapter la technique à la nature des produits	A										
TECHNIQUES GESTUELLES DE PÂTISSERIE											
Abaïsser, foncer	A		X								
Blanchir	A		X								
Chemiser	B		X								
Chiqueter - pincer	B										
Dorer	A		X								
Fleurer	A		X								
Fraiser	A		X								
Lustrer - abricoter	A		X								
Masquer		C									
Monter des blancs en neige	B		X								
Préparer moules et plaques	A										
Réaliser un cornet		C									
Sabler (pâtes)	A		X								
Tourrer	A										
Utiliser la poche	A		X								
Utiliser le rouleau	A		X								
LES PÂTES											
Pâte à biscuit	B										
Pâte à choux	B		X								
Pâte à crêpes	A		X								
Pâte à frire	A										
Pâte à génoise	B		X								
Pâte à nouilles		C									
Pâte brisée	B		X								
Pâte feuilletée	B										
Pâte levée fermentée		C									
Pâte sablée	B		X								
LES CRÈMES											
Crème anglaise	B		X								
Crème au beurre		C									
Crème d'amandes		C									
Crème fouettée	B		X								
Crème Pâtissière	A		X								

► Production culinaire / Divers (1/1)

TECHNIQUES CULINAIRES DIVERS	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. Inverse	Vu sans réaliser	Réalisé Avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
Appareil à bavarois à la crème		C									
Appareil à bavarois aux fruits		C									
Appareil à omelettes soufflées		C									
Appareil à pot de crème	A										
Compote de pommes	A		X								
Confection d'un sirop	A		X								
Coulis de fruits	A		X								
Cuisson du sucre		C									
Glace		C									
Meringue italienne		C									
Meringue ordinaire	B										
Meringue suisse		C									
Peser, mesurer, déterminer des équivalences	A		X								
Pochage des fruits	A		X								
Préparation, utilisation du fondant		C	X								
Sauce chocolat	B										
Sorbet		C									
FINITION ET PRESENTATION DES PLATS											
Doser et vérifier les assaisonnements des préparations	B										
Présenter et décorer selon les usages	A										
Répondre aux annonces et envoyer les plats	A										
UTILISATION ET ENTRETIEN DU MATERIEL											
Nettoyer le matériel courant et ka batterie	A										
Nettoyer, mettre en place le poste de travail, cuisson	A										
Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)	B										
Utiliser, nettoyer: mélangeur, mixer, hachoir	B										
GESTION											
S'informer du prix d'achat des denrées	B										
S'informer du coût matières de quelques préparations	B										
Contrôler quantitativement, qualitativement les marchandises	B										
SAVOIR-ETRE											
Capacité à utiliser le langage professionnel											
Capacité d'adaptation											
Curiosité professionnelle											
Facilité d'intégration											
Hygiène corporelle et vestimentaire											
Initiatives											
Organiser son travail dans le temps, l'espace											
Ponctualité et assiduité											
Respect des consignes											
Respect des produits, gaspillage											

IV. L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

SUIVI DES TECHNIQUES A METTRE EN ŒUVRE EN

Production de service

Codes de lecture	
A	Techniques simples
B	Techniques moyennement complexes souvent mises en œuvre
C	Techniques complexes évaluées uniquement en Situation 2 (S2)

✂ Consignes :

► Production de service / mise en place ; tenue des postes

PRODUCTION de SERVICES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. Inverse	Vu sans réaliser	Réalisé Avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
<u>Mise en Place :</u>											
<i>Au Restaurant</i>											
Disposer le mobilier dans la salle selon les impératifs du service	A		X								
Choisir le linge en fonction des tables	A		X								
Trier, compter et organiser le change du sale; réceptionner, contrôler et stocker le propre	B										
Effectuer le nappage des tables	B		X								
Réaliser la mise en place des tables en fonction des besoins (type, nombre de couverts, mets à servir)	A		X								
<u>Tenue des Postes :</u>											
<i>Approvisionnements</i>											
Identifier les produits	A		X								
Evaluer les quantités à commander: grammages, portionnages, volumes	B										
Ranger les produits par nature selon les règles d'hygiène et sécurité	A										
<i>Entretien</i>											
Respecter les directives générales et particulièrement les tableaux de service	A										
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) pour l'entretien des locaux, mobilier, matériel	A		X								
Appliquer les consignes de rangement des matériels	A										
S'assurer de la qualité des travaux réalisés et justifier de l'emploi des produits utilisés	A										
<i>Enregistrement des ventes, Facturation, Caisse, Main courante manuelle et informatisée</i>											
Rédiger les bons de commande de la clientèle (commande, suite, retour...)		A	X								
Suivre la fiche de poste "main courante", mettre en place le poste, effectuer les enregistrements		B	X								
Présenter une note au client		A	X								
Distinguer les différents mode de règlement et passer les écritures nécessaires		A	X								
Contrôler les encaissements et établir le bordereau de recettes balances carrées		B	X								
Effectuer les récapitulatifs, les balances carrées		B	X								

► Production de service / service des boissons

PRODUCTION de SERVICES	1 ^{re} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. Inverse	Vu sans réaliser	Réalisé Avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
Service des boissons :											
<i>Apéritifs et digestifs</i>											
Choisir les verres adéquats et apprécier les doses servies		B									
Effectuer le service au plateau au départ du bar		A									
Doser et élaborer les cocktails classiques et simples à partir de fiches techniques		B	X								
<i>Vins et autres boissons</i>											
Respecter les consignes de stockage et de conservation (cave générale, cave du jour)		B									
Choisir la verrerie adaptée en fonction de la boisson	A										
S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client	B										
Conditionner chaque boisson afin de la servir à bonne température et de la mettre en valeur	A										
Déboucher avec méthode une bouteille en fonction de sa présentation: droite, en seau, en panier	A										
Effectuer avec soin le service des boissons en respectant la préséance, le suivi et le débarrassage	A		X								
<i>Boissons chaudes</i>											
Choisir le matériel approprié au service des boissons	A										
Effectuer le service au plateau et bien disposer sur table matériel et ingrédients complémentaires	A										
<i>Analyse sensorielle</i>											
Découvrir et reconnaître les défauts des vins: goût de bouchon ou madérisation		B	X								

► Production de service / service des mets

PRODUCTION de SERVICES	1 ^{re} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A. inverse	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
Service des mets :										
<i>Les circuits</i>										
Respecter les circuits pendant le service	A									
<i>Méthodes de service</i>										
Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	A		X							
<i>Utilisation du Matériel</i>										
Transporter en toute sécurité le matériel nécessaire et la "suite"	A									
Renouveler les couverts sur table durant le service	A									
Débarrasser avec méthode	A		X							
Débarrasser et préparer la table en vue du service du dessert	A									
<i>Utilisation du Guéridon</i>										
Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	B									
Idem en fonction des préparations, finitions, flambages... à y effectuer		B								
<i>Utilisation de la Console</i>										
Tenir efficacement et proprement sa console	A									
<i>Service</i>										
Effectuer un service efficace d'une table de 4 personnes	A									
Synchroniser le service de deux tables (6 couverts maximum)		B								

► Production de service / préparations spécifiques

PRODUCTION de SERVICES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. inverse	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
Préparations spécifiques:											
<i>Hors d'œuvre et charcuteries</i>											
Préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce stable relevée et agrémentée		B									
Assaisonner et remuer une salade		A									
Trancher verticalement une terrine ou un pâté		A	X								
<i>Poissons et coquillages</i>											
Découper et servir un poisson rond portion		B									
Enlever peau et arêtes d'une darne de poisson		A									
Préparer, fileter et servir un poisson plat portion		B									
Fileter et servir un poisson rond présenté froid		B									
<i>Volailles</i>											
Découper une volaille sans carcasse		B									
Découper une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau)		B									
Découper un magret de canard		B									
<i>Viandes</i>											
Trancher verticalement une pièce de viande rôtie		A									
Trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes		A									
Couper et servir une entrecôte double et une côte de bœuf pour 2 personnes		B									
Trancher un carré d'agneau		A									
<i>Fruits</i>											
Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais (dont pamplemousse rafraîchi)		A	X								
Réaliser une coupe Florida		B									
<i>Finitions et Flambages</i>											
Flamber une viande en terminant la sauce		B	X								
Flamber des bananes et des pêches		B	X								
Préparer des crêpes flambées		B	X								
<i>Particularités de Services</i>											
Portionner au couteau (tarte, fromages...)	A		X								
Portionner à la cuillère (crème, glace...)	A										
Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	A		X								

► Production de service / préparations commerciales ; accueil

PRODUCTION de SERVICES	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	T.A. inverse	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	
Préparations commerciales à l'Information et Présentation des Boissons :									
<i>Supports de vente :</i>									
Utiliser les supports : différentes cartes Identifier et utiliser les documents nécessaires à chaque type de vente	A	B	X						
<i>Rechercher et utiliser des propositions argumentées pour :</i>									
Apéritifs, cocktails simples et digestifs		B							
<i>Rechercher et proposer des accords mets et vins :</i>									
Sur un plat ou Menu simple		A	X						
<i>Mets proposés :</i>									
Répondre dans un langage adapté aux questions du client sur la composition des plats, leur préparation	A								
Guider le client dans son choix en tenant compte de ses souhaits, goûts pour mieux le satisfaire		B							
Proposer un plat de façon imagée, alléchante, persuasive	B								
Accueil dans une ambiance communicative - prise de contact - Recherche de l'information Client :									
<i>Atmosphère d'Accueil :</i>									
Réaliser une décoration florale pour une table individuelle	A								
Réaliser une petite décoration florale de buffet		B							
<i>Accueil - Prise de contact :</i>									
Assurer l'accueil, l'installation et le confort du client avec sourire, attention et disponibilité	A								
S'assurer de la prise en charge du vestiaire	A								
Appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance (amabilité, discrétion, politesse)	B								
Observer avec discrétion le comportement du client et anticiper une demande	B								

► Production de service / accompagnement du repas

PRODUCTION de SERVICES	1 ^{re} année	2 ^{ème} année	LYCEE				ENTREPRISE				Observations
			T.A. inverse	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide		
Continuité dans le Profil général de communication jusqu'au départ :											
Tenue et attitude :											
Respecter une tenue professionnelle, une présentation et une hygiène corporelle irréprochables	A		X								
Disposer en permanence de son matériel professionnel complet et en parfait état	A										
Faire preuve de savoir-vivre, politesse, discrétion	A		X								
S'exprimer correctement et avec courtoisie	A		X								
Rester efficace et maître de soi en toutes circonstances	A										
Evoluer avec technique, élégance, aisance	B										
Etat d'esprit :											
Entretenir des relations courtoises avec le reste de l'équipe	A										
Respecter les règles, consignes et tableaux de service	A		X								
Avoir un comportement commercial afin de mieux vendre	B										
Faire preuve de bonne volonté et de disponibilité	A										
Assurer avec sérieux et conscience professionnelle ses responsabilités	B										
Adaptabilité aux situations :											
Etre apte dans l'immédiat à exécuter des activités spécifiques		A									
Appliquer avec logique des techniques définies	A										
Evaluer les éléments d'une situation et les maîtriser		B									
Etre organisé, efficace pour une tâche définie dans un contexte donné		B									
Relations avec les services :											
Annoncer correctement une commande en utilisant les termes professionnels adéquats	A		X								
Transmettre avec exactitude les informations aux différents services	B		X								

V. LES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

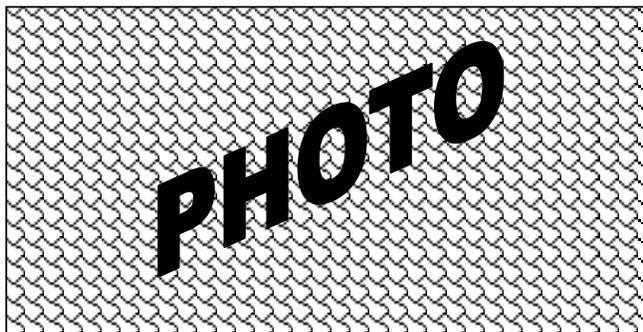
► 5.1 Suivi

SUIVI DE LA PREMIERE PERIODE EN ENTREPRISE			
Nom de l'entreprise			
Adresse			
Téléphone			
Nom du tuteur			
	Date	Dominante	M. ou Mme
1^{ère} Visite			Professeur de
2^{ème} Visite			Professeur de

SUIVI DE LA DEUXIEME PERIODE EN ENTREPRISE			
Nom de l'entreprise			
Adresse			
Téléphone			
Nom du tuteur			
	Date	Dominante	M. ou Mme
1^{ère} Visite			Professeur de
2^{ème} Visite			Professeur de

► 5.2. Carte d'identité de l'entreprise d'accueil

P.F.E. N°1



Nom :

Date de création :

Statut juridique :

Siège social :

Nombre de salariés :

Clientèle (tourisme, groupes, affaires, collectivités, passage, etc.) :

Spécialités :

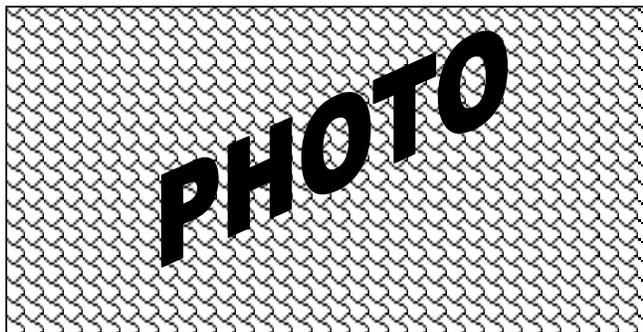
Ticket moyen :

Chiffre d'affaires mensuel effectué à l'occasion du stage :

Site Internet :

Autres signes particuliers :

P.F.E. N°2



Nombre de salariés :

Clientèle (tourisme, groupes, affaires, collectivités, passage, etc.) :

Spécialités :

Ticket moyen :

Chiffre d'affaires mensuel effectué à l'occasion du stage :

Site Internet :

Autres signes particuliers :

► 5.3. Questions - réponses

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

► 5.4. Les disciplines en entreprise

Activités conduites en entreprise en relation avec les disciplines	
Français	
Mathématiques	
Gestion	
Langue vivante	
Education artistique	
Sciences appliquées	
Histoire Géographie	
E.C.J.S.	
E.P.S.	
Hygiène et Sécurité	

✂ Consignes :

Les observations sont exploitées par l'équipe au retour de périodes de formation en entreprise, présentées sous forme de dossier. Ce travail a pour objectif d'inciter l'élève à connaître le fonctionnement général de l'entreprise et d'identifier le rôle des différentes disciplines lors des activités conduites en entreprise.

Exemples d'observations : Elaboration des cartes, des bons, rédaction des documents commerciaux, conception d'organigramme du personnel, étude de l'implantation des locaux, mise en œuvre de la méthode H.A.C.C.P, localisation des zones de production des produits alimentaires, etc.

► 5.5. Fonctions occupées

Pendant la durée de votre stage, lister les différentes fonctions que vous avez occupées. Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées.

Fonctions occupées	Tâches réalisées
<p>Seconde</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p>	<p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p>
<p>Terminale</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p>	<p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p>

► 5.6. Auto-évaluation

BILAN DE MA PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE - CLASSE DE SECONDE

Cochez la case correspondant à la réalité du stage effectué.

Le travail effectué	Peu Satis-faisant	Bien	Très Bien
Variété			
Cadence			
Intérêt que j'ai porté au travail			
Intérêt de mon travail pour les autres			
Rapport avec la formation			

Ambiance dans l'entreprise	Peu Satis-faisant	Bien	Très Bien
Accueil			
Modernité			

Conditions matérielles	Peu Satis-faisant	Bien	Très Bien
Confort (température, lumière, humidité)			
Déplacements			
Horaires			
Sécurité			
Bruits			
Facilité pour se nourrir			

Mes relations dans l'entreprise	Peu Satis-faisant	Bien	Très Bien
Avec le responsable de l'entreprise			
Avec mon tuteur de stage			
Avec l'ensemble du personnel			
Avec les clients			
Avec l'enseignant responsable de ma formation			

AUTO-EVALUATION

Points positifs

Points négatifs

BILAN DE MA PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE - CLASSE DE TERMINALE

Cochez la case correspondant à la réalité du stage effectué.

Le travail effectué	Peu Satisfaisant	Bien	Très Bien
Variété			
Cadence			
Intérêt que j'ai porté au travail			
Intérêt de mon travail pour les autres			
Rapport avec la formation			

Ambiance dans l'entreprise	Peu Satisfaisant	Bien	Très Bien
Accueil			
Modernité			

Conditions matérielles	Peu Satisfaisant	Bien	Très Bien
Confort (température, lumière, humidité)			
Déplacements			
Horaires			
Sécurité			
Bruits			
Facilité pour se nourrir			

Mes relations dans l'entreprise	Peu Satisfaisant	Bien	Très Bien
Avec le responsable de l'entreprise			
Avec mon tuteur de stage			
Avec l'ensemble du personnel			
Avec les clients			
Avec l'enseignant responsable de ma formation			

AUTO-EVALUATION

Points positifs

Points négatifs

► 5.7. Rappels réglementaires

Périodes de formation en entreprise

Dans le cas où un candidat n'a pas effectué l'intégralité de la période de formation en entreprise prévue par le référentiel du diplôme - 8 semaines pour le B.E.P. il est nécessaire d'informer au plus tôt les services de l'inspection académique du département siège de l'établissement.

Si ce manquement à la règle n'est pas reconnu par le Recteur, l'épreuve E.P.1 ne peut être validée et le diplôme ne pourra pas être délivré.

Evaluations des techniques de production culinaire et de services

Toutes les évaluations sont réalisées en concertation entre le professeur responsable de la formation et un professionnel.

Période d'évaluation de S1 : A la fin de l'année civile précédant l'examen

Période d'évaluation de S2 (dominante et contre spécialité) : A la fin du 2^{ème} trimestre de l'année civile de la session d'examen

Période d'évaluation en entreprise :

- ◆ Positionnement (Bilan) à l'issue de 1^{ère} période de stage d'une durée de 3 semaines
- ◆ Evaluation en fin de la 2^{ème} période s'une durée de 5 semaines

La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur en charge de l'élève en présence, le cas échéant, de ce dernier.

Engagement personnel

Ce livret de suivi est sous l'entière responsabilité de :

Nom: _____ Prénom: _____

Il permet un lien entre l'équipe pédagogique, le tuteur en période de formation en entreprise et l'élève. Ce document doit être le reflet de votre formation sur les deux années.

Il devra être constamment en votre possession, au lycée et en entreprise.

Cet outil est le cadre de vos différentes évaluations.

Je reconnais avoir pris connaissance de son contenu.

Signature élève :

Fait le :

A :