

C.A.P CS H.C.R - Cuisine

Table des matières

1	Remarques générales.....	2
2	Organisation des CCF.....	2
3	Recommandations Épreuve EP1	3
4	Questions / Réponses	5
5	Annexes : présentation des épreuves (extrait du GAP)	8

Adresse contact :

Gilles Ruchon IEN économie-gestion : Gilles.ruchon@ac-grenoble.fr

1 Remarques générales

Ces nouveaux diplômes de CAP ont été rénovés pour s'adapter aux évolutions des métiers de l'hôtellerie restauration. Ils sont construits par blocs de compétences et ont pour vocation de permettre aux apprenants de s'insérer rapidement professionnellement.

2 Organisation des CCF

2.1 Mise en œuvre des CCF

Les sujets de CCF doivent faire l'objet d'une **démarche collective** de travail à partir **des contextes du tableau de stratégie globale** impliquant les équipes pédagogiques (pratique cuisine, commercialisation et service en restaurant, gestion et sciences appliquées).

Chaque année devra être divisée en plusieurs périodes et chaque période devra débuter par un contexte et une situation professionnelle problématisée ou non. Chaque discipline devra ensuite choisir les compétences à travailler. Le tout étant d'harmoniser la formation pour lui donner plus de sens. Partir d'une situation professionnelle problématisée est important, c'est en trouvant des solutions qu'on devient compétent.

2.2 Les convocations et dates des CCF

L'équipe pédagogique doit prévoir **un calendrier annuel planifiant les périodes de CCF et de PFMP** (exemple sur le site). En début d'année scolaire, les familles doivent être informées sur le dispositif du contrôle en cours de formation (par des réunions, courriers). Chaque épreuve doit être précédée d'une information notée au minimum dans le carnet de correspondance à faire signer par l'élève et les parents.

2.3 Les évaluateurs

Les élèves doivent être évalués par **leur enseignant** (c'est une **obligation légale** et le principe même du CCF). Il est souhaitable qu'un professionnel soit présent pour la pratique.

2.4 Les grilles d'évaluation

Les aides à l'évaluation sont disponibles sur le centre de ressources nationales de l'académie de Versailles (GAP octobre 2017).

IMPORTANT : Il faut veiller à remplir les grilles d'évaluation intégralement en justifiant le niveau de compétences du candidat et en ajoutant des indicateurs de performance. Les grilles d'évaluation doivent impérativement être émargées par les membres du jury.

3 Recommandations Épreuve EP1

3.1 Les évaluations significatives

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement par les formateurs de gestion appliquée, de sciences appliquées, de restaurant et de cuisine de la classe.

IMPORTANT : Les évaluations significatives **doivent être élaborées en équipe** à partir de situations professionnelles contextualisées.

Le formateur :

- ▀ Évalue (sous différentes formes) tout au long de 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.

IMPORTANT : Le sujet proposé doit être original et actualisé. **Il ne s'agit pas d'un simple contrôle de connaissances.** Les élèves doivent pouvoir **répondre à certaines questions grâce à des documents.**

Sur la page de présentation du sujet nous retrouvons trois éléments :

- ▀ La présentation du sujet ;
- ▀ La situation professionnelle ;
- ▀ Le tableau avec les thèmes et le barème (facilite la correction).

Le contexte professionnel présente de manière brève l'entreprise (un restaurant) ou le contexte (un complexe hôtelier).

- ▀ Le sujet doit être complété par des documents professionnels.

La contextualisation doit permettre au candidat de s'installer dans l'entreprise, à une période propice à l'accomplissement des tâches proposées, occupant un poste correspondant à son niveau de compétences. Il donne un éclairage précis sur sa posture fonctionnelle et/ou hiérarchique dans l'organisation. Les prescripteurs (chefs de service, responsable...) sont annoncés dans la présentation de l'entreprise.

- ▀ Le formateur cible parmi les évaluations significatives, celles qui seront « certificatives ».
- ▀ Certaines évaluations peuvent être déclinées sur les trois enseignements composant la culture professionnelle, à partir du même contexte et de supports professionnels identiques.

3.2 L'entretien oral

① Tout au long de la formation, guidé par le formateur,

→ Le candidat collecte des supports professionnels (fiches techniques, fiches de stocks, bons de commande, bons de réception, supports de vente, supports numériques, étiquettes de produits, etc.)

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.

IMPORTANT :

- 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.
- **La grille d'évaluation est identique à celle des évaluations significatives.**
- La commission d'évaluation est composée **de 2 personnes maximum :**
 - 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.

4 Questions / Réponses

Questions CAP Cuisine	Réponses CAP Cuisine
Sur quels critères doit-on choisir les 4 évaluations qui seront retenues pour établir la note en EP1 ?	Les 4 évaluations sélectionnées doivent permettre d'évaluer des compétences 1 et 2 du pôle 1. L'enseignant ou le formateur en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives », donc certificatives. Ces évaluations significatives retenues pour la certification ne sont pas forcément les mêmes pour tous les apprenants. Le choix doit permettre de valoriser le parcours du candidat et représenter le niveau de compétences acquises. Toutes les évaluations significatives doivent être conservées et archivées car susceptibles de devenir certificatives.
Lors des évaluations en PFMP beaucoup d'entreprises ne font aucun tri sélectif. Doit-on mettre une évaluation moyenne à l'élève afin de ne pas le léser ou tout simplement ne pas évaluer le TD ?	<i>TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable.</i> Cette notion ne se limite pas au simple tri sélectif. (Limiter le gaspillage énergétique, limiter les pertes de matières premières. Optimiser les restes...) Ce critère peut donc être évalué en toute légitimité.
Où pouvons-nous trouver la grille et les critères d'évaluations de l'épreuve orale EP1 ?	La grille et les critères d'évaluation qui permettent d'évaluer les parties écrite et orale de l'épreuve EP1 sont les annexes 17 et 18 pages 63 et 64 du GAP . Ce court entretien (cf. GAP page 31) se déroule dans le cadre habituel des enseignements. Lors de la 1ère phase, le candidat rend compte de son activité grâce à un document déclencheur de parole (celui-ci est sélectionné avec les enseignants et non évalué). Lors de la 2ème phase, le candidat répond aux questions posées en lien avec le pôle 1).
Pour le domaine professionnel est-il nécessaire ou obligatoire de faire compléter à chaque situation des fiches techniques et des fiches d'organisation de travail ?	Pas nécessairement, l'ensemble des évaluations doit permettre d'évaluer la maîtrise des compétences 1 et 2 du pôle 1. La forme de l'évaluation est libre. Elle peut être innovante, variée et peut même être réalisée à l'oral.
Qui évalue l'épreuve orale EP1 dans le cas où le professeur de pratique est différent de celui de la culture professionnelle ?	Il s'agit du professeur de spécialité qui enseigne la culture professionnelle : il doit être accompagné du professeur de SA ou de gestion.

<p>Concernant l'EP1 : Certains profils CAP issus de situations au collège « particulières » (ULIS, CLIS, SEGPA...) présentent des lacunes parfois bien trop importantes à leur arrivée pour pouvoir accrocher un niveau de réflexion et de méthodologie suffisant dans le travail afin de répondre aux attentes du référentiel et/ou des évaluations significatives.</p>	<p>L'objectif de l'évaluation significative est d'évaluer la maîtrise des compétences de l'élève en fonction de son rythme d'apprentissage. Le CCF permet de s'adapter aux profils des élèves par différents aménagements possibles (majoration de temps imparti, aides techniques ou humaines supplémentaires...). Il est également possible d'organiser une évaluation significative sous forme orale. La définition du CCF prévoit que les élèves sont évalués lorsqu'ils sont prêts ce qui peut permettre de repousser certaines évaluations ou de ne tenir compte que des dernières évaluations significatives par exemple.</p>
<p>Quelles sont les solutions pour éviter un décrochage rapide de ces élèves et quelles adaptations pouvons-nous mettre en place pour qu'ils gagnent en efficacité dans le travail ?</p>	<p>Favoriser des stratégies pédagogiques innovantes et variées centrées sur l'activité de l'élève. La pédagogie de projets peut être pertinente. Se rapprocher de la réalité professionnelle (visite d'un MIN, Cash and Carry...).</p>
<p>Difficultés à gérer les aménagements des candidats pour toutes les évaluations pouvant être significatives sur les deux ans l'épreuve EP1, par exemple avoir un lecteur scripteur, du tiers temps à tous les contrôles.</p>	<p>Les aménagements éventuels des évaluations significatives sont à anticiper en amont lors de l'organisation des CCF avec l'établissement.</p>
<p>Questions CAP CS-HCR</p>	<p>Réponses CAP CS-HCR</p>
<p>Comment peut-on appliquer les aménagements aux examens des élèves de 1ère année lors des évaluations significatives alors que les réponses de la demande des aménagements arrivent au courant du mois de mars ?</p>	<p>Il est possible de se baser sur les aménagements accordés au collège. Le CCF permet également de s'adapter aux profils des élèves par des aménagements possibles.</p>
<p>Sur quels critères doit-on choisir les 4 évaluations qui seront retenues pour établir la note en EP1 ?</p>	<p>Voir réponse tableau cuisine</p>
<p>Est-ce qu'un livret d'évaluation va être créé et mis en ligne?</p>	<p>Non car Le GAP permet de centraliser les grilles d'évaluation et est disponible sur le portail académique.</p>

<p>L'organisation des épreuves de l'EP2 est sujette à questions pour la Brasserie et la Restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaque candidat doit-il servir une ou 2 tables (2 pour évaluer la compétence de la "synchronisation) ? - Pour combien de clients ? doit-il avoir en plus un travail d'office ? une technique au guéridon ? - Le référentiel du CAP Restaurant était plus clair et précis sur l'organisation des épreuves pratiques. - Comment évaluer les savoir-être ? 	<p>Concernant l'épreuve EP2 : il faut avant tout étudier la grille certificative de cette épreuve où les 3 ateliers emblématiques du CAP sont évalués.</p> <p>L'objectif de cette épreuve est d'évaluer les travaux demandés des compétences 3, 4, 5 et 6 du pôle 2. Oui, la synchronisation des tables doit être évaluée dans les ateliers. (Travail demandé 27, cf. liste des techniques professionnelles liées à la prestation 2.2 Synchroniser plusieurs tables). Le nombre de clients n'est pas précisé.</p> <p>Concernant les travaux d'office même réponse (travail demandé 25, cf. liste des techniques professionnelles liées à la préparation : toutes les techniques sont listées).</p> <p>Les savoir-être sont évalués de façon transversale à travers chaque compétence (ex : lors de la prise en charge du client : politesse, sourire etc. ...).</p>
<p>Où pouvons-nous trouver la grille et les critères d'évaluations de l'épreuve orale EP1 ?</p>	<p>La grille et les critères d'évaluation qui permettent d'évaluer les parties écrite et orale de l'épreuve EP1 sont les annexes pages 94 à 96 du GAP.</p> <p>Il faut attribuer une note sur 20 à l'élève pour cet oral.</p>
<p>Pouvons-nous réaliser l'épreuve de service en restaurant avec de la clientèle élève ?</p>	<p>Les conditions de réalisation du service doit se rapprocher le plus possible de la réalité professionnelle.</p>
<p>1- Peut-on grouper l'épreuve café/brasserie avec l'épreuve restaurant en faisant 1 table non nappée pour la brasserie et une table dressée type restaurant ?</p> <p>2 - Si nous groupons les épreuves, devons-nous faire 2 techniques de réalisation/préparation différentes ou pas ?</p>	<p>La façon dont vous envisagez d'organiser ces deux ateliers fait échos à la définition de l'épreuve EP2 en ponctuel. Or, vos élèves doivent être évalués en CCF.</p> <p>Extrait du GAP: « Elles sont organisées à différents moments de la formation, dans le cadre des séances pédagogiques habituelles ».</p>

5 Annexes : présentation des épreuves (extrait du GAP)

Épreuve EP1 : organisation de la production de cuisine



Épreuve en CCF

Objectif	Organiser sa production culinaire	
Durée		
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 – 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 prévoit des études de cas inspirées de ces contextes</p> <p>③ En fin de formation Cible, par candidat, 4 études de cas identifiées comme « significatives »</p> <p><u>2ème partie – orale - entretien</u></p> <p>① Tout au long de la formation, guidé par le formateur, 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 : <i>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 :</i></p> <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. 	<p>Étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).</p>

Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Objectif	Réaliser une production de cuisine
Forme	Pratique et orale
Compétences	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.</p> <p>Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.</p>
Critères d'évaluation	Voir grille d'évaluation
Commission d'évaluation	<p>1 professeur ou 1 formateur de la spécialité 1 professionnel de cuisine.</p> <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> <p>De son carnet personnel de techniques professionnelles. Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :</p> <ul style="list-style-type: none">• fiches techniques,• commentaires personnels concernant des techniques professionnelles,• observations liées à des gestes professionnels, des matériels,• etc.

Épreuve en CCF	
Durée	Durée du TP (5H)
Déroulement	<p><u>1ère situation d'évaluation – S1 (pratique)</u></p> <p>Elle a lieu en <u>classe de Terminale CAP</u>, avant la fin de l'année civile.</p> <p><u>1ère partie</u></p> <p>À son poste de travail, le candidat :</p> <p>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> <p><u>2ème partie</u></p> <p>Le candidat :</p> <p>confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie), dresse, envoie sa production et remet en état les locaux.</p> <p><u>NB :</u> <i>Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.</i></p>
	<p><u>2ème situation d'évaluation – S2 (pratique et orale)</u></p> <p>Elle a lieu en fin de formation</p> <p><u>1ère partie (non évaluée)</u></p> <p>À partir de :</p> <p>deux fiches techniques de production, d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié).</p> <p>Le candidat planifie son travail dans le temps imparti.</p> <p><u>NB :</u> <i>Cette phase sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1</i></p>

2ème 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

3ème partie

① 1ère 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 2ème 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.

3ème 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.

Épreuve EP1 : organisation des prestations en HCR

CAP HCR	Épreuve en CCF	
Objectif	Organiser une prestation à partir d'un contexte professionnel identifié	
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 les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.</p>	
Critères d'évaluation	Prendre appui sur les indicateurs de performance du RC	
Déroulement	<p>1ère partie – écrite – évaluations significatives</p> <p>L'équipe pédagogique de culture professionnelle (HCR, 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 prévoit des études de cas inspirées de ces contextes</p> <p>③ En fin de formation cible, par candidat, 4 études de cas identifiées comme « significatives » (<i>au moins une évaluation significative porte sur un contexte en hôtellerie, un autre sur un contexte en café-brasserie, une autre sur un contexte en restaurant</i>)</p> <p>NB : Les évaluations s'appuient sur des contextes professionnels communs aux trois disciplines. Dans chaque discipline, les enseignants sont libres de proposer des évaluations aux dates qui leur conviennent. Cependant on peut aussi envisager des évaluations communes déclinées sur les 3 enseignements.</p> <p>2ème partie – orale - entretien</p> <p>① Tout au long de la formation, guidé par le formateur, 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 : <i>Les documents collectés sont utilisés comme déclencheurs de parole</i> <i>La situation est organisée dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu.</i> <i>L'évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation.</i> <i>Commission d'évaluation = 2 personnes maximum :</i> Un enseignant de service et commercialisation 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.</p>	<p>Étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (HCR, gestion appliquée et sciences appliquées).</p>

Épreuve EP2 – Accueil, services et commercialisation en HCR

Objectif	Réaliser les prestations d'hôtellerie, café-brasserie et restaurant demandées	
Forme	Pratique et orale	
Compétences	<p>Compétence 3 : Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.</p> <p>Compétence 4 : Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Compétence 5 : Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.</p> <p>Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.</p>	
Critères d'évaluation	Voir grille d'évaluation	
Commission d'évaluation	<p>1 professeur ou 1 formateur de la spécialité 1 professionnel de spécialité.</p> <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> <p>De son carnet personnel de techniques professionnelles Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fiches techniques, • commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, • observations liées à des gestes professionnels, des matériels, • etc. 	
	Épreuve en CCF	
Durée	Durée du TP	
Déroulement	<p>Une situation d'évaluation réalisée <u>en classe de terminale CAP</u>.</p> <p>Elle comprend :</p> <p>3 activités professionnelles emblématiques du secteur HCR qui se déroulent en centre de formation. Elles sont organisées à différents moments de la formation, dans le cadre des séances pédagogiques habituelles ;</p> <p>1 bilan de ses activités en milieu professionnel.</p>	

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES EM- BLÉMATIQUES DE SECTEUR HCR

Activité d'hôtellerie

Le candidat organise et réalise la ou les tâches demandées permettant de mettre en œuvre les techniques professionnelles en fin d'activité, le candidat :

- échange avec le jury sur sa prestation – entretien d'explicitation
- présente l'environnement touristique et local avec l'aide d'un support

NB :

*L'échange avec le jury se déroule sur le lieu de l'activité
Il ne s'agit pas d'une interrogation technologique*

Ex de travaux demandés :

prendre la commande, préparer et servir un petit déjeuner (buffet, plateau, etc.), mettre en place le chariot d'étage, faire un lit, faire une chambre en recouche, entretenir la salle de bains, mettre en place les produits d'accueil et le linge, assurer un room-service, contrôler et réapprovisionner le mini-bar, faire le contrôle de la chambre, etc.

Activité de café-brasserie

Le candidat organise et réalise la ou les tâches demandées permettant de mettre en œuvre les techniques professionnelles de café-brasserie (ateliers, professionnels, jeux de rôle, etc.)

Les travaux demandés prennent la forme d'ateliers professionnels et d'un service en café-brasserie en fin d'activité, le candidat :

- échange avec le jury sur sa prestation
- présente et valorise des produits et spécialités culinaires locales (5 mn max)

NB :

L'entretien s'appuie sur un support commercial personnel (réalisé au cours de la formation) adapté à une situation de vente.

il ne s'agit pas d'une interrogation technologique

Exemples de travaux demandés :

prendre la commande, préparer et servir un petit déjeuner (buffet ou plateau), préparer et servir une boisson, réaliser une préparation d'office, remettre en température et dresser un plat cuisiné élaboré à l'avance (PCEA), conserver et reconditionner, préparer et présenter des produits de restauration minute, facturer et encaisser, mettre en place et réaliser un service, etc.

Activité de restaurant

Le candidat organise et réalise la ou les tâches demandées permettant de mettre en œuvre les techniques professionnelles de **restaurant**.

Les travaux demandés prennent la forme d'ateliers professionnels et d'un service en restaurant réalise le bilan de son travail = entretien d'explicitation à l'issue de la prestation.

- Il présente le bilan de ses prestations commerciales et techniques
- Il échange avec le jury sur sa prestation
- il s'exprime sur son projet professionnel

NB : *Il ne s'agit pas d'une interrogation technologique. Le compte-rendu se déroule sur le lieu de l'activité*

Exemples de travaux demandés :

préparer une entrée froide, dresser un plateau de fromages, préparer une salade de fruits, prendre la commande, préparer et servir une boisson, réaliser une technique devant le client, mettre en place et réaliser un service, etc.

BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Le professeur (ou le formateur) chargé de l'enseignement professionnel et le tuteur en entreprise (ou le maître d'apprentissage) s'appuient sur le bilan des activités de l'apprenant et définissent conjointement les tâches qui lui seront confiées en hôtellerie et/ou café-brasserie et/ou restaurant.
- L'évaluation se déroule au cours de l'année de terminale. Les partenaires de formation (milieu professionnel et établissement de formation) évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2.
- Au cours d'un entretien, les partenaires de formation (milieu professionnel et établissement de formation) établissent un positionnement du candidat au regard des compétences visées. La proposition de note qui résulte de cet entretien sera intégrée dans l'évaluation de l'EP2.