

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT PEDAGOGIQUE



Dernière mise à jour : 30 juin 2016

La partie relative au référentiel du CAP actuellement en construction comprenant les domaines de l'hôtellerie, café-brasserie et restaurant sera publiée courant 2017

La rénovation du CAP cuisine entre en œuvre à la rentrée 2016. Elle sera suivie de la mise en œuvre, à la rentrée 2017, du référentiel du CAP précité ci-dessus.

Ces référentiels ambitieux visent à faciliter une insertion professionnelle dans les entreprises du secteur Hôtellerie - Café-brasserie – Restaurant.

Ce guide a été réalisé par :

- BEUCHE Serge – DDFPT – Académie d'Orléans-Tours
- COCHONNEAU Christian – Responsable pédagogique en CFA - Académie de Toulouse
- DUCHESNE Irène – IEN Sciences Biologiques, Sciences Sociales Appliquées
- EPP Christophe – Professeur d'organisation et production culinaire - Académie de Nancy-Metz
- MUZARD Jérôme – IEN Économie-gestion – Académie de Bordeaux
- NADIRAS Laurent -- Professeur d'organisation et production culinaire – Académie de Versailles
- TEULADE Valérie – IEN Économie-gestion – Académie de Clermont-Ferrand
- VIARD Karine – IEN Économie-gestion – Académie d'Orléans-Tours

SOMMAIRE

INTRODUCTION

Les appellations	5
Le positionnement des deux CAP	5

LE RÉFÉRENTIEL

[Une structure cohérente et lisible](#)

Lisibilité	6
Transversalité.....	6
La logique de construction : du RAP aux épreuves d'examen	6
Les deux pôles d'activité	8



Pôle 1 : organisation de la production de cuisine	9
Pôle 2 : préparation et distribution de la production de cuisine	10



Pôle 1 : xxxxxx.....	
Pôle 2 : xxxxx	

L'ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

[Les préconisations pédagogiques](#)

L'organisation pédagogique	11
Comment construire le projet prévisionnel de formation ?	12
Les enseignements expérimentaux	18

[Les illustrations d'organisation horaire](#)

1 ^{ère} illustration.....	21
2 ^{ème} illustration.....	22
3 ^{ème} illustration.....	23

Les préconisations relatives à l'alternance	24
---	----

LES REGLEMENTS D'EXAMEN

CAP CUISINE	25
-----------------------------------	----

CAP ?	
-----------------------------	--

LES EPREUVES PROFESSIONNELLES

Présentation	26
------------------------------------	----



Épreuve EP1 - Organisation de la production de cuisine	27
--	----

Épreuve EP2 - Réalisation de la production de cuisine	28
---	----



Épreuve EP1 -	
---------------------	--

Épreuve EP2 -	
---------------------	--

ANNEXES COMMUNES AUX DEUX CAP

* Les évaluations significatives	Annexe 1 - page 32
* Du tableau de stratégie à l'évaluation	Annexe 2 - page 34
* Entrer dans le référentiel par les compétences et les tâches	Annexe 3 - page 35
* Construire une séquence	Annexe 4 - page 36
* La situation problème	Annexe 5 - page 37
* Enseigner par compétences	Annexe 6 - page 38
* Le modèle d'apprentissage socio-constructiviste interactif	Annexe 7 - page 41
* Évaluer par compétences	Annexe 8 - page 42
* L'analyse réflexive	Annexe 9 - page 44
* Exemple de fiche d'intention et de scénario pédagogique	Annexe 10 - page 45
* Fiche d'atelier expérimental	Annexe 11 - page 46

ANNEXES - CAP CUISINE



* Exemple de de répartition des savoirs associés pour une compétence donnée	Annexe 12 – page 48
* Techniques professionnelles dans le cadre d'un parcours CAP/BP	Annexe 13 – page 49
* Liste des recettes à maîtriser en CAP cuisine	Annexe 14 – page 52
* Épreuve EP1	
* Grille d'évaluation en ponctuel	Annexe 15 – page 53
* Grille d'évaluation en CCF	
• Partie 1 - écrite	Annexe 16 – page 55
• Partie 2 - orale	Annexe 17 – page 57
• Grille récapitulative	Annexe 18 – page 59
* Épreuve EP2	
* Planning de passage des candidats	Annexe 19 – page 60
* Grille d'auto-évaluation - Bilan de la production	Annexe 20 – page 61
* Grille d'évaluation en ponctuel	Annexe 21 – page 62
* Grille d'évaluation en CCF	
• Situation 1 - pratique professionnelle	Annexe 22 – page 65
• Grille d'auto-évaluation - Bilan de la production	Annexe 23 – page 67
• Situation 2 - pratique et orale	Annexe 24 – page 68
• Situation 3 en milieu professionnel	
- Évaluation formative	Annexe 25 – page 71
- Évaluation certificative	Annexe 26 – page 74
• Grille récapitulative	Annexe 27 – page 77

INTRODUCTION

Le CAP offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active.

Un C.A.P. se prépare :

- en formation initiale, sous statut scolaire ou d'apprentissage
 - en deux ans après la classe de troisième
 - en un an après un premier C.A.P., voire un B.E.P. ou une classe de seconde.
- en formation professionnelle continue

Un C.A.P. s'obtient également par le biais de la validation des acquis de l'expérience.

LES APPELLATIONS

Le choix des appellations retenues pour ces CAP a fait et va faire l'objet d'une large concertation auprès des professionnels. Le groupe de travail souhaite :

- valoriser les métiers par une référence aux savoir-faire et à la technicité puisqu'il s'agit de former des futurs professionnels ;
- renforcer la visibilité des diplômes en choisissant des appellations lisibles et sans ambiguïté quant aux contenus de formation.

LE POSITIONNEMENT DES DEUX CAP

Les CAP sont au cœur de la voie professionnelle :

- un cursus de niveau V préparé en 2 ans ;
- une formation qui permet d'acquérir les techniques fondamentales de cuisine ou de prestations en HCR (Hôtel, Café, Restaurant) afin de permettre aux titulaires de ces diplômes de s'insérer dans tous types d'entreprises de la filière HCR ou de poursuivre leurs études en préparant une mention complémentaire, un brevet professionnel ou un baccalauréat professionnel ;
- une formation en partenariat avec les professionnels de l'hôtellerie-restauration.

LE RÉFÉRENTIEL

UNE STRUCTURE COHÉRENTE ET LISIBLE :

❖ Lisibilité

- deux pôles de compétences au sein de chaque CAP ;
- une même logique de construction des compétences ;
- une structuration du référentiel de certification identique à celle du référentiel des activités professionnelles ;
- un pôle d'activités du RAP = un pôle de compétences du RC = une épreuve.

❖ Transversalité

L'approche par les compétences professionnelles, implique la création de situations professionnelles prenant appui sur les tâches à réaliser, les indicateurs de performance et les savoirs associés de culture professionnelle (de technologie, de sciences appliquées, de gestion) et de culture générale mentionnés dans le référentiel de certification.

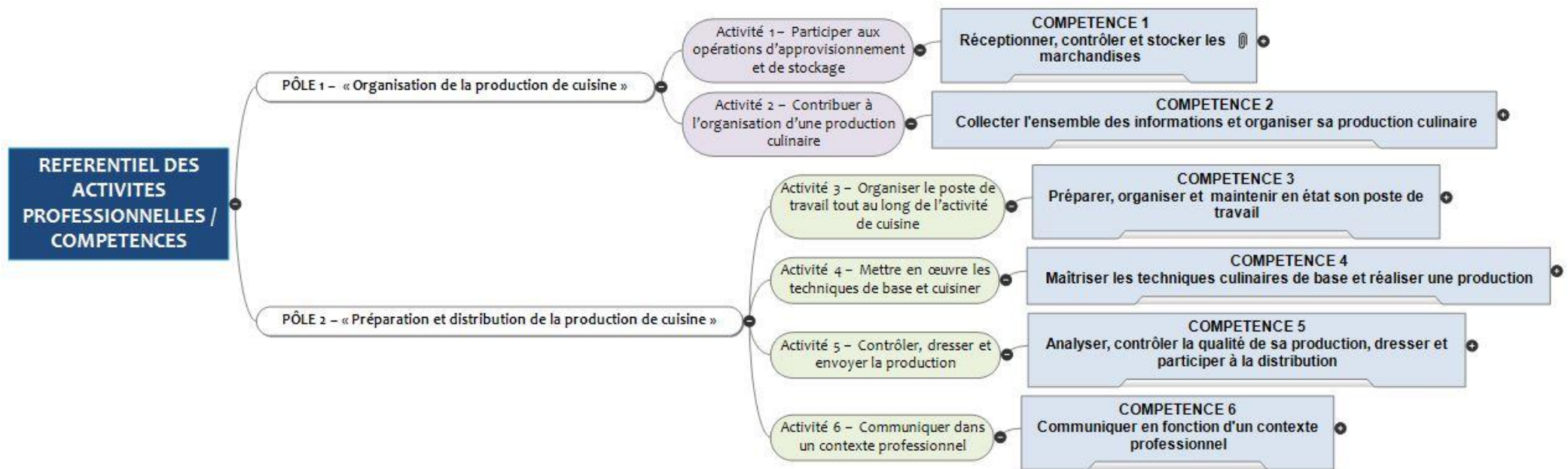
Cette démarche nécessite un travail d'équipe et la construction d'une stratégie globale de formation sur 2 ans. La transversalité est indispensable pour donner une réelle valeur ajoutée à la formation.

LA LOGIQUE DE CONSTRUCTION → DU RAP AUX ÉPREUVES D'EXAMEN

Chaque pôle d'activités, décliné en compétences, fait l'objet d'une épreuve d'examen. Les deux pôles donnent donc lieu à 2 épreuves professionnelles. La logique de construction horizontale du référentiel permet une approche par blocs de compétences de la formation à la certification avec :

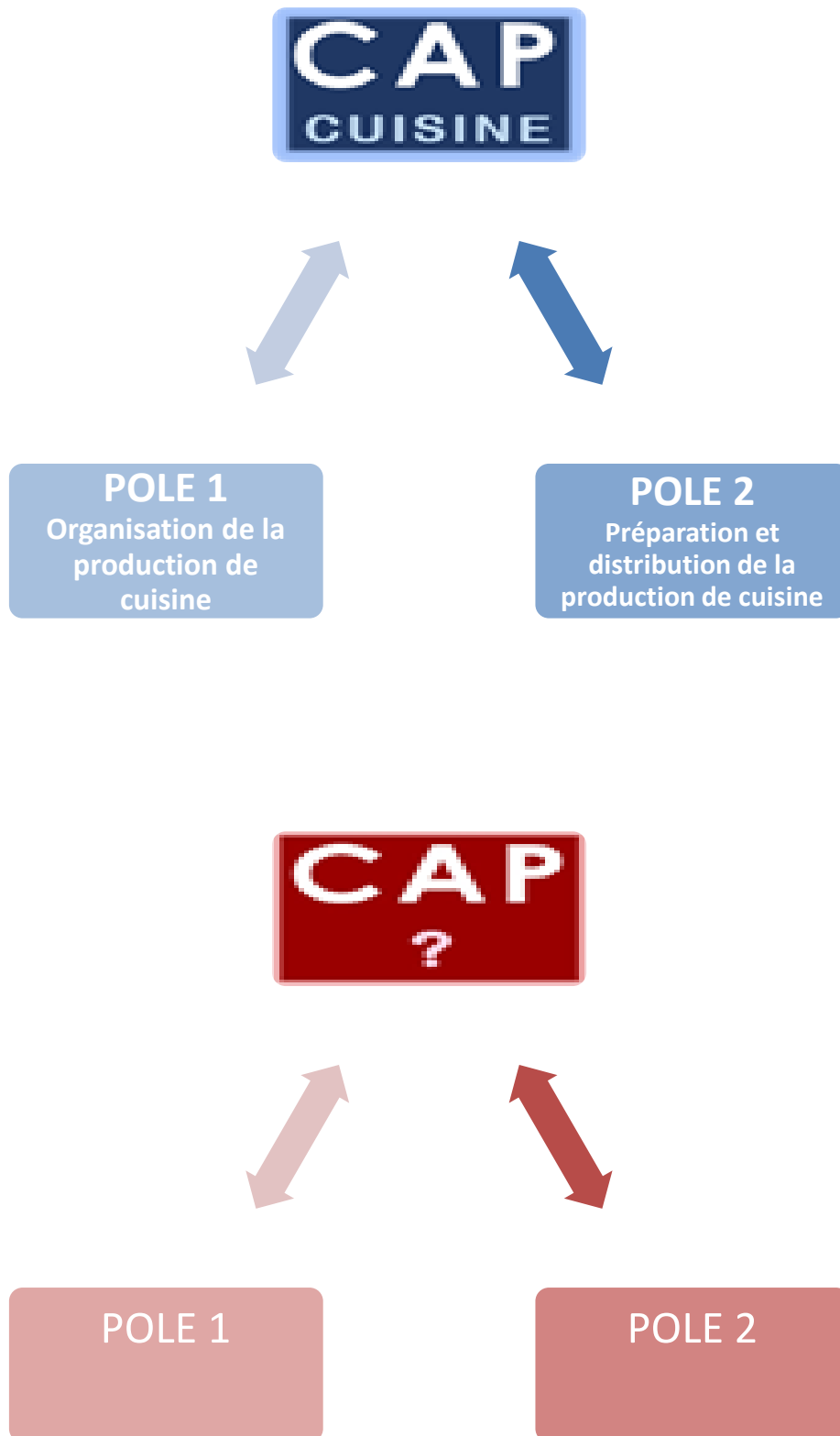
- l'existence de 2 épreuves professionnelles, chacune correspondant à un pôle de compétences ;
- une valorisation de l'enseignement professionnel par les coefficients (18/33 en CAP Cuisine) ;
- une mixité des modalités d'évaluations ; EP1 : épreuve écrite ; EP2 : épreuve pratique et orale ;

→ l'organisation de prestations de restauration, la mobilisation des techniques appropriées, la communication sont des axes forts au cœur de ces épreuves professionnelles.



LES DEUX PÔLES D'ACTIVITÉS

Chacun des deux référentiels se décompose en deux pôles d'activités :



❖ CAP CUISINE CAP Cuisine - Pôle 1

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel de certification		Règlement d'examen	
POLE	ACTIVITES	COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES	EPREUVES	
PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine	1. Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.	Thème 1	Les grandes familles de produits alimentaires	EP1 Organisation de la production de cuisine Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine
	2. Contribuer à l'organisation d'une production culinaire		2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.	Thème 2	
Thème 3		Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels			
Thème 4	Les stocks et les approvisionnements				
Thème 5	Le client				
Thème 6	L'approche économique				
Thème 7	Les locaux				
Thème 8	Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage				
Thème 9	La prévention des risques liés à l'activité de cuisine				
Thème 10	Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine				
Thème 11	Les supports et les documents de production				

❖ CAP CUISINE **CAP cuisine : pôle 2**

Référentiel des activités professionnelles	
POLE	ACTIVITES

PÔLE 2 Préparation et distribution de la production de cuisine	3. Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
	4. Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
	5. Contrôler, dresser et envoyer la production
	6. Communiquer dans un contexte professionnel

Référentiel de certification		
COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES	

3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.	Thème 12	L'organisation du poste de travail	
	Thème 13	Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé	
	Thème 14	Les règles et les pratiques en matière de développement durable	
	4. Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.	Thème 15	<i>Des éléments de culture culinaire contemporaine</i>
		Thème 16	<i>Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires</i>
		Thème 17	La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation
		Thème 18	Les constituants de base de la matière vivante
	5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel	Thème 19	Le dressage et l'envoi
		Thème 20	L'approche sensorielle
		6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession	Thème 21
	Thème 22		L'entreprise
	Thème 23		Le parcours professionnel

Règlement d'examen EPREUVES

EP2 Réalisation de la production de cuisine Le candidat réalise la production de cuisine qu'il doit planifier en fonction des consignes données.
--

L'ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

LES PRÉCONISATIONS PÉDAGOGIQUES

L'organisation pédagogique

Ces nouveaux diplômes de CAP sont le fruit d'un consensus entre des professionnels représentatifs des métiers de la restauration et de l'hôtellerie, des enseignants en lycée et CFA et des inspecteurs de l'éducation nationale, consensus trouvé autour d'un cadre général proposant des activités professionnelles emblématiques, un cadre de formation et de certification.

Ces diplômes sont construits pour être proches des métiers de la restauration, ils ont pour vocation de permettre aux apprenants de s'insérer rapidement. Mais ils sont aussi construits pour adopter les progrès des sciences de l'éducation en matière d'enseignement et d'évaluation par compétence. Ils ont enfin l'ambition d'intégrer le volet « **enseignements expérimentaux** » (technologie appliquée et atelier expérimental) jusque-là plutôt dévolu aux baccalauréats professionnels et depuis peu aux brevets professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Dans le contexte de cette rénovation, l'impérieuse nécessité du travail en équipe est réaffirmée. Le législateur induit donc une transition forte de « *liberté pédagogique individuelle* » vers une « *responsabilité collective de programmation pédagogique* ». La « progression pédagogique » devient une **démarche** de « **stratégie globale de formation** » dans laquelle les séquences de travail, programmées en équipe pédagogique¹, s'enchaînent dans le temps et respectent une évolution logique et partagée de la construction (collective) des compétences du référentiel.



La constitution d'une équipe pluridisciplinaire est primordiale. Il est alors possible d'adopter une stratégie collective et de donner une cohérence d'ensemble à la formation, favorisant la mobilisation des élèves. Les sujets de CCF doivent également faire l'objet d'une démarche collective de travail à partir des contextes du tableau de stratégie.

⇒ Cette démarche implique notamment :

- une anticipation du projet de formation à n-1 ;
- un travail et un suivi en équipe pluridisciplinaire ;
- une cohérence d'ensemble du projet de formation (du sens pour les élèves) ;
- l'utilisation d'outils numériques partagés pour la construction, la traçabilité du projet de formation et le suivi des apprenants ;
- une réflexion préalable à la détermination des objectifs de formation en entreprise ;
- une volonté d'innovation dans la démarche didactique et pédagogique (outils, démarche d'apprentissage et d'évaluation, lieux et contextes d'apprentissage²) ;
- l'évaluation et l'autoévaluation des compétences dans chaque modalité de formation.

¹ Enseignants de service et commercialisation, de cuisine, de gestion & sciences appliquées

² Il n'est pas exclu de proposer tout ou partie des apprentissages technologiques (culture professionnelle) dans les ateliers de cuisine et de restaurant

⇒ Elle exclut certainement :

- la reproduction du cours magistral, qui a montré ses limites, l'activité de l'apprenant doit être au centre de l'acte pédagogique (voir les notions de constructivisme et socioconstructivisme interactif) ;
- la présentation des savoirs technologiques déconnectée d'une conceptualisation réelle ou construite (contexte professionnel et situation didactique, compétences inférées, étude de cas, support professionnel) ;
- le travail pédagogique solitaire déconnecté de toute stratégie d'équipe.

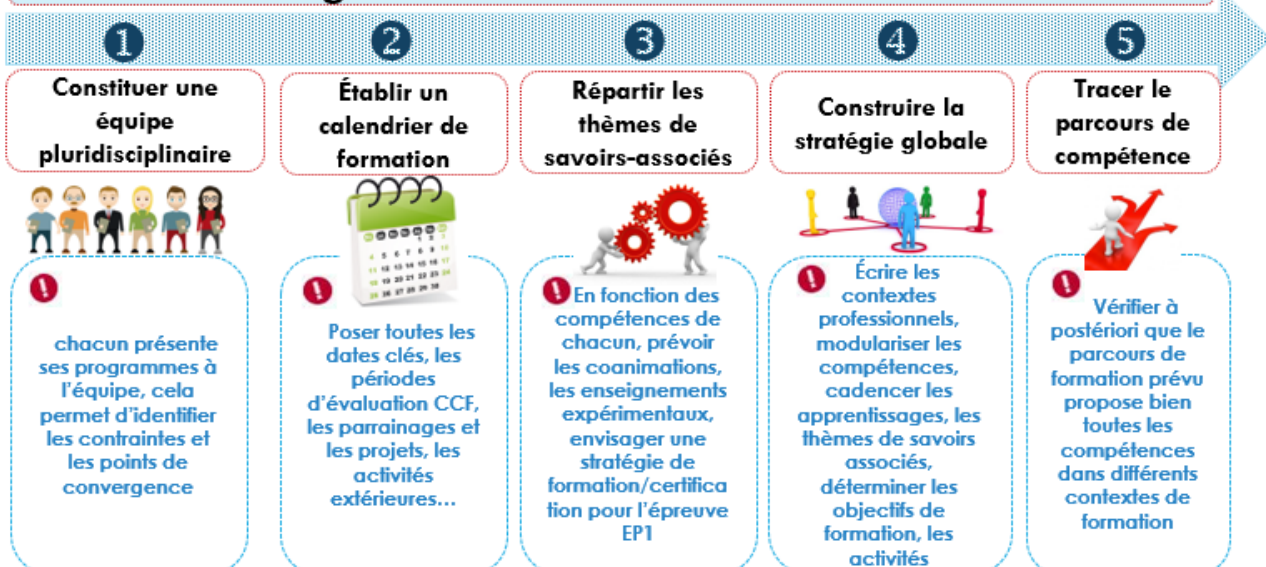
Comment construire le projet prévisionnel de formation ?

Dans l'enseignement par compétence, la progression est une suite de pratiques et d'analyses de situations de travail qui favorise la contextualisation des compétences techniques et comportementales ainsi que les savoirs requis pour répondre aux exigences des situations professionnelles.

Les étapes clés de la programmation pédagogique dans la construction de la stratégie globale de formation ...un travail d'ingénierie de formation en équipe pluridisciplinaire

1. Constituer une équipe pluridisciplinaire (par niveau de formation si possible)
2. Établir (en équipe) le calendrier de formation
3. Répartir les thèmes de savoirs-associés
4. Construire la stratégie globale de formation
5. Tracer le parcours de compétences

Le travail d'ingénierie de formation – CAP CUISINE 2016

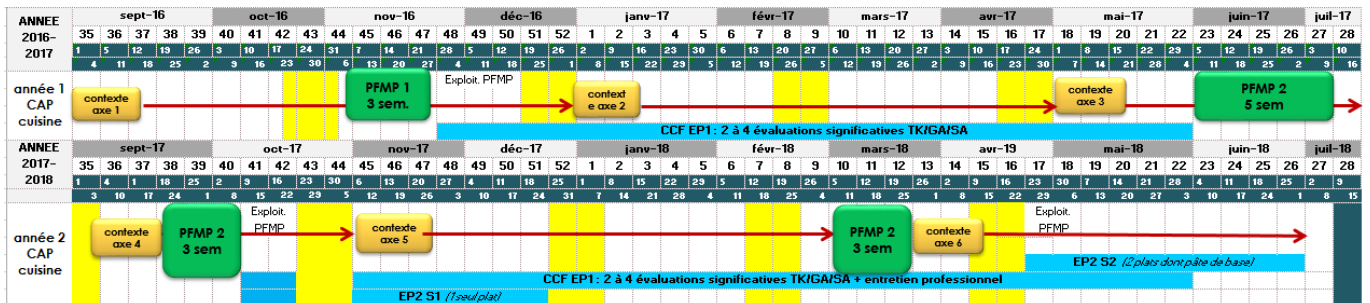


1 Constituer une équipe pluridisciplinaire (par niveau de formation si possible)

2 Construire (en équipe) le calendrier de formation

Placer les dates clés, les temps de formation en entreprise, les périodes durant lesquelles la certification (CCF) peut être envisagée, les réunions de préparation des PFMP³, les bilans de formation. Puis, découper le calendrier en période de formation (axe 1, axe 2 etc..) favorisant le découpage des compétences (ou la modularisation).

! Faire un rétro planning des deux années de formation avec l'ensemble des dates clés, des périodes de CCF, des PFMP, etc.



3 Répartir les thèmes savoirs associés

Le travail en équipe (sciences appliquées, gestion appliquée et cuisine ou service et commercialisation) doit permettre de parvenir à une répartition en "bonne intelligence" des thèmes de savoirs-associés.

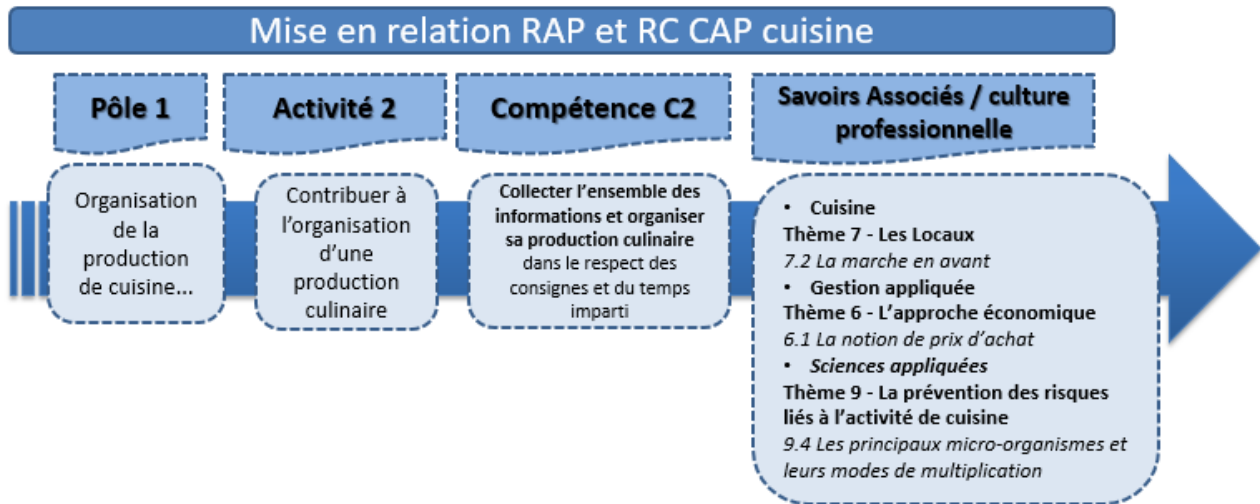
! Rechercher les complémentarités, les synergies, les Co animations, les projets d'équipe...

Le fruit de cette réflexion peut conduire l'équipe à imaginer des formes de collaborations variées, des projets, des co-animations, des enseignements conjoints (séance de discipline différentes qui sont liées et se suivent) en privilégiant les compétences

spécifiques de chacun des membres de l'équipe.

³ Période de formation en entreprise

Cette articulation va donner un sens global à la culture professionnelle, permettant à l'élève d'envisager les passerelles, les complémentarités, les liens et les transferts entre les champs disciplinaires qui ne sont surtout pas "cloisonnés".



④ Construire la stratégie globale de formation

⇒ Première phase : écrire les contextes professionnels de formation

Une fois ce travail important accompli, l'équipe doit écrire les contextes professionnels de formation. Ceux-ci sont inspirés de l'expérience, de la situation géographique de l'établissement de formation, des partenariats et parrainages adossés à la formation.

Le séquençage de la formation propose à la fois :

- des **axes** : ce sont les différents thèmes abordés (*la découverte de la restauration, la restauration rapide, la restauration gastronomique, la restauration événementielle, etc.*), ils donnent aussi des repères sur le cadencement des deux années de formation ;
- des **contextes** : en s'inspirant de l'axe, le contexte pose les premiers éléments de « coloration » contextuels qui permettent à l'apprenant de se positionner (*par exemple dans une entreprise, un concept de restauration, à un poste, dans un secteur géographique, à un moment de l'année...*). Si l'équipe le décide, un axe peut proposer plusieurs contextes professionnels.

S'il semble approprié d'avoir de 3 à 5 contextes de formation pour une année scolaire, ce n'est qu'une estimation, ce choix appartenant à l'équipe pédagogique. À ce stade, il peut être pertinent de concevoir chaque contexte comme « *un cycle de projet* », avec une réalisation concrète prévu à la fin du cycle : ex. « *la réalisation d'un buffet régional* », « *la réalisation d'un brunch pour l'accueil du parrain de promotion* »...

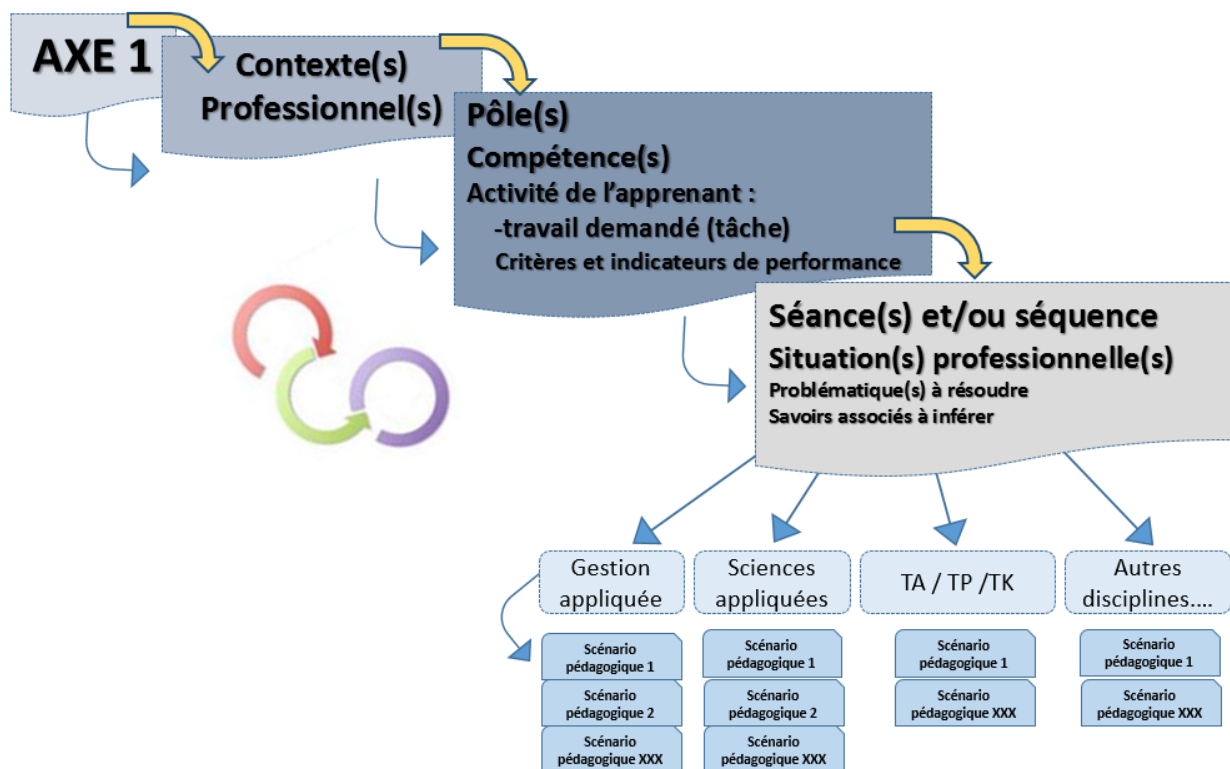
NB : *pour conduire les évaluations significatives en relation avec l'épreuve EP1 en CCF, les enseignants partent des contextes professionnels rédigés en équipe*

⇒ Deuxième phase : construire le tableau de stratégie globale

À la suite de ce travail de rédaction des contextes en équipe, le travail de stratégie globale peut débuter. Il reprend les informations de répartition des thèmes de savoirs associés, cadence les deux années de formation par semaine avec les **contextes**, les **compétences** à inférer par séance, le **travail demandé** (tâches), les compétences techniques attendues, les objectifs de formation, etc.

Le tableau qui en découle présente de façon linéaire chaque semaine de formation (« regroupement » ou « phase » en CFA) en laissant apparaître les complémentarités, les connexions, les différentes modalités prévues pour "encercler" la compétence à développer chez l'apprenant.

Capitalisant ce travail d'ingénierie de formation, chaque formateur doit ensuite écrire les situations didactiques (problématisées) dévolues à chaque modalité de formation. Ces situations s'inspirent du contexte général écrit en équipe.

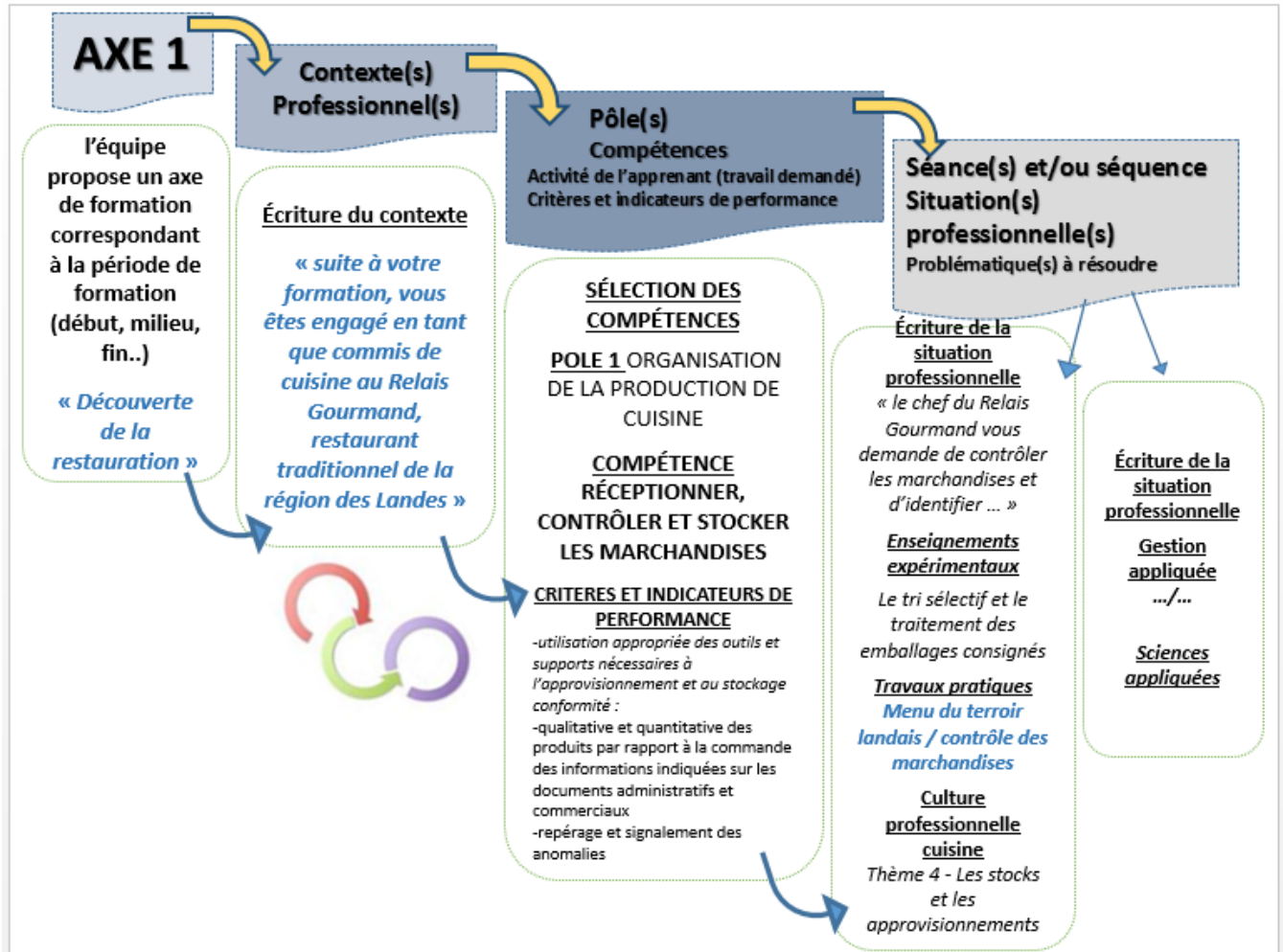


⇒ Les séquences de formation comprennent plusieurs séances de travaux pratiques, d'enseignement expérimental (technologie appliquée et atelier expérimental), de culture professionnelle, mises en œuvre autour d'un même contexte afin de donner du sens aux enseignements. Chaque séance est ainsi construite autour du contexte et de situations professionnelles représentatives du cœur de métier, d'un thème ou d'un pôle de compétences.

⇒ Il convient aussi de prévoir les **activités** confiées aux apprenants en sélectionnant des « **travaux demandés** » (tâches) et de prescrire un travail simple de préparation

(que fait l'apprenant avant la séance ? Pendant ? Après ?). Les méthodes pédagogiques de type « classe inversée ⁴ » peuvent également sembler pertinentes.

⇒ Dans son travail proactif, l'enseignant doit aussi prévoir l'évaluation des compétences, des savoirs- associés, des savoir-être en sélectionnant des critères et indicateurs de performance du référentiel ou en proposant en complément ses propres indicateurs (voir annexe 10 exemple de fiche d'intention et de scénario pédagogique ac-Bordeaux)



⁴ Classe inversée source Eduscol <https://sites.google.com/site/classe130/home/classe-inversee> BOUCHILLON David

La classe inversée consiste comme son nom l'indique à inverser le concept traditionnel de l'école : leçon en classe, activités, exercices à la maison. Avec la classe inversée, la présence du professeur est utilisée au maximum pour réaliser des activités mettre en activité les élèves, les rendre acteur de leur formation, les aider, individualiser.

Le travail à la maison, en amont, consiste à consulter des ressources (vidéos, site internet, lecture), copier quelques mots de vocabulaire, les titres... Tout le travail de compréhension est fait en classe en présence et avec l'aide du professeur.

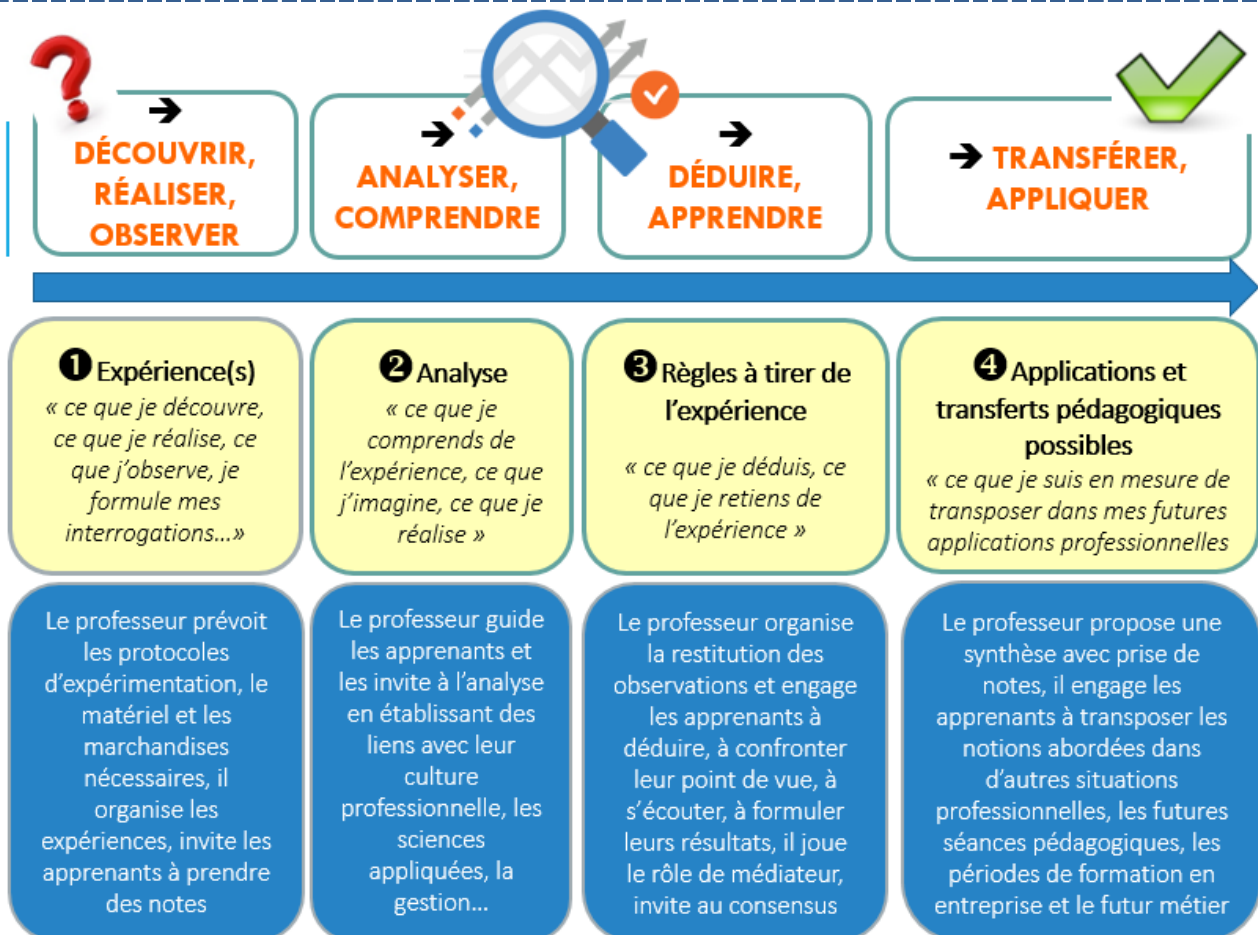
L'action consiste aussi à modifier le mode d'évaluation avec la mise en place de l'évaluation choisie.

Les enseignements expérimentaux

La modalité pédagogique « *technologie appliquée* » est mise en œuvre dans les référentiels hôtellerie-restauration depuis plus de quinze ans, sous l'égide des anciens IUFM de Versailles et de Toulouse. Elle arrive à pleine maturité aujourd'hui, même si son contenu a fortement évolué au cours des dernières années, notamment sous l'influence de chefs et de professionnels emblématiques, voire de l'apport des sciences de l'éducation et du travail de collaboration avec d'éminents chercheurs comme Hervé THIS ou Georges Charpak⁵. Les enseignements professionnels hôteliers donnent désormais une part prépondérante aux enseignements expérimentaux. Sans négliger l'importance de « *l'apprentissage technique par la répétition du geste* », les enseignements doivent davantage se fonder sur la réflexion expérimentale et les nécessaires liens entre l'acquisition des connaissances dans les enseignements professionnels et généraux dispensés.

► Les objectifs prioritaires des enseignements expérimentaux

- ≈ L'acquisition de connaissances par la découverte et l'analyse ;
- ≈ La recherche d'un modèle méthodologique ;
- ≈ la résolution par analogie et adaptation ;
- ≈ et le développement des capacités d'observation, d'analyse, d'expérimentation, de synthèse, de transferts et d'adaptation.



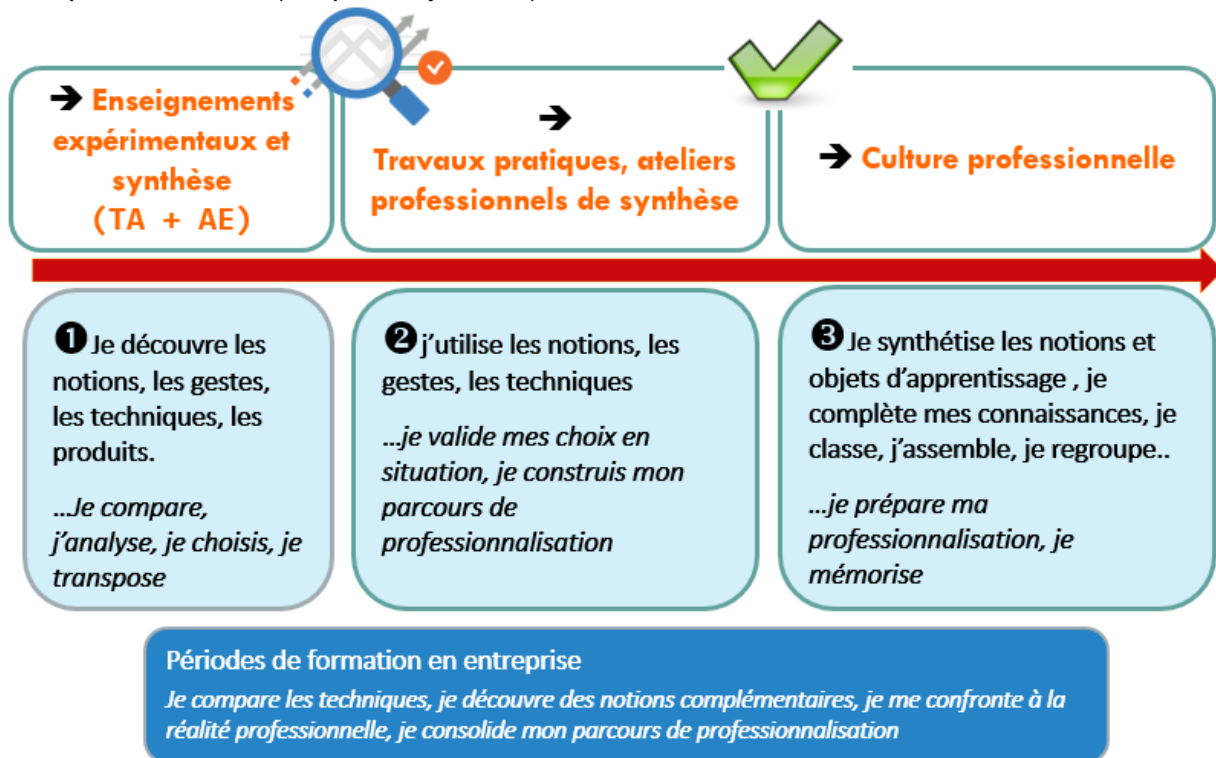
⁵ Le dispositif "La main à la pâte" est une opération menée depuis 1996 à l'initiative du Prix Nobel Georges Charpak et de l'Académie des Sciences, depuis reprise en tant que pôle innovant dans le plan de rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école. Note de service n°2000-078 du 8 juin 2000.

Il faut considérer les différents enseignements expérimentaux : Ateliers Expérimentaux et Technologie Appliquée (AE et TA) comme complémentaires. Ceux-ci comprennent des temps de technologie appliquée et des ateliers expérimentaux où la place de **l'activité de l'apprenant sera avant tout privilégiée**. L'Atelier Expérimental est à mettre en œuvre si le thème d'étude s'y prête, et en respectant un protocole de recherche et de découverte spécifique (cf. schéma ci-dessus).

Cette modalité pédagogique récente a pour objectif de placer l'élève en **situation d'expérimentation et de découverte** au travers d'activités variées se déroulant dans un atelier de cuisine ou au restaurant du centre de formation ou d'une entreprise.

En atelier expérimental, à partir d'un exemple défini comme objectif, l'enseignant fournit tous les éléments qui vont permettre à l'apprenant de découvrir et sélectionner les matériels et les matières d'œuvre, proposer des protocoles de réalisation technique, opérer des choix professionnels réfléchis. L'enseignant se positionne en médiateur, en veillant notamment au respect des fondamentaux en matière d'hygiène et de sécurité, mais il laisse l'apprenant libre de ses initiatives en l'accompagnant à opérer des choix raisonnés.

Les séances de formation se succèdent selon une progression globale de formation, en respectant une forme de taxonomie⁶ bien définie. Les enseignements expérimentaux précèdent les autres modalités pédagogiques de l'enseignement professionnel, car ils invitent à la découverte des notions et des objets d'apprentissage « transférés et appliqués » en travaux pratiques et « synthétisés » en culture professionnelle (temps de synthèse).



Les enseignements expérimentaux permettent dans le cadre de thématiques transversales, d'expérimenter, d'observer, de constater, d'interpréter, de justifier. Ils invitent l'élève à **prendre du recul par rapport à sa pratique professionnelle**, à exercer son esprit critique, à justifier ses choix, à remédier à des situations-problèmes, à appliquer et à transférer en situation professionnelle. Ils

⁶ Taxonomie : https://fr.wikipedia.org/wiki/Taxonomie_de_Bloom

Citation Galilée source : cahier enseignant atelier expérimental Denis HERRERO 2009

peuvent se dérouler autour d'une co-animation entre un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant des sciences appliquées, d'économie et gestion, voire un professionnel pour tout ou partie de la séance.

Ces enseignements se prêtent aussi à des regroupements ponctuels et en fonction de la progression pédagogique, avec des enseignants des disciplines suivantes : langues vivantes étrangères, arts appliqués, français et histoire-géographie etc.

Par exemple en début de formation, il est possible de mettre en œuvre une séance d'enseignements expérimentaux « **de découverte** » (techniques, produits, matériels, protocoles, environnement *professionnel, etc.*) où l'expérimentation est variable. Ainsi, en cours de formation, il peut être proposé des séances dites « **de remédiation** » puis dès que l'habileté et les connaissances des apprenants le permettent, le formateur propose des séances « **de synthèse** ». Cette dernière variante est plus complexe sur le plan taxonomique et s'adresse prioritairement à des élèves en fin de cycle. Elle se prête particulièrement à la mise en place d'ateliers expérimentaux à proprement parler puisqu'elle confère à l'apprenant la responsabilité *d'analyser, d'expérimenter, de tirer des conclusions afin de résoudre une tâche complexe* pour devenir compétent (problématique de départ). Cet **enseignement expérimental de synthèse** consiste par exemple à conduire l'élève à opérer un choix entre deux produits (*un saumon entier frais LR écossais ou un produit de qualité identique mais détaillé et surgelé*), deux techniques (*service traiteur en distribution directe ou différée...*) à partir d'un protocole de recherche précis : *découvrir, analyser, comprendre, déduire, transférer* issu d'une situation professionnelle.

! « Un bon moyen pour atteindre la vérité, c'est de préférer l'expérience à n'importe quel raisonnement, puisque nous sommes sûrs que lorsqu'un raisonnement est en désaccord avec l'expérience, il contient une erreur, au moins sous une forme dissimulée. Il n'est pas possible, en effet, qu'une expérience sensible soit contraire à la vérité. Et c'est vraiment là un précepte qu'Aristote plaçait très haut et dont la force et la valeur dépassent de beaucoup celles qu'il faut accorder à l'autorité de n'importe quel homme au monde »

Gaillée, cité par Hervé This, dans *La cuisine collective*, Juin – Juillet 2008, n°212 – Article « Doit-on couvrir un bouillon ? » Merci Denis !

« La tenue par les élèves d'un cahier d'expériences dans lequel ils consignent par l'écrit, le dessin de leurs expériences, leurs questionnements, leurs conclusions participe à la structuration d'une pensée rationnelle, et à la construction d'un savoir méthodique ».⁷



En aucun cas les enseignements expérimentaux ne doivent consister en la simple démonstration de techniques par le professeur sans réelle application collective et individuelle des apprenants. Ce modèle d'enseignement empirique où « *l'élève se contente d'observer et d'écouter l'enseignant* » n'a plus lieu d'être, considérant que seule l'action propre de chaque apprenant est inductrice d'apprentissage.

Les enseignements expérimentaux sont détachés de toute obligation de production et des horaires des travaux pratiques. En aucun cas, ces heures ne doivent être contiguës aux séances de travaux pratiques ni donner lieu aux « *opérations de mise en place* » sous peine d'annihiler la notion de transfert pédagogique des notions abordées. Ils doivent faire l'objet d'une progression pédagogique à part entière complémentaire des autres enseignements et inspirés du travail collaboratif sur la stratégie globale.

⁷ « La rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école » - document pdf, in <http://www.inrp.fr/lamap/>

LES ILLUSTRATIONS D'ORGANISATION HORAIRE

La grille horaire publiée au BOEN N°6 du 25 juin 2015 présente la répartition horaire par année de formation.

Les tableaux ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Chaque établissement tiendra compte de ses contraintes spécifiques liées au rythme de l'alternance, au volume horaire disponible, etc.

Première illustration :

Enseignements	BOEN N°6 du 25/06 2015	Première année		BOEN N°6 du 25/06 2015	Deuxième année					
		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)	%		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)	%				
Enseignements expérimentaux et temps de synthèse	18	3 dont 0,5 de synthèse	(0 + 3)	17	3 dont 0,5 de synthèse	(0 + 3)				
Travaux pratiques et temps de synthèse		9,5 dont 0,5 de synthèse	(0 + 9,5)		8,5 dont 0,5 de synthèse	(0 + 8,5)				
<u>Culture professionnelle</u> :		1,5	(1 + 0,5)		1,5	(1,5 + 0)				
- Cuisine										
- Sciences appliquées							1	(1 + 0)	1	(1 + 0)
- Gestion appliquée							1,5	(1 + 0,5)	1	(0,5 + 0,5)
PPCP	1,5	(0 + 1,5)	2	(0 + 2)						
TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL dont PPCP	18	18	54,5	17	17	52,3				
Français - ouverture sur le monde et PPCP	3,5	3,5	(1,5 + 2)	3,5	3,5	(1 + 2,5)				
Enseignement morale et civique	0,5	0,5	(0 + 0,5)	0,5	0,5	(0 + 0,5)				
Mathématiques - Sciences	3,5	3,5	(1,5 + 2)	3,5	3,5	(1,5 + 2)				
Langue vivante	2	2	(1 + 1)	2	2	(1 + 1)				
Arts appliqués-cultures artistiques	2	2	(1 + 1)	2	2	(1 + 1)				
EPS	2,5	2,5	(2,5)	2,5	2,5	(2,5)				
PSE	1	1	(0 + 1)	1,5	1,5	(0,5 + 1)				
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL dont PPCP	15	15	45,5	15,5	15,5	47,7				
TOTAL	33	33	100	32,5	32,5	100				
Aide individualisée (2)		1								
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines		7 semaines		14					

- (1) - Le 1er nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en classe entière,
- Le 2nd à l'horaire en groupe à effectif réduit lorsque le seuil d'effectif est atteint.

- (2) Horaire réservé à certains élèves de la division, en français et/ou en mathématiques.

Deuxième illustration :

Les temps de synthèse cuisine doivent se réaliser au moment opportun et se dérouler chaque fois que possible dans les locaux professionnels.

Enseignements	BOEN N°6 du 25/06 2015	Première année :		%	BOEN N°6 du 25/06 2015	Deuxième année :		%
		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)				Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)		
Enseignements expérimentaux + synthèse cuisine	18	3 + 1	(0 + 4)	54,5	17	3 + 1	(1 + 3)	52,3
Travaux pratiques + synthèse cuisine		9 + 1	(1 + 9)			8 + 1	(1 + 8)	
Sciences appliquées		1	(1 + 0)			1	(1 + 0)	
Gestion appliquée		1,5	(1 + 0,5)			1	(0 + 1)	
PPCP		1,5	(0 + 1,5)			2	(0 + 2)	
TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL dont PPCP	18	18		54,5	17	17		52,3
Français - ouverture sur le monde et PPCP	3,5	3,5	(1,5 + 2)	45,5	3,5	3,5	(1 + 2,5)	47,7
Enseignement morale et civique	0,5	0,5	(0 + 0,5)		0,5	0,5	(0 + 0,5)	
Mathématiques - Sciences	3,5	3,5	(1,5 + 2)		3,5	3,5	(1,5 + 2)	
Langue vivante	2	2	(1 + 1)		2	2	(1 + 1)	
Arts appliqués-cultures artistiques	2	2	(1 + 1)		2	2	(1 + 1)	
EPS	2,5	2,5	(2,5)		2,5	2,5	(2,5)	
PSE	1	1	(0 + 1)		1,5	1,5	(0,5 + 1)	
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL dont PPCP	15	15			45,5	15	15,5	
TOTAL	33	33		100	32,5	32,5		100
Aide individualisée (2)		1						

Période de formation en milieu professionnel	7 semaines	7 semaines	14
---	-------------------	-------------------	-----------

- (1) - Le 1er nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en classe entière,
- Le 2nd à l'horaire en groupe à effectif réduit lorsque le seuil d'effectif est atteint.
(2) Horaire réservé à certains élèves de la division, en français et/ou en mathématiques.

Troisième illustration :

Les séances d'enseignements expérimentaux, de travaux pratiques et de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée, sciences appliquées) s'organisent tout au long de la formation en fonction de la stratégie pédagogique définie par l'équipe. Des blocs horaires professionnels sont positionnés dans la semaine et exploités de façon à optimiser ces temps de formation en fonction des apprentissages.

Enseignements	BOEN N°6 du 25/06 2015	Première année			BOEN N°6 du 25/06 2015	Deuxième année		
		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)		%		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)		%
Blocs professionnels	18	16,5	(3 + 13,5)	17	15	(3 + 12)		
PPCP		1,5	(0 + 1,5)		2	(0 + 2)		
TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL dont PPCP	18	18		17	17		52,3	
Français - ouverture sur le monde et PPCP	3,5	3,5	(1,5 + 2)	3,5	3,5	(1 + 2,5))		
Enseignement morale et civique	0,5	0,5	(0 + 0,5)	0,5	0,5	(0 + 0,5)		
Mathématiques - Sciences	3,5	3,5	(1,5 + 2)	3,5	3,5	(1,5 + 2)		
Langue vivante	2	2	(1 + 1)	2	2	(1 + 1)		
Arts appliqués-cultures artistiques	2	2	(1 + 1)	2	2	(1 + 1)		
EPS	2,5	2,5	(2,5)	2,5	2,5	(2,5)		
PSE	1	1	(0 + 1)	1,5	1,5	(0,5 + 1)		
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL dont PPCP	15	15		15,5	15,5		47,7	
TOTAL	33	33		32,5	32,5		100	
Aide individualisée (2)		1						
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines			7 semaines			14	

- (1) - Le 1er nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en classe entière,
- Le 2nd à l'horaire en groupe à effectif réduit lorsque le seuil d'effectif est atteint.

- (2) Horaire réservé à certains élèves de la division, en français et/ou en mathématiques.

LES PRÉCONISATIONS RELATIVES À L'ALTERNANCE

Le référentiel mentionne le type d'établissements visé pour la formation en CAP.

La durée totale de la période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines, réparties sur les deux années de formation, dont 4 semaines minimum en première année.

L'établissement choisit les dates et les lieux des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) en tenant compte des spécificités locales.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

- de découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration ;
- d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences ;
- de faciliter et de développer des qualités professionnelles (la culture d'entreprise, l'esprit d'équipe, etc.) ;
- d'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.


Le maître d'apprentissage ou le tuteur et l'équipe d'enseignants professionnels sont les acteurs principaux de la formation professionnelle. Ces partenaires interviennent en complémentarité dans le cadre de la formation.

Avant la signature du contrat/convention de stage, le maître d'apprentissage/tuteur identifie les compétences visées par le diplôme et s'assure de mettre en œuvre les tâches définies dans le référentiel des activités professionnelles.

Le livret de formation en entreprise est indispensable au suivi de l'acquisition des compétences. Il permet aux acteurs de la formation :

- d'identifier les compétences à développer en entreprise et en centre de formation ;
- d'assurer le suivi de l'acquisition des compétences et de réorienter la formation si besoin ;
- de procéder aux évaluations formatives.

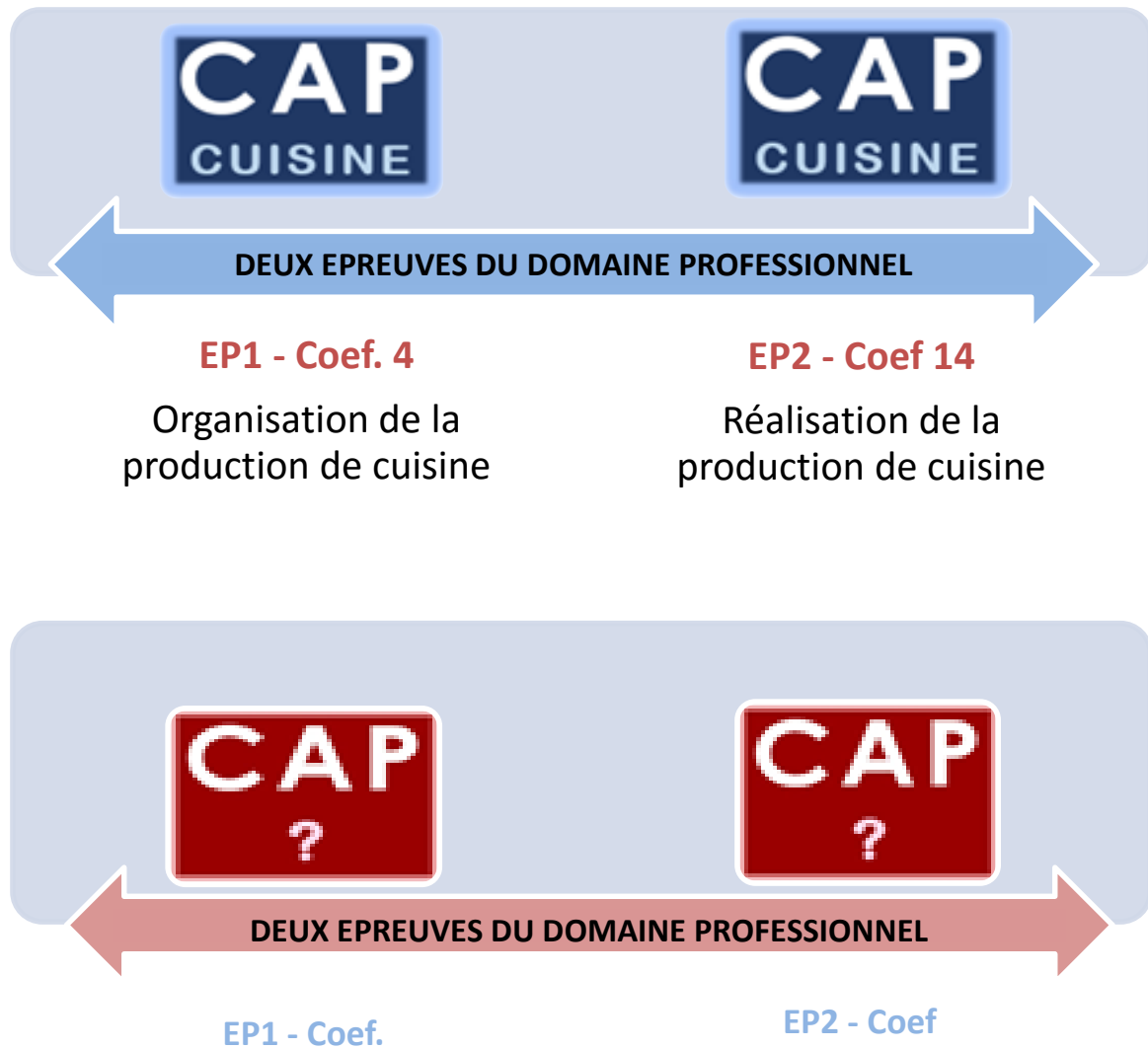
LES REGLEMENTS D'EXAMEN

Spécialité Cuisine  de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)			Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels		
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée		
UNITÉS PROFESSIONNELLES								
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h		
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)		
UNITÉS GÉNÉRALES								
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15		
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h		
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel			
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn		
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn		

- (1) Contrôle en cours de formation
- (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
- (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
- (4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
- (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

LES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

❖ Présentation



❖ **Épreuve EP1 : organisation de la production de cuisine**

CAP CUISINE	Épreuve en CCF		Épreuve ponctuelle
Objectif	Organiser sa production culinaire		
Durée			2 h
Compétences	<p>→ Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</p> <p>→ Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.</p>		
Critères d'évaluation	Prendre appui sur les indicateurs de performance du RC		
Déroulement	<p><u>1ère partie – écrite – évaluations significatives</u></p> <p>L'équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées) :</p> <p>① En début de formation → Définit des contextes professionnels communs</p> <p>② Tout au long de la formation → Chaque formateur propose des situations d'évaluation écrites et/ou orales qui s'appuient sur les contextes professionnels définis</p> <p>③ En fin de formation → Cible, par candidat, 4 situations identifiées comme « significatives »</p>		<p>Étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).</p>
	<p><u>2ème partie – orale - entretien</u></p> <p>① Tout au long de la formation → le candidat collecte des supports professionnels (fiches techniques, fiches de stocks, bon de commande, bon de réception, support de vente, support numérique, étiquettes de produits, etc.)</p> <p>② Au cours de la dernière année de formation → Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience → Répond aux questions posées par la commission d'évaluation</p> <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les documents collectés sont utilisés comme déclencheurs de parole - La situation est organisée dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. - L'évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation. - Commission d'évaluation = 2 personnes maximum : <ul style="list-style-type: none"> • un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation • un enseignant d'économie et gestion OU un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation OU un professionnel. 		

❖ **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**

Objectif	Réaliser une production de cuisine
Forme	Pratique et orale
Compétences	<ul style="list-style-type: none">→ Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.→ Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.→ Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.→ Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
Critères d'évaluation	Voir grille d'évaluation
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">→ 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité→ 1 professionnel de cuisine. <p>En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.</p>
Ressources à disposition des candidats	<p>Le candidat dispose :</p> <ul style="list-style-type: none">→ De son carnet personnel de techniques professionnelles

	Épreuve en CCF	Épreuve ponctuelle
Durée	Durée du TP	5 h
Déroulement	<p>1ère situation d'évaluation – S1 (pratique)</p> <p>Elle a lieu en classe de Terminale CAP, avant la fin de l'année civile</p> <p>1ère partie</p> <p>À son poste de travail, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique, → vérifie et met en place son poste de travail, → identifie et sélectionne les matériels nécessaires. <p>2ème partie</p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie), → dresse, envoie sa production et remet en état les locaux. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation. 	<p>1ère partie (non évaluée) - 20 mn</p> <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • deux fiches techniques de production • d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) <p>→ Le candidat planifie son travail dans le temps imparti.</p> <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cette phase sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1 <p>2ème partie - 10 mn</p> <p>À son poste, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. → vérifie et met en place son poste de travail, → sélectionne les matériels nécessaires. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - À l'issue de cette phase, le candidat démarre sa production
	<p>2ème situation d'évaluation – S2 (pratique et orale)</p> <p>Elle a lieu en fin de formation</p> <p>1ère partie (non évaluée)</p> <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • deux fiches techniques de production • d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) <p>→ Le candidat planifie son travail dans le temps imparti.</p> <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cette phase sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1 	<p>3ème partie - 4 h 30 mn</p> <p>① 1ère phase : production culinaire - 4 h 20 mn</p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) : <ul style="list-style-type: none"> ➤ un plat principal avec garniture ➤ une entrée ou un dessert → assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ; → réalise un bilan simplifié de sa production ; → remet en état les locaux. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base - Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

Déroulement

2^{ème} partie

À son poste, le candidat :

- contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques.
- vérifie et met en place son poste de travail,
- sélectionne les matériels nécessaires.

NB :

- À l'issue de cette phase, le candidat démarre sa production

3^{ème} partie**① 1^{ère} phase : production culinaire**

Le candidat :

- confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :
 - un plat principal avec garniture
 - une entrée ou un dessert
- assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réalise un bilan simplifié de sa production ;
- remet en état les locaux.

NB :

- Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base
- Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

② 2^{ème} phase : compte-rendu d'activité

- Le candidat réalise le bilan de son travail = entretien d'explicitation
 - il présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
 - il échange avec le jury sur sa production ;
 - il s'exprime sur son projet professionnel

NB

- Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production.
- Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

**3^{ème} situation d'évaluation – S3 -
(évaluation en milieu professionnel)**

- Elle se déroule au cours des PFMP de la dernière année de formation.
- Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Le candidat peut être associé à cette concertation.
- Les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation) évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du candidat. Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement du candidat en s'appuyant sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation.

② 2^{ème} phase : compte-rendu d'activité - 10 mn max

- Le candidat réalise le bilan de son travail = entretien d'explicitation
 - il présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
 - il échange avec le jury sur sa production ;
 - il s'exprime sur son projet professionnel

NB

- Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production.
- Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

ANNEXES

Communes aux deux CAP

❖ Les évaluations significatives

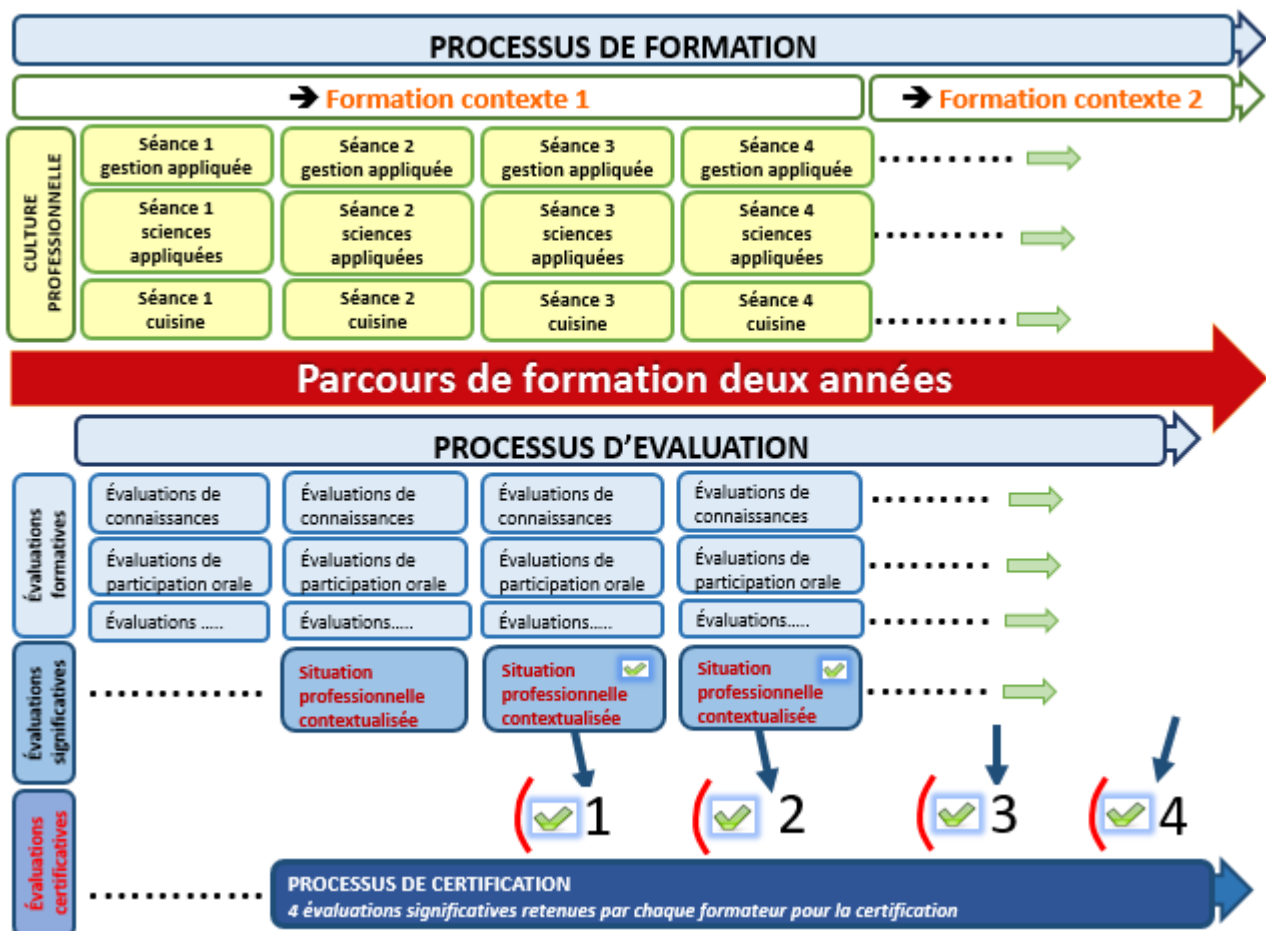
Annexe 1

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement par les formateurs de gestion appliquée, de sciences appliquées et de cuisine de la classe. Elles sont élaborées à partir de **situations professionnelles contextualisées** (contextes rédigés en équipe pluridisciplinaire et figurant dans le tableau de stratégie globale).

Le formateur :

- évalue (sous différentes formes) tout au long du cycle de formation ;
- propose périodiquement des situations professionnelles dites « significatives ». Elles sont inspirées des contextes rédigés en équipe et portent sur les compétences 1 et 2 du pôle 1. Il en informe les jeunes au préalable ;
- cible parmi les évaluations significatives, celles qui seront « certificatives ».

NB : certaines évaluations peuvent être déclinées sur les trois enseignements composant la culture professionnelle, à partir du même contexte et de supports professionnels identiques.



Le nombre total d'évaluations va dépendre de la logique d'apprentissage. Néanmoins, sur le plan pédagogique, il n'est pas souhaitable de multiplier à l'excès ces évaluations significatives. À l'inverse, trop peu d'évaluations ne permettraient pas d'attester de l'acquisition des compétences attendues.

Concernant la certification, il sera retenu **quatre notes** par apprenant pour calculer une moyenne. Ces évaluations significatives retenues pour la certification ne sont pas forcément les mêmes pour tous les apprenants. L'enseignant se réserve le droit de sélectionner les quatre notes mettant le mieux en valeur le parcours.

Dans le cas d'un élève redoublant, il convient de ne pas tenir compte des évaluations de l'année redoublée. De nouvelles évaluations certificatives seront retenues.

Dans le cas d'un parcours en un an, il convient de retenir deux évaluations certificatives minimum.

Si l'ensemble des notes des évaluations est communiqué aux élèves, apprentis ou stagiaires (habilités au CCF) lors des corrections en classe, **en aucun cas**, la moyenne des évaluations certificatives ne pourra être portée à leur connaissance.

L'ensemble des évaluations significatives doit être archivé dans le centre d'épreuves. Les inspecteurs de spécialité sont amenés à les consulter. Ils peuvent également être portés à la connaissance du jury.

Pour construire une stratégie de formation et d'évaluation fluide en CCF, avec l'objectif de placer les apprenants dans une situation de réussite, il convient d'être ambitieux et audacieux. Il n'est pas exclu par exemple de proposer des évaluations significatives dans les ateliers professionnels, en entreprise, sous forme de communication orale, etc.

❖ Du tableau de stratégie à l'évaluation

Annexe 2



❖ Entrer dans le référentiel par les compétences et les tâches (travail demandé)

Annexe 3

Extrait du référentiel

* Une **tâche** donnée correspond à une famille de situations professionnelles qui sollicitent des **compétences, des comportements et des savoirs** adaptés.

* Il détermine la situation de travail ou la situation professionnelle en lien avec les résultats attendus

* La progression est alors constituée d'une suite de situations professionnelles relatives à une ou plusieurs **tâches**.

* Plusieurs situations de travail sont souvent nécessaires pour traiter une tâche dans sa totalité, pour « *faire le tour* » des compétences techniques, comportements et savoirs qui lui sont associés.

* Seuls les éléments des **compétences techniques**, des **comportements** et des **savoirs** en relation avec la situation sont à prendre en compte dans les objectifs pédagogiques.

* Cela exige alors un suivi des apprentissages (traçabilité par livret de compétences, portfolio...) avec des synthèses partielles avant de vérifier que l'apprenant dispose d'un ensemble complet de connaissances dans un domaine donné.

* Plusieurs contextes et situations de travail proposés à des moments distincts sont nécessaires afin d'inférer progressivement des compétences, les transposer, en améliorer la maîtrise, afin de positionner et évaluer les élèves.

<p>REFÉRENTIEL DE CERTIFICATION Pôle n°1 : « Organisation de la production de cuisine »</p>	<p>Compétence 1 : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</p>	
	Travail demandé	Indicateurs de performance
	Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage • Conformité : <ul style="list-style-type: none"> - qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande - des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux • Repérage et signalement des anomalies
	Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> • Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur • Alerte sur les risques de rupture de produit • Conformité du tri des emballages
	Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> • Conformité des produits mis en place • Exactitude des quantités
Participer aux opérations d'inventaire	<ul style="list-style-type: none"> • Exactitude des informations relevées 	

❖ Construire une séquence pédagogique

Annexe 4

La séquence concerne une ou plusieurs tâches et installe (séquence d'apprentissage) des **compétences**, des **comportements** et des **savoirs** qui leur sont associés. Elle s'appuie sur un cadre de travail et sur une ou plusieurs situations professionnelles. Elle correspond éventuellement à plusieurs séances de cours en classe entière ou en groupe. Elle est balisée par un questionnement qui prépare l'action, donne des consignes d'action, le travail à faire en amont, incite à une analyse réflexive des comportements et compétences sollicités et une synthèse des savoirs mobilisés.

Exemple de structuration d'une séquence

Une séquence cible donc toutes ou certaines **compétences techniques, comportements et savoirs** d'une ou de plusieurs **tâches**. Sa structure peut se présenter ainsi :

“ On apprend en prenant conscience et non en suivant une voie toute tracée, la meilleure fût-elle.”

(PIAGET)

UN CADRE DE TRAVAIL**SITUATION 1**

- Un besoin, des ressources (pour encadrer/organiser les actions ou pour sensibiliser aux savoirs et aux comportements à mobiliser)
- Un questionnement
 - Analyse de la situation :
 - *Repérage des objectifs, résultats attendus, ressources, contraintes.*
 - *Repérage des savoirs sollicités (les savoirs « en action »), des compétences techniques à mobiliser, des comportements attendus*
 - Action : consignes d'action qui permettent de faire acquérir certaines compétences ou de mettre en évidence certains comportements ou savoirs
 - Analyse réflexive des actions réalisées
 - Synthèse des compétences, comportements et savoirs mis en œuvre

SITUATION 2

... / ...

**SYNTHÈSE
DE LA
SÉQUENCE**

Généralisation, structuration

Positionnement, auto-évaluation, évaluation formative...

La variabilité et la diversité des situations abordées et leur analyse par les élèves facilitent la capitalisation des apprentissages et l'adaptation à la réalité professionnelle.

La situation-problème

Annexe 5

La situation-problème satisfait à plusieurs conditions : elle est nouvelle pour les élèves, possède un contexte pour l'inscrire dans la réalité, et peut même être authentique (on peut se baser sur un sujet d'actualité). Elle doit surtout être ouverte, à savoir qu'au départ, aucune solution n'est explicitée, c'est aux apprenants, ou à l'équipe d'enseignants qui les guide, de construire une démarche, les différentes étapes. Par "ouverte", cela signifie qu'a priori le problème n'a pas une solution unique. De plus, ce problème doit représenter un challenge atteignable par les apprenants à savoir qu'il nécessite un apprentissage, un saut conceptuel, mais que les apprenants puissent résoudre ce problème avec un niveau d'effort acceptable.

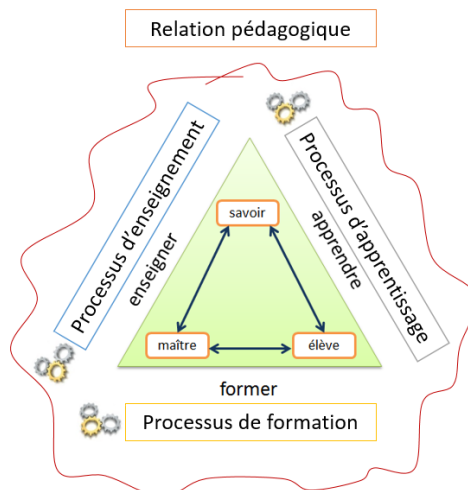
Les élèves n'ont pas, au départ, tous les moyens de répondre à la question. Ils doivent tout d'abord s'appropriier le questionnement (dévolution) et mettre en œuvre leurs connaissances et leur ingéniosité pour trouver 'une' solution (en passant par une expérience concrète si besoin).

La situation didactique peut être choisie par l'enseignant de façon à ce que le problème révèle un conflit (cognitif) et que la résolution corresponde donc au franchissement d'un obstacle. Enfin, l'activité n'est pas nécessairement individuelle, mais peut reposer sur un travail de groupe pouvant faire apparaître des conflits (socio-cognitifs).

Les valeurs ajoutées pour l'apprenant :

- une plus grande culture,
- de nouveaux domaines de connaissances,
- une méthodologie réutilisable dans la vie active (présentation, organisation, communication),
- un esprit de groupe,
- une plus forte responsabilisation,
- une plus grande facilité à la résolution de problèmes,
- une compétence marquée pour la recherche efficace d'information.

⇒ Le triangle pédagogique⁸ et les relations qui se nouent autour⁹



⁸ Dans son modèle de compréhension pédagogique, Jean Houssaye définit tout acte pédagogique comme l'espace entre trois sommets d'un triangle : l'enseignant, l'étudiant, le savoir.

❖ Enseigner par compétences

Annexe 6

L'apprenant devient "compétent" par ce qu'il fait, par ces conquêtes de savoir et de savoir-faire, c'est l'action de l'apprenant qui importe.

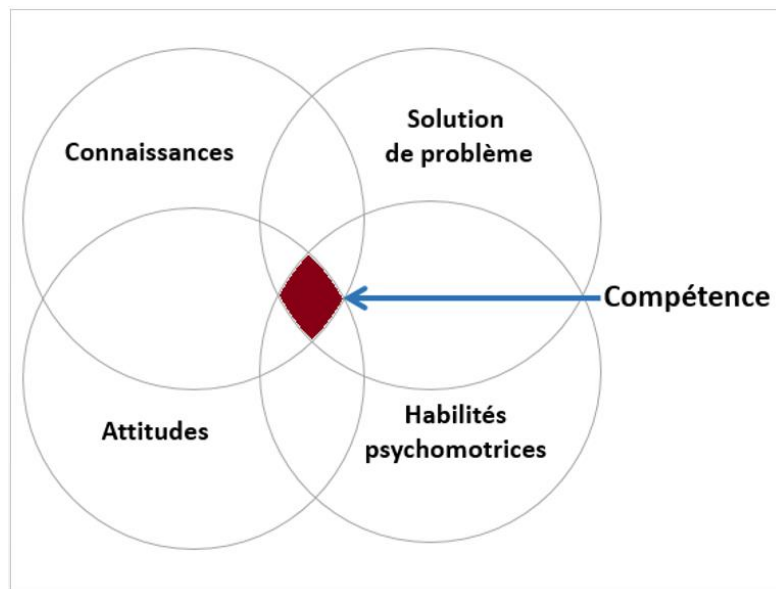


"On ne peut parler de compétences qu'à partir du moment où il y a mobilisation de ressources pertinentes face à une situation problème à résoudre"

Une compétence permet de faire face à une situation complexe et nouvelle, en l'identifiant et en construisant une réponse adaptée. Cette réponse n'est pas puisée dans un répertoire de réponses préprogrammées, mais émane de l'adaptation du sujet à la situation.

« La compétence est la prise d'initiative et de responsabilité de l'individu sur des situations professionnelles auxquelles il est confronté. C'est la faculté de mobiliser des réseaux d'acteurs autour des mêmes situations, à partager les enjeux, à assumer des domaines de coresponsabilité ». ¹⁰

« Ensemble de savoirs, savoir-faire et savoir-être qui sont mobilisés dans l'exercice d'un emploi/métier, dans une situation donnée ». ¹¹

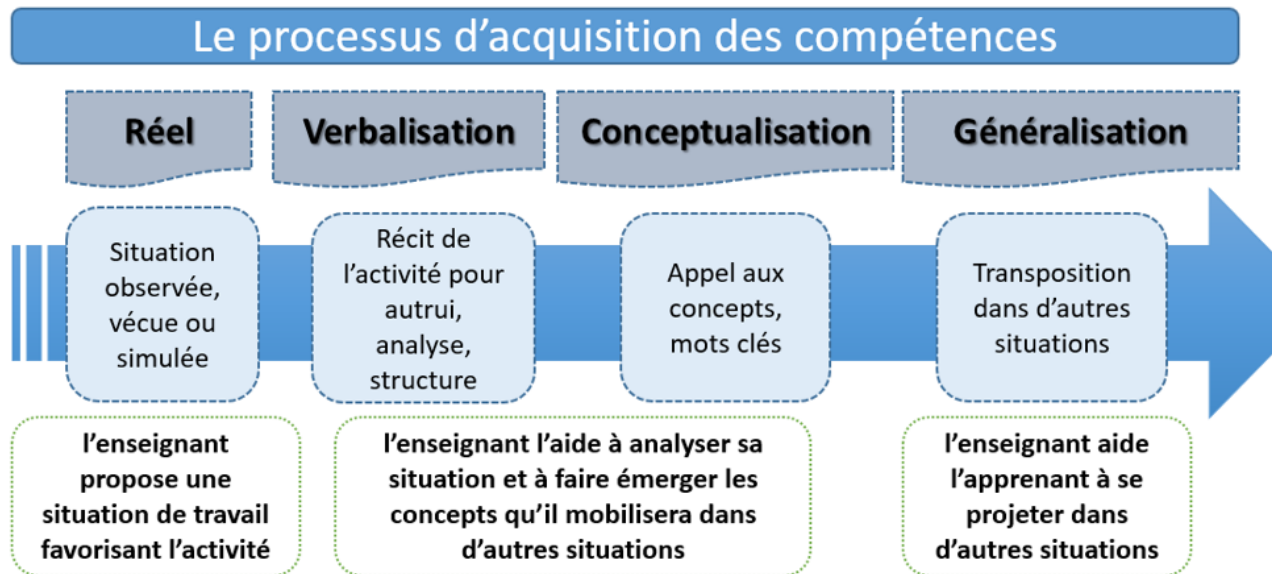


→ Prenons par exemple la conduite automobile. En réalité, conduire une auto n'est pas l'affaire que de manœuvrer un véhicule en apprenant des procédures et des méthodes de conduite. Il faut apprendre à gérer des situations de conduite et ces situations sont dynamiques. Le conducteur responsable et sécuritaire se doit d'adapter constamment ses pratiques de conduite selon son état,

¹⁰ Définition sociologique donnée par **Philippe Zarifian**, un sociologue français né en 1947 professeur à l'Université de Paris-Est Marne-la-Vallée

¹¹ Définition donnée par le centre d'études et de recherches sur les qualifications

la condition de son véhicule et l'environnement de conduite. La complexité réside dans la gestion des incidences de l'environnement sur sa conduite. Cet environnement est constitué des conditions météo, de l'état de la route, du type de route, des autres usagers de la route, de la géographie, de la signalisation, etc.



La notion de compétences est un ensemble de savoirs, de savoir-faire et de comportements organisés en vue d'accomplir de façon adaptée une activité. Dans une situation concrète, une compétence se traduit par des actions ou comportements observables. Les comportements ou les résultats de l'action sont mesurables ou évaluables. On parle de résultats d'apprentissage (et non plus d'objectifs intermédiaires, objectifs généraux, ...).



« Est compétent celui qui agit ainsi et sait expliquer pourquoi il n'a pas agi autrement »

« Quand j'écris ce que je fais, je réfléchis à comment j'ai fait et je comprends mieux »

Exemple : mettre en route un véhicule particulier à boîte manuelle et le sortir d'une place de parking pour ...

Il y a donc une nécessité à faire verbaliser les actions pour « approcher » le niveau de compétence et permettre à l'apprenant d'en prendre conscience ;

L'approche par compétences est une approche constructiviste, ce qui signifie que l'activité de l'apprenant est comprise comme essentielle pour l'apprentissage. Toutes les connaissances ne peuvent pas se transmettre. Peut-on transmettre la lecture où l'enfant en acquiert les clefs en agissant dans les conditions (cognitives, temporelles, relationnelles, matérielles...) que lui propose le professeur ? Enseigner et apprendre sont deux processus différents.

D'ailleurs la définition du terme même de compétence suppose une construction par l'individu. Elle est consubstantielle au sujet. ¹²

¹² Extrait de la revue *XYZep* | Numéro 34 | Mai 2009 une publication du centre Alain-Savary de l'INRP

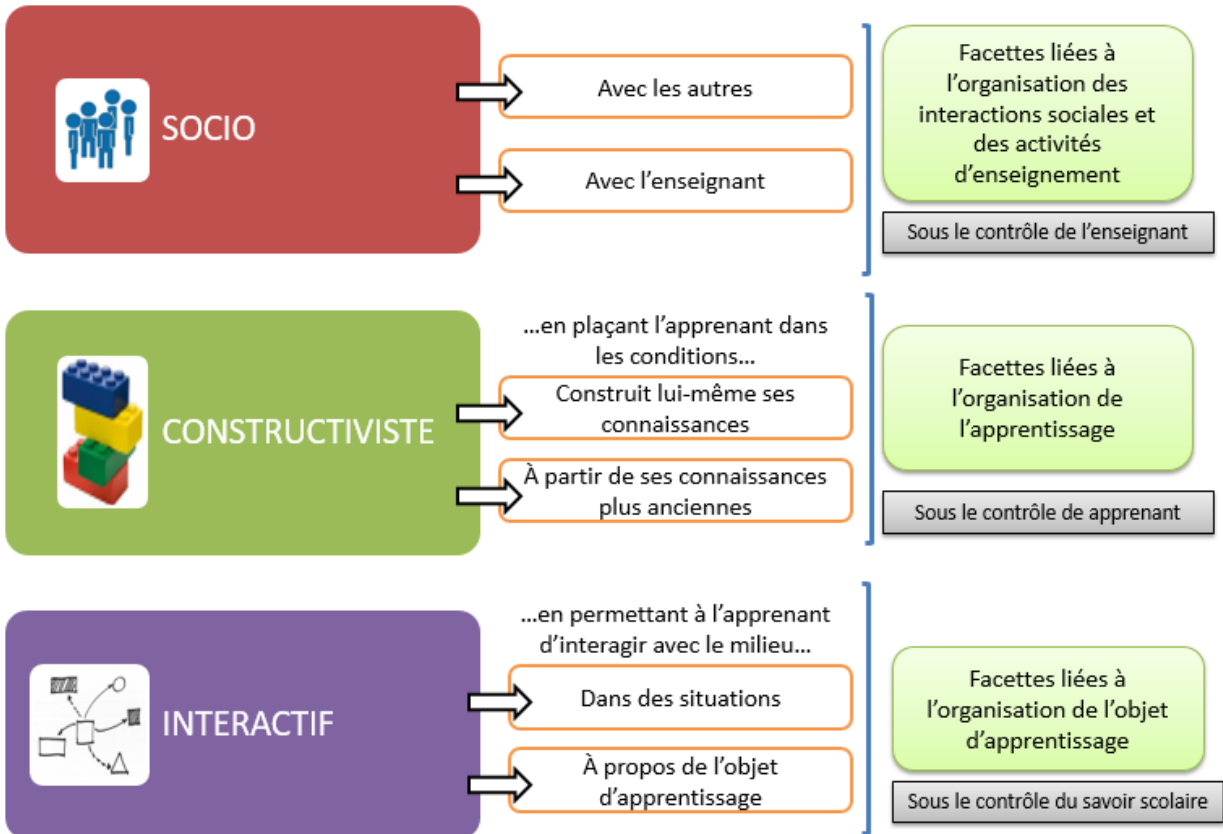
Comme nous venons de le voir, l'approche par compétences possède un lien de parenté avec l'approche socioconstructiviste en ce sens où elle confronte l'apprenant à des tâches complexes, elle focalise sur « la personne » qui, placée en situation, est amenée « à se modifier » et à opérer des choix pour agir, dans un milieu, en interaction avec d'autres personnes.

! L'approche par compétences est parente avec le socioconstructivisme...

La compétence professionnelle peut être définie comme étant la capacité d'un professionnel à utiliser son jugement, de même que les connaissances, les habiletés et les attitudes associées à sa profession pour résoudre des problèmes complexes qui se présentent dans le champ de son activité professionnelle. Cette énumération contient les éléments auxquels on doit faire appel quand on veut enseigner par compétence. À partir de cela on doit décider les axes de formation et si l'on évalue les divers éléments les uns à la suite des autres ou si on les évalue d'une façon globale. Rappelons que ces éléments doivent être associés à une situation professionnelle, **puisque la compétence, en dehors d'un contexte particulier, est inexistante.**

L'ensemble des référentiels comporte désormais des compétences, détaillées en tâches ou compétences opérationnelles.

❖ **Le modèle d'apprentissage socio-constructiviste interactif Annexe 7**



❖ Évaluer par compétences

Annexe 8

Évaluer une compétence est un acte pédagogique complexe tant la notion est encore assez peu définie par les sciences de l'éducation. Nous en avons d'ailleurs tous des représentations assez variées.

Une fois les apprentissages réalisés, l'apprenti « *connait des notions* », il « *sait* », ce qui nourrit sa réflexion pour agir, il possède du « *savoir comment* ». L'action, le « *comment faire* » peut être mesurée à travers une performance, c'est-à-dire que l'apprenant « *montre en situation professionnelle* » la façon dont il procède. Pour être pertinentes dans le cadre de l'enseignement professionnel, les conditions de mesure doivent se rapprocher le plus possible de la pratique réelle.



On ne vérifie donc pas plus « l'atteinte d'objectifs de formation » que l'adéquation d'une personne à profil professionnel prescrit.

Même si l'acte d'évaluation est complexe et source de frustration, l'évaluation de la compétence n'en demeure pas moins une tâche fondamentale du travail de l'enseignant-évaluateur, puisqu'il s'agit d'évaluer la compétence des individus afin de certifier que ceux-ci sont en mesure d'exercer leur profession de manière autonome et selon des critères établis par les

référentiels.

Quand on parle d'évaluation de la compétence, il est nécessaire d'avoir des objectifs qui soient les plus clairs possible, puisque les décisions à prendre sont fondamentales et ont un impact très grand sur les individus évalués. Il est légitime d'évaluer la compétence comme preuve de l'atteinte des objectifs de formation, c'est-à-dire à la fin d'un processus de formation ainsi que le font les organisations universitaires ou collégiales.¹³

Puisqu'il n'existe pas d'instrument de mesure idéal pour la compétence, l'acte d'évaluation représente un compromis. Le niveau de compétence n'est pas binaire « tout ou rien », il s'agit plutôt d'un continuum, mais il convient cependant, de manière plus ou moins arbitraire et de toute façon subjective, de déterminer la limite entre compétence et incompétence. Pour cela les grilles d'évaluation proposées par le groupe de pilotage national indiquent les compétences, les tâches (travail demandé) et proposent des indicateurs de performance. Il convient pour l'évaluateur de sélectionner, pour une situation professionnelle donnée, la ou les tâches à évaluer pour la compétence ciblée, puis de choisir les indicateurs qui seront retenus et de placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise observés.

¹³ Sources : L'évaluation de la compétence dans le contexte professionnel Carlos A. Brailovsky, François Miller et Paul Grand'Maison

Exemple d'utilisation d'une grille de CAP Cuisine

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces						
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes						
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés						
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs						
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

↑
1

Sélectionner la ou les tâches à évaluer pour la compétence ciblée en fonction de la situation

↑
2

Choisir les indicateurs de performance
À retenir

↑
3

Placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise en fonction des indices observés

↑
4

À partir du profil obtenu, valider ou non la compétence (cocher) et justifier la décision prise

RAPPEL : Trois conditions pour évaluer une compétence¹⁴ :

- il faut présenter aux apprenants des tâches complexes, c'est-à-dire des tâches qui demandent de choisir et combiner des procédures apprises ;
- il faut présenter aux apprenants des tâches inédites, c'est-à-dire des tâches que les élèves n'ont jamais rencontrées, sinon on serait dans l'application simple ;
- il faut que les apprenants maîtrisent effectivement les procédures nécessaires à la réalisation de la tâche.

¹⁴ Extrait de la revue **XYZep** | Numéro 34 | Mai 2009 une publication du centre Alain-Savary de l'INRP

❖ L'analyse réflexive

Annexe 9

En lien avec les objectifs de validation des compétences, l'analyse réflexive entraîne l'apprenant à prendre de la distance et à produire un travail introspectif sous forme « *d'une mise en mots* » (verbalisation) écrite ou orale, « *ce que je ressens, ce que j'apprends, ce que je pense...* » Il y a nécessairement pour l'apprenant une prise de risque, ce qui implique chez l'enseignant une écoute "*bienveillante, ouverte et constructive*". Ce travail doit être guidé par un questionnement : « *qu'avez-vous réalisé ? Quelles ressources avez-vous mobilisées ? Quelle démarche avez-vous suivie ? Quelles difficultés avez-vous rencontrées ? Comment les avez-vous surmontées ? Quels conseils donneriez-vous à celui qui doit réaliser le même travail ?* »...

Cette approche favorise notamment le développement de la pensée analytique et de l'esprit critique, mais c'est surtout une prise de recul indispensable qui facilite la transposition, dans d'autres contextes, des compétences, comportements et savoirs abordés dans un contexte donné. Collective, elle permet à tous de s'enrichir de l'expérience des autres. Systématisée, elle contribue à la construction des compétences professionnelles de l'apprenant et le prépare à la formation tout au long de la vie.

❖ Exemple de fiche d'intention et de scénario pédagogique Annexe 10
(Académie de Bordeaux)

FISP - FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PÉDAGOGIQUES					
THÈME	13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)			DATE	
CONTEXTE PROFESSIONNEL 	Vous entrez en formation dans le secteur de la restauration et découvrez votre environnement professionnel. A l'issue d'une première période de formation en établissement, vous réalisez votre première période de formation en entreprise au sein du "Bistrot du Port", un restaurant-Bistrot traditionnel de la côte girondine. M. GROSJEAN le responsable vous accueille et vous confie les premières missions.			CLASSE	
				Nom du professeur	
SITUATION DIDACTIQUE (situation problématique) 	à votre arrivée, M. GROSJEAN souhaite vous associer au chef de partie des entrées froides. Un récent rapport de la DDPP (Direction Départementale De la Protection de la Population) sur le Bistrot du Port fait état de "tenues professionnelles inadaptées pour une partie du personnel". M. GROSJEAN vous montre un extrait du rapport et constatant que la tenue préconisée par votre établissement de formation est différente, il vous interroge sur "la tenue professionnelle adaptée" à l'activité de cuisinier.			NIVEAU	Deuxième année Culture Professionnelle Cuisine
				Modalité pédagogique	
OBJECTIF(S) DE LA SÉANCE 				Séance précédente	
				Séance suivante	
				Divers	
POLE	1	COMPÉTENCES	TRAVAIL DEMANDÉ		
			1		
			2		
			3		
SAVOIRS ASSOCIES 			4		
			5		
			TRAVAIL DE PRÉPARATION DE LA SÉANCE 		
ÉVALUATION - AUTO-ÉVALUATION -- Critères et indicateurs de performance					
	ÉVALUATION	BARÈME	BARÈME	AUTO-ÉVALUATION	
	1		1		
	2		2		
	3		3		
	4		4		
SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE					
RESSOURCES EXTERNES (ce qui se donne) 				RESSOURCES INTERNES (ce que l'élève possède déjà) : ce qu'il sait, ce qu'il sait faire, ce qu'il sait être) 	
CONTRAINTE(S) SPÉCIFIQUE(S) (contraintes de production, d'organisation, expériences à mener...)				MENU (si)	
DEROULEMENT CHRONOLOGIQUE					
PHASE	DURÉE	ACTIVITÉ DE L'ÉLÈVE		RESSOURCES	ACTIVITÉ DE L'ENSEIGNANT
1	5 min.			Recherche documentaire	
Observations sur la séance :					

❖ Fiche d'atelier expérimental

Annexe 11

Fiche démarche – Atelier Expérimental

→ ORGANISER		→ DÉCOUVRIR, RÉALISER, OBSERVER	
① Thème, matériel, matière d'œuvre, précautions		② Expérience(s) (<i>mode opératoire, procédures...</i>) « ce que je découvre, ce que je réalise, ce que j'observe... »	
Thème	Niveau de classe		
Compétences à aborder			
Matériel spécifique	Matière d'œuvre		
Point(s) critique(s) et précaution(s)			
→ ANALYSER, COMPRENDRE		→ DÉDUIRE, APPRENDRE	
③ Analyse « ce que je comprends »		④ Règles à tirer de l'expérience « ce que je déduis, ce que je retiens de l'expérience »	
→ TRANSFÉRER, APPLIQUER			
⑤ Applications culinaires et transferts pédagogiques possibles			

ANNEXES

CAP

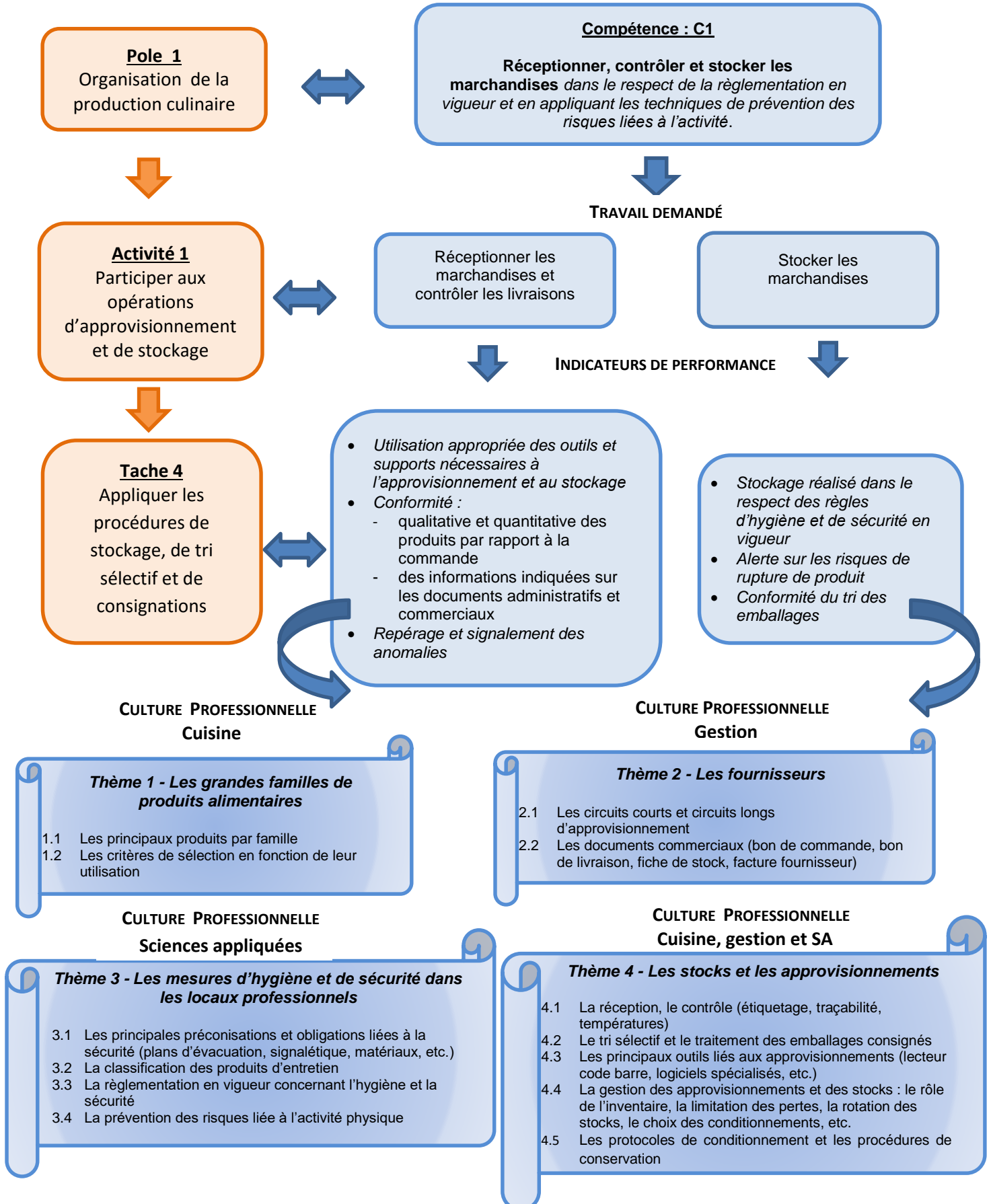
CUISINE

❖ **Exemple de répartition des savoirs-associés pour une compétence donnée**
(proposée par une équipe pédagogique dans le cadre d'une stratégie globale de formation)

Annexe 12

**RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS
PROFESSIONNELLES**

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION



❖ **Techniques professionnelles
dans le cadre d'un parcours CAP/BP**

Annexe 13

LISTE DES TECHNIQUES COMPARATIVES CAP CUISINE ET BP ARTS DE LA CUISINE	
CAP	BP
PREPARATIONS DE BASE	
Peser et mesurer	
Éplucher, laver	
Préparer des herbes aromatiques	
Canneler, historier	
Peler à vif, segmenter	
Émincer	
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine	
Escaloper des légumes	
Ciseler	
Monder, concasser	
Tourner des légumes courants	Tourner des artichauts, une tête de champignon
Lustrer, napper	
Paner à l'anglaise	
Façonner à la cuillère	
Clarifier des œufs, du beurre	
Brider simplement, ficeler	Ficeler toutes formes
Détailler de la viande	Détailler des pièces entières de viande
Découper une volaille à cru	Découper des pièces spécifiques, du gibier
	Préparer une volaille effilée
Aplatir, (batter)	Désosser une pièce de viande ou de volaille
Gratter, préparer, ébarber	Ouvrir à cru des coquillages
Habiller, détailler, désarêter	Habiller un poisson plat
Lever un filet de poisson rond	Lever des filets de poissons ronds et plats
	Désarêter un poisson plat entier
	Plier des filets de poisson
	Préparer des crustacés crus ou cuits, des céphalopodes
	Détailler des pièces entières de poissons ronds et plats
	Décortiquer des crustacés crus ou cuits
	Hacher au couteau un tartare
	Dénerver
	Farcir
	Monter une préparation spécifique
	Piquer, larder
	Préparer des abats de boucherie

CUISSONS	
Griller, snacker des pièces	Marquer au grill, griller, « plancha »
Cuire des œufs (sauf frits)	Sauter des omelettes toutes formes
Sauter, sauter déglacer	Sauter, sauter déglacer
Blanchir	
Rôtir	Rôtir avec variantes (double cuisson)
Pocher, cuire un potage	Court bouillon, nage, cuire dans un blanc, soupes
Frire	Frire avec enrobage
Cuire en ragoût	Braiser à blanc, à brun
Cuire à la vapeur	
Étuver	
Cuire à blanc	
Glacer, gratiner	Glacer, gratiner
Cuire du riz, de la semoule, des céréales etc.	Cuire des céréales (produits spécifiques)
	Cuire au wok
	Cuire au maigre
	Cuire sous vide (basse température...)
	Confire au sel, au sirop, au vinaigre
	Cuire des pommes de terre spécifiques
	Cuire en croûte
FONDS, SAUCES, JUS, MARINADES, APPAREILS SALES, LIAISONS	
Lier à l'amidon, à la matière grasse, à la purée de légumes, aux protéines, par réduction	Lier à l'amidon, à la matière grasse, à la purée de légumes, aux protéines, aux additifs, par réduction
Réaliser un fumet de poisson	Réaliser des fumets de poisson au vin rouge, de gibiers, etc.
Réaliser un fond de volaille	Réaliser des fonds spécifiques : blancs et bruns, des glaces, ½ glaces, essences, etc.
Améliorer un fond PAI	
Réaliser une sauce de type vin blanc	Réaliser des sauces « vin blanc » dérivées
Réaliser un velouté, une sauce blanche	Réaliser des sauces blanches dérivées
Réaliser une sauce brune	Réaliser des sauces brunes dérivées
Réaliser une sauce émulsionnée de base	Réaliser des sauces émulsionnées chaudes dérivées
Réaliser un beurre composé	Réaliser des beurres composés chauds dérivés
Réaliser un coulis, une fondue de tomates	Réaliser des sauces dérivées de la tomate
Réaliser un jus de rôti	Réaliser des jus spécifiques (légumes, gibiers, arêtes, etc.)
Préparer une marinade instantanée	Préparer une marinade crue ou cuite
Préparer une duxelles	
	Préparer un saumurage, un salage à sec
	Réaliser une marmite, gelée, royale et autres dérivés
	Réaliser un court bouillon, « nage », « matelote »
	Réaliser une sauce à base de crustacés
	Préparer des coulis de fruits ou légumes, crèmes, gelées
	Réaliser des farces
	Réaliser des purées dérivées
	Réaliser un appareil à soufflé
	Réaliser des mousses

LISTE DES TECHNIQUES COMPARATIVES CAP CUISINE ET BP ARTS DE LA CUISINE

CAP	BP
SAUCES, JUS, APPAREILS, CREMES SUCRES	
Réaliser une sauce chocolat, une ganache	Réaliser des ganaches et variantes
Réaliser un coulis de fruits	Réaliser des gelées, des jus
Réaliser une crème anglaise	Réaliser des appareils à base de crème anglaise
Réaliser un sirop (pocher, puncher)	Réaliser des sirops pour trempage, cuisson, sous-vide, etc.
Réaliser un caramel	Utiliser un caramel pour glaçage, gastrique, etc.
Réaliser un appareil à crème prise	
Réaliser une crème pâtissière	Réaliser une crème pâtissière et dérivés
Réaliser une crème d'amandes	Réaliser des appareils ou « fours » à base de crème d'amandes
Réaliser une compote, une marmelade	
Foisonner de la crème, des œufs	Réaliser une crème fouettée et dérivés
Réaliser une meringue française	Réaliser des meringues « Suisse », « Italienne » et appareils dérivés
	Réaliser un appareil à soufflé
	Réaliser un appareil à mousse (bombe, parfait, etc.
	Réaliser un sabayon
	Réaliser une crème au beurre et dérivés
	Réaliser des appareils à fours secs
PATISSERIES SUCREES, SALEES	
Réaliser un biscuit	Réaliser un biscuit et dérivés
Réaliser une génoise	Réaliser une génoise pour montage (entremets, etc.)
Réaliser une pâte à crêpes	Réaliser une pâte à crêpes dérivée
Réaliser une pâte brisée	
Réaliser une pâte feuilletée simple	Réaliser une pâte feuilletée dérivée
Réaliser une pâte sablée	
Réaliser une pâte à choux	Réaliser une pâte à choux dérivée
	Réaliser une nougatine, une croquante
	Réaliser une pâte levée ou montée
	Réaliser une pâte à nouilles
	Réaliser une pâte à frire et dérivés
	Réaliser une pâte à partir de meringue
DECORS, FINITIONS (salées et sucrées)	
	Écrire au cornet
	Réaliser un fond d'assiette ou de plat
	Festonner
	Façonner à la cuillère, sculpter
	Laquer
	Chaufroiter
	Glacer
	Réaliser une impression, une bordure imprimée
	Décorer à l'aide de sucre cuit
	Décorer au chocolat, à la pâte d'amandes, à la glace royale, au pastillage

❖ Liste des recettes à maîtriser en CAP Cuisine

Annexe 14

Une liste des recettes de base est proposée ci-dessous. Elle constitue un « socle minimum » à maîtriser par chaque prétendant au diplôme. Il est utile de réaliser chaque recette ou une recette dérivée à plusieurs reprises. Les menus de situation peuvent également s'inspirer de cette base.

Fiches techniques à maîtriser	Techniques visées
1 Quiche Lorraine	Peser - Mesurer - Réaliser une pâte brisée - Réaliser un appareil à crème prise - Détailler et blanchir de la viande (lardons) - Lustrer
2 Crème Dubarry	Eplucher, laver, tailler des légumes - Réaliser un fond de volaille - Réaliser un velouté - Pocher (cuire à l'anglaise) - Emincer - Lier à base de matière grasse
3 Julienne Darblay	Emincer des légumes - Tailler en julienne - Préparer des herbes aromatiques - Etuver - Lier à base de purée de légumes
4 Macédoine de légumes	Tailler en macédoine - Réaliser une sauce émulsionnée de base - Clarifier des œufs - Monder des tomates - Cuire des œufs
5 Crêpe farcie océane	Réaliser une pâte à crêpes - Gratter, préparer, ébarber - Escaloper des légumes - Réaliser un fumet - Réaliser une sauce type vin blanc - Lier par réduction - Cuire à blanc.
6 Omelette roulée	Clarifier du beurre - Cuire des œufs - Sauter
7 Œufs farcis Chimay	Cuire des œufs - Ciseler - Lier à base d'amidon - Réaliser une sauce blanche (béchamel) - Napper - Réaliser une duxelles.
8 Filet de poisson meunière	Habiller et fileter un poisson rond - Sauter - Historier
9 Darne de poisson pochée, à la vapeur	Habiller et détailler un poisson rond - Réaliser un fumet - Pocher - Cuire à la vapeur - Réaliser une marinade instantanée - Canneler, historier - Peler à vif - Ficeler - Réaliser un beurre composé ou Réaliser une sauce émulsionnée chaude
10 Goujonnettes de poisson frit	Habiller et détailler un poisson rond - Paner à l'anglaise - Frire - Ciseler - Concasser - Réaliser une sauce émulsionnée froide - Réaliser un coulis, une fondue de tomates
11 Blanquette de veau	Détailler de la viande - Tailler en mirepoix - Réaliser et améliorer un fond PAI - Réaliser un velouté - Pocher - Lier à base d'amidon et aux protéines.
12 Pavé de bœuf sauté au poivre	Détailler de la viande - Sauter déglacer - Réaliser et améliorer un fond PAI - Réaliser une sauce brune
13 Escalope de volaille viennoise	Aplatir (batter) - Paner à l'anglaise - Réaliser et améliorer un fond PAI - Cuire des œufs - Préparer des herbes aromatiques - Peler à vif
14 Navarin	Détailler de la viande - Lier à l'amidon - Cuire en ragoût
15 Fricassée de volaille à l'ancienne	Découper une volaille à cru - Lier à base d'amidon et de matière grasse - Réaliser un fond blanc de volaille - Cuire en ragoût
16 Poulet rôti	Brider simplement - Rôtir - Réaliser un jus de rôti
17 Burger	Réaliser une marinade, Griller, snacker des pièces - Réaliser un coulis - Réaliser une sauce émulsionnée - Réaliser un fond brun de volaille - Réaliser une sauce brune ou une sauce blanche
18 Crème caramel	Réaliser un appareil à crème prise - Pocher - Réaliser un caramel
19 Œufs à la neige	Réaliser une crème anglaise - Clarifier des œufs - Réaliser une meringue française - Façonner à la cuillère - Pocher - Foisonner des œufs
20 Tarte aux fruits sur pâte feuilletée	Réaliser une pâte feuilletée - Réaliser une crème pâtissière - Réaliser une crème d'amandes - Réaliser une compote, une marmelade - Lustrer
21 Tarte aux pommes	Réaliser une pâte brisée - Réaliser une compote, une marmelade - Réaliser une crème d'amande - Lustrer
22 Choux patissier	Réaliser une pâte à choux - Réaliser une crème pâtissière - Foisonner de la crème - Réaliser un caramel - Glacer
23 Tiramisu	Réaliser un biscuit, une génoise - Foisonner de la crème - Réaliser un sirop - Réaliser un coulis de fruits - Réaliser une sauce chocolat
24 Crème brûlée	Clarifier des œufs - Réaliser un appareil à crème prise - Glacer
25 Tartelette chocolat sablée	Réaliser une pâte sablée - Réaliser une ganache
Exemples de garnitures associées aux diverses recettes	Gnocchis : réaliser une pâte à choux, pocher - Légumes frits : réaliser une pâte à frire, enrober pour frire - Légumes à la vapeur : éplucher, laver, tailler des légumes, tourner des légumes, cuire à la vapeur - Purées de légumes : éplucher, laver, tailler, pocher, cuire à la vapeur - Flans : réaliser un appareil à crème prise, lier aux protéines - Mousse : foisonner de la crème - Féculents : cuire du riz (riz pilaf), cuire de la semoule, des céréales - Légumes grillés : griller, snacker - Jardinière de légumes : étuver, cuire à la vapeur, pocher, glacer etc...

❖ Epreuve EP1

✚ Grille d'évaluation en ponctuel

Annexe 15

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en ponctuel

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	Numéro du candidat :
--------------------------------	--------------	-----------------------------	--------------

Appréciation globale :	Total / 20	
-------------------------------	-------------------	--

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Question N°	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées							
Stocker les marchandises	<input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage							
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande							
Participer aux opérations d'inventaire	<input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux							
	<input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies							
	<input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur							
	<input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit							
	<input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages							
	<input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place							
	<input type="checkbox"/> Exactitude des quantités							
	<input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées							
	<input type="checkbox"/>							

Compétence 2- collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Question N°	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications	
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)							
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches							
Planifier son travail	<input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/>							

Grille d'évaluation en CCF – Partie écrite

Annexe 16

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF
Partie 1 écrite

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation globale : **Total / 20**

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

Enseignements :	EVALUATIONS SIGNIFICATIVES EP1 Culture professionnelle											
	Culture technologique				Gestion appliquée				Sciences appliquées			
	Nom du formateur		Nom du formateur		Nom du formateur		Nom du formateur		Nom du formateur		Nom du formateur	
date	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
note												
Appréciation :	Appréciation :				Appréciation :				Appréciation :			

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications	
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage <input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux							
Stocker les marchandises								
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production								
Participer aux opérations d'inventaire								

	<input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/>							
Compétence 2- collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.							<input type="checkbox"/> Compétence non validée	<input type="checkbox"/> Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)							
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches							
Planifier son travail	<input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/>							

Grille d'évaluation en CCF – Partie orale

Annexe 17

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF
Partie 1 orale

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	
--------------------------------	--

Appréciation globale :	Total / 20	
-------------------------------	-------------------	--

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises							<input type="checkbox"/> Compétence non validée	<input type="checkbox"/> Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées							
Stocker les marchandises	<input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage							
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande							
	<input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux							
	<input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies							
	<input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur							
Participer aux opérations d'inventaire	<input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit							
	<input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages							
	<input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place							
	<input type="checkbox"/> Exactitude des quantités							
	<input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées							
	<input type="checkbox"/>							

Compétence 2- collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications	
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)							
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches							
Planifier son travail	<input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/>							

✚ Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 18

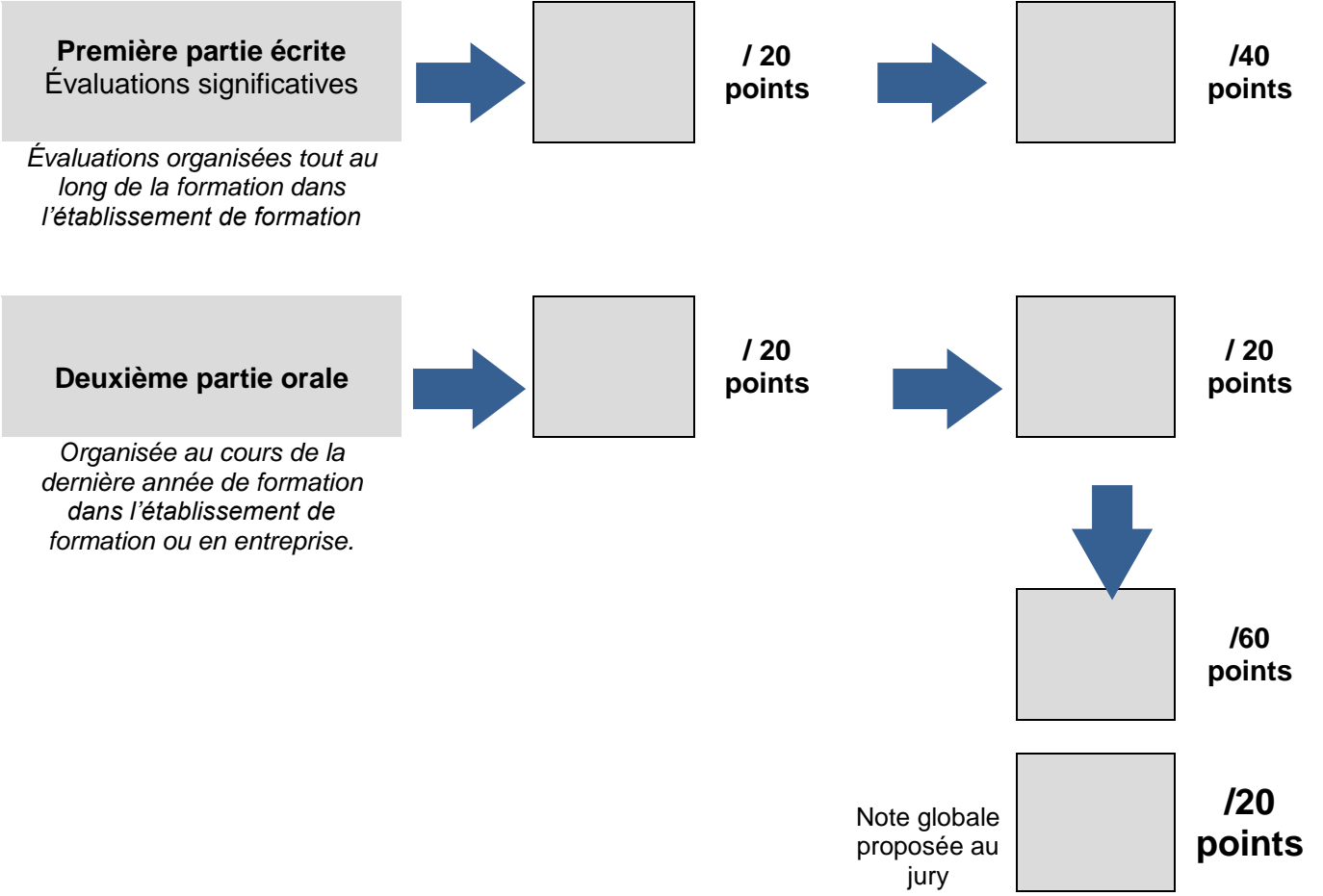
CAP CUISINE **Épreuve EP1**
Organisation de la production de cuisine
Contrôle en cours de formation
Grille récapitulative

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation :



❖ Épreuve EP2

✚ Planning de passage des candidats


Annexe 19

Planning de passage des candidats					
CAP CUISINE	CAP Cuisine		Phases	Candidats	
				Matin	Soir
Arrivée des candidats et mise en tenue professionnelle				7 h 30 – 7 h 50	13 h 00 – 13 h 20
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification des convocations ▪ Tirage au sort des postes ▪ Distribution des sujets 			7 h 50 – 8 h 00	13 h 20 – 13 h 30
①	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Phase écrite de planification du travail 		20 mn	8 h 00 – 8 h 20	13 h 30 – 13 h 50
②	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôle des marchandises ▪ Mise en place du poste de travail 		10 mn	8 h 20 - 8 h 30	13 h 50 – 14h 00
③	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Production ▪ Envoi ▪ Bilan ▪ Remise en état du poste de travail 	Début de la production	4 h 30	8 h 30	14 h 00
		Envoi plat 1		12 h 10	17 h 40
		Envoi plat 2		12 h 20	17 h 50
		Dégustation des productions par le jury		à partir de 12 h 10	à partir de 17 h 40
		Compte-rendu d'activités		<ul style="list-style-type: none"> - Sur le temps de l'épreuve - au poste du candidat - 10 mn maximum 	
Fin d'épreuve et repas ou départ des candidats				13 h 00	18 h 30

- 1 jury évalue 5 à 6 candidats
- Les membres du jury sont convoqués 30 mn avant le début des épreuves
- Composition d'1 jury :
 - 1 professeur de spécialité
 - 1 professionnel
- Pour les centres qui organisent une production le matin et une le soir dans une même journée, il faut prévoir 2 jurys différents.
- Convocation des professionnels à 8 h 15 et à 13 h 45

❖ Grille d'auto-évaluation – Bilan de la production

Annexe 20

CAP CUISINE		Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine <u>Évaluation en ponctuel</u>	
Date de l'épreuve			
Nom et prénom du candidat	Numéro du candidat
 GRILLE D'AUTO-EVALUATION – BILAN DE LA PRODUCTION			
Indicateurs de performance		Points forts	Points à améliorer
Analyse de son travail	Organisation de la production		
	Choix techniques		
	Matériel utilisé		
	Production réalisée		
Analyse organoleptique	<u>Plat 1</u> (Plat principal et garniture)		
	<u>Plat 2</u> (Entrée ou dessert)		

Grille d'évaluation en ponctuel

Annexe 21

CAP CUISINE

Épreuve EP2
Réalisation de la production de cuisine
Évaluation en ponctuel

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	Numéro du candidat :
-------------------------	-------	----------------------	-------

Appréciation globale :	Total / 20
------------------------	-------------------

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées						
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>						

Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>						
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces							
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes							
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés							
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs							
Cuisiner des garnitures d'accompagnement							
Préparer des desserts							
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région							

Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/>						
Dresser ses préparations culinaires (<i>netteté, disposition, volume</i>)							
Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)							
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).							
Compétence 6 - Communiquer.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/>						
Rendre compte de son activité							
Se situer dans son environnement professionnel							

Grille d'évaluation en CCF – situation 1

Annexe 22

CAP CUISINE

Épreuve EP2
Réalisation de la production de cuisine
Contrôle en cours de formation
Situation 1 pratique

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat
--------------------------------	-------

Appréciation globale :	Total / 20	
-------------------------------	-------------------	--


Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom & fonction du professionnel Signature

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.						<input type="checkbox"/> Compétence non validée	<input type="checkbox"/> Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>						
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail							
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé							
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable							

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>						
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces							
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes							
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés							
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs							
Cuisiner des garnitures d'accompagnement							
Préparer des desserts							
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région							
Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/>						
Dresser ses préparations culinaires ((<i>netteté, disposition, volume</i>))							
Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)							
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).							

Grille d'auto-évaluation – Bilan de la formation

Annexe 23

CAP CUISINE		Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine <u>Évaluation en CCF</u> Situation 2	
Date de l'épreuve			
Nom et prénom du candidat		
 GRILLE D'AUTO-EVALUATION – BILAN DE LA PRODUCTION			
Indicateurs de performance		Points forts	Points à améliorer
Analyse de son travail	Organisation de la production		
	Choix techniques		
	Matériel utilisé		
	Production réalisée		
Analyse organoleptique	<u>Plat 1</u> (Plat principal et garniture)		
	<u>Plat 2</u> (Entrée ou dessert)		

Grille d'évaluation en CCF – situation 2

Annexe 24

<h1>CAP CUISINE</h1>	<p>Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine <u>Contrôle en cours de formation</u> Situation 2 pratique et orale</p>
----------------------	--

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat
--------------------------------	-------

Appréciation globale :	Total / 20	
-------------------------------	-------------------	--

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom & fonction du professionnel Signature

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.						<input type="checkbox"/> Compétence non validée	<input type="checkbox"/> Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées						
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>						

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dexterité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>						
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces							
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes							
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés							
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs							
Cuisiner des garnitures d'accompagnement							
Préparer des desserts							
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région							

Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Compétence non validée	Compétence validée	
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications		
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi							
Dresser ses préparations culinaires (<i>netteté, disposition, volume</i>)	<input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage							
Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)	<input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage							
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).	<input type="checkbox"/> Respect des températures							
	<input type="checkbox"/> Respect des temps impartis							
	<input type="checkbox"/> Produit commercialisable							
	<input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production							
	<input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel							
	<input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail							
	<input type="checkbox"/>							
Compétence 6 - Communiquer.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Compétence non validée	Compétence validée	
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications		
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle :	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production							
- au sein de son entreprise	<input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés							
- avec les clients	<input type="checkbox"/> Travail en équipe							
- avec des tiers	<input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute							
Rendre compte de son activité	<input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis							
Se situer dans son environnement professionnel	<input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit							
	<input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise							
	<input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité							
	<input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel							
	<input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel							
	<input type="checkbox"/>							

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications		
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>							
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail								
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé								
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable								
Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications		
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>							
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces								
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes								
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés								
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs								
Cuisiner des garnitures d'accompagnement								
Préparer des desserts								
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région								

Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/>						
Dresser ses préparations culinaires ((netteté, disposition, volume)							
Envoyer ses préparations culinaires (respect des horaires, des températures)							
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements)							
Compétence 6 - Communiquer.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/>						
Rendre compte de son activité							
Se situer dans son environnement professionnel							

CAP CUISINE

Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine Contrôle en cours de formation Situation 3 en milieu professionnel Évaluation certificative

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	
--------------------------------	--

Appréciation globale :	Total / 20	
------------------------	-------------------	--

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom & fonction du professionnel Signature

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.						<input type="checkbox"/> Compétence non validée	<input type="checkbox"/> Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées						
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>						

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces						
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes						
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés						
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs						
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications	
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/>						
Dresser ses préparations culinaires ((<i>netteté, disposition, volume</i>))							
Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)							
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).							
Compétence 6 - Communiquer.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Compétence non validée	Compétence validée
Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications	
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/>						
Rendre compte de son activité							
Se situer dans son environnement professionnel							

✚ Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative

Annexe 27

CAP CUISINE

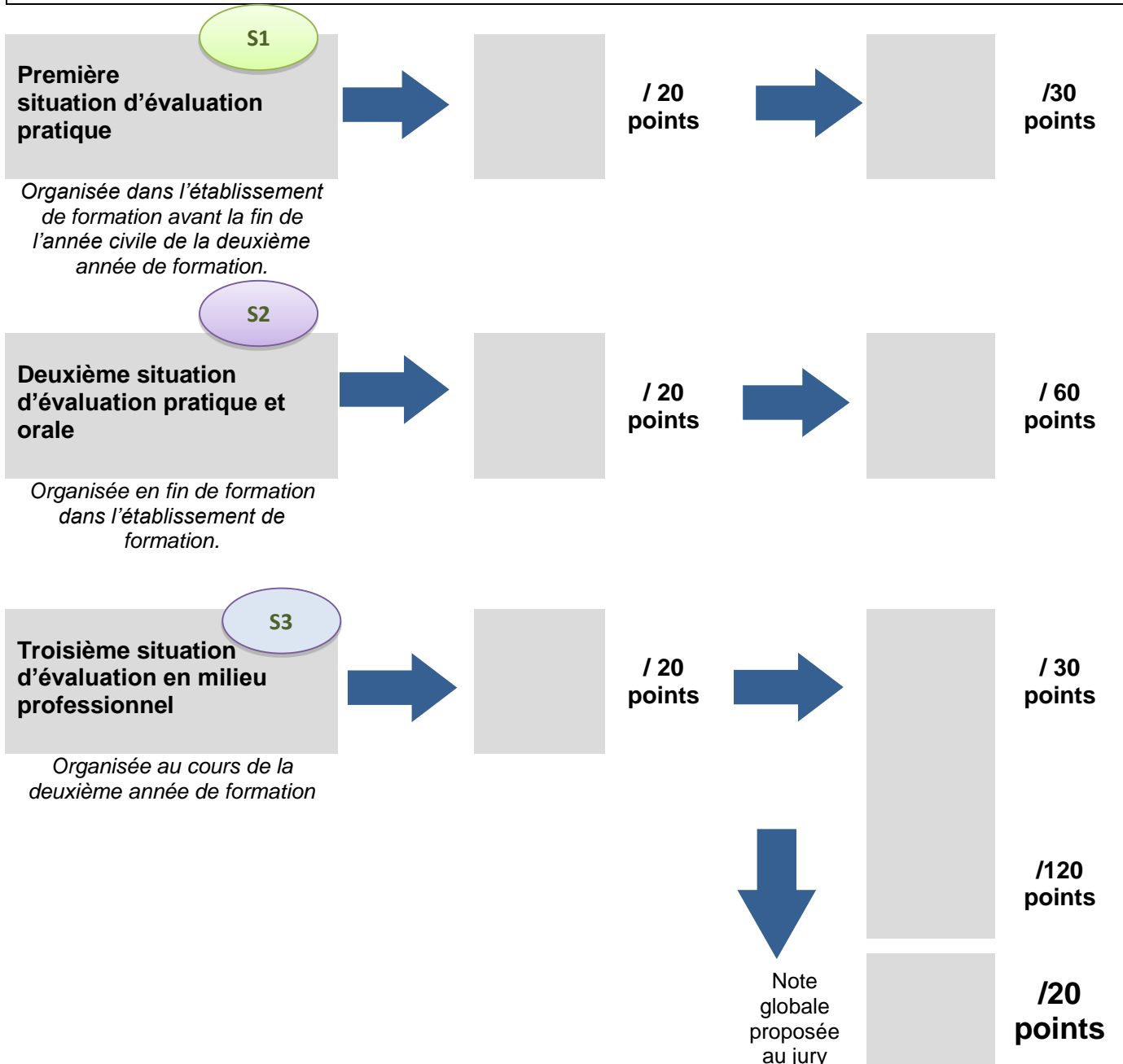
Épreuve EP2
Réalisation de la production de cuisine
Contrôle en cours de formation
Grille d'évaluation récapitulative

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation :



ANNEXES

CAP