



# RECOMMANDATIONS & CONSIGNES ACADÉMIQUES POUR LA MISE EN PLACE DES BACCALAUREATS PROFESSIONNELS DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

**RENTREE SEPTEMBRE 2012-2013**



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



## *Groupe de Travail:*

- M. GHIBAUDO Jean Marc
- M.JUGAL Eric
- M.LEYNAUD Patrick
- M.PINOT Astrid
  
- M. RAVEL Rémy
  
- M.TRAVERSE Patrick

- **Professeur de Service et Commercialisation**, Grenoble
- **Professeur d'Organisation et Production Culinaire**, Vienne
- **IEN Hôtellerie-Restauration**
- **Professeur de Service et Commercialisation & Chargé de mission économie gestion**, Tain l'Hermitage
- **Professeur de Service et Commercialisation & coordinateur Bac Pro UFA**, Largentière
- **Professeur d'Organisation et Production Culinaire**, Largentière

*Ce guide est à disposition des équipes pédagogiques. Il servira de support de travail dans le cadre de la formation qui sera mise en place à compter de la rentrée 2012-2013.*

## Les textes de référence

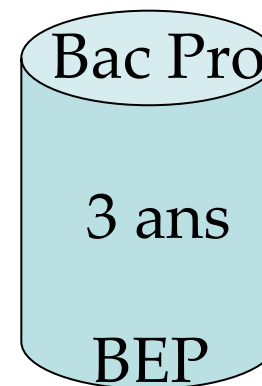
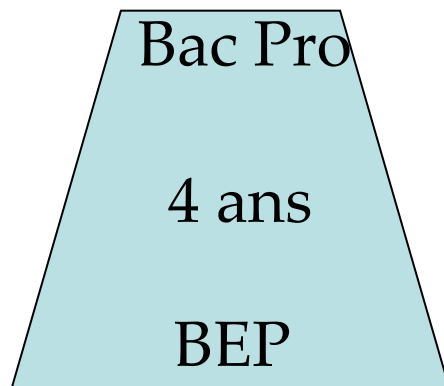
- B.O. Spécial n°2 du 19 février 2009
  - B.O. spécial n° 9 du 15 octobre 2009
  - B.O. du 29.01.2001: suivi des PFMP
  - B.O. n° 42 du 18.11.10: livret scolaire
  - B.O. n° 20 du 20 mai 2010 : programme et modalités d'évaluation de certaines disciplines
  - B.O. n°36 du 6 octobre 2011 : Création du B.E.P. spécialité restauration à deux options ; « Cuisine » et « Commercialisation et services en restauration ».
- } Rénovation de la voie professionnelle

## Les sites de référence

- Eduscol.education.fr : CCF, certification intermédiaire, PFMP.
- Hôtellerie-restauration.ac-versailles.fr : référentiels et repères pour la formation.
- ac-bordeaux.fr : Portfolio et documents pédagogiques.
- ac-grenoble.fr : Site économie gestion filière Hôtellerie-restauration.

## BUTS DE LA REFORME DE LA VOIE PROFESSIONNELLE

- Proposer 3 voies d 'égale dignité après la 3ème de collège.
- Réduire les sorties sans qualification
- Rendre attractive la voie professionnelle.
- Élever le niveau de qualification.
- Atteindre l 'objectif européen de Bologne : 50% d 'une classe d 'âge, diplômés de l 'enseignement supérieur à l 'horizon 2015.



## Objectifs généraux assignés à l'institution scolaire

➤ Donner à 100 % un socle  
commun de connaissances et de  
compétences

➤ Qualifier 100 % d'une classe  
d'âge au niveau V minimum

➤ Amener 80 % d'une classe d'âge  
au niveau baccalauréat

➤ Amener 50 % d'une classe d'âge à  
un diplôme de l'enseignement  
supérieur

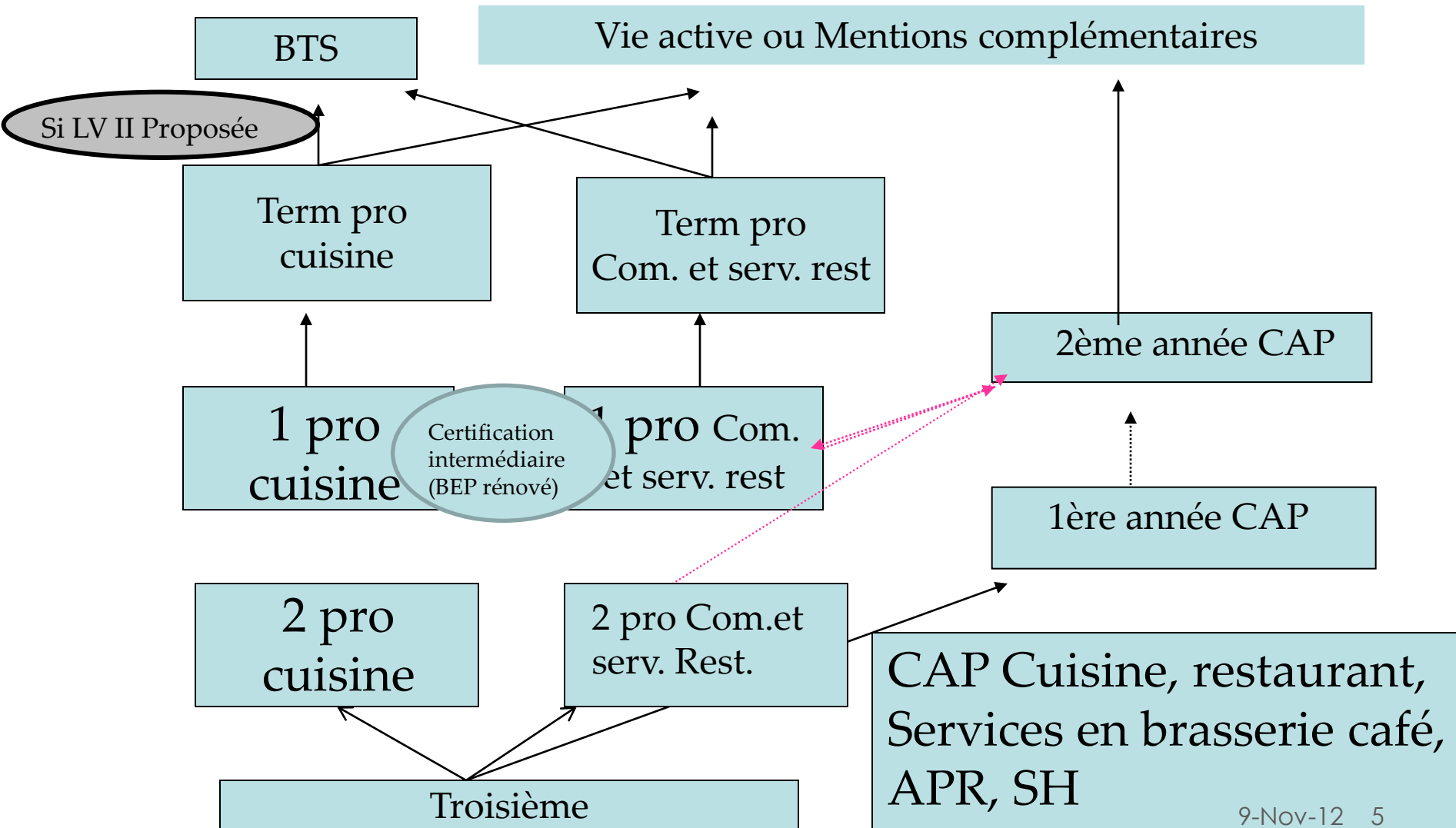
## Atteindre ces objectifs par la voie professionnelle

➤ Assurer à tous les élèves  
un diplôme de niveau V  
minimum

➤ Faciliter l'accès au  
baccalauréat professionnel en  
instituant un parcours en 3 ans

➤ Garantir la poursuite  
d'études grâce à des passerelles  
facilitées entre les parcours

# L'OFFRE DE FORMATION EN LYCEE PROFESSIONNEL



# LE DIPLOME INTERMEDIAIRE

*B.O. spécial n°2 du 11 Février 2009*

*J.O. du 5.08.2009 et 19.9.2009*

- C'est le diplôme auquel **doivent** se présenter les élèves et auquel **peuvent** se présenter les apprentis. Sa préparation est intégrée dans le parcours de formation en 3 ans.
- Il est facultatif pour les entrants en cours de cycle sur la base du positionnement ; les candidats volontaires le passeront sous la forme ponctuelle.
- L'obtention de ce diplôme n'est pas un préalable à l'obtention du baccalauréat professionnel.
- Dans la filière Hôtellerie-Restauration, le diplôme intermédiaire de niveau V est spécifique à chaque baccalauréat professionnel
- La réglementation d'examen est modifiée : 5 unités obligatoires = 2 épreuves professionnelles en CCF + 2 épreuves d'enseignement général en CCF + 1 épreuve ponctuelle d'histoire-géographie.
- Les situations d'évaluation du CCF seront effectuées au cours des **1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> semestre de la classe de première** ; le jury d'attribution du **diplôme intermédiaire aura lieu en mai** en fonction des dates des saisies **CCF** et en **juin pour les épreuves ponctuelles**. (voir calendrier et directives d'examen envoyés par les services académique d'examen)
- La durée de PFMP minima sera de 6 semaines pour valider le diplôme intermédiaire

# LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

## BACCALAUREAT « CUISINE »

**Pôle 1 : organisation et production culinaire**

**Pôle 2 : Communication et commercialisation**

## BACCALAUREAT « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »

**Pôle 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle**

**Pôle 2 : organisation et services**

**Pôle 3 : animation et gestion d'équipe**

**Pôle 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration**

**Pôle 5 : démarche qualité**

## LES CAPACITES A DEVELOPPER

### **BACCALAUREAT « CUISINE »**

- Capable de s'adapter en français et en langue(s) étrangère(s) à des fonctions d'animateur et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.
- Appelé à exercer une activité salariée en territoire national et à l'étranger.
- Les postes : chefs de partie, premier commis, chef de cuisine.
- Les employeurs : restauration commerciale, restauration collective, l'agro-alimentaire, équipementier,...

### **BACCALAUREAT « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »**

- Capable de s'adapter en français et en langue(s) étrangère(s), à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.
- Appelé à exercer une activité salariée en territoire national et à l'étranger.
- Les postes : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant.
- Les employeurs : restauration commerciale, restauration collective, l'agro-alimentaire, équipementier,...



## RENTREE DE SEPTEMBRE 2012-2013

- A compter de septembre 2012, les 2 baccalauréats professionnels (Cuisine / Commercialisation et Services en Restauration) sont implantés dans les établissements hôteliers.
- Une période, la plus courte possible dans la limite d'un trimestre, sera consacrée, en seconde professionnelle, à finaliser le projet professionnel de l'élève (voir accompagnement personnalisé).
- Les élèves sont orientés dès la classe de seconde dans le cursus de baccalauréat « Cuisine » ou « Commercialisation et services en restauration ».
- A titre exceptionnel, des passerelles seront permises entre les deux baccalauréats à la fin de la seconde professionnelle en fonction des places disponibles. Une demande de positionnement devra être effectuée.
- Les dédoublements sont autorisés à partir de 12 élèves en TP (BO Février 2009).

### La grille de référence :

- Bac pro Cuisine et Bac pro CSR : Grille 1 (*du BO du 19/02/2009*)

**Annexe 1**

**Baccalauréat professionnel Grille horaire élève**

Pour les spécialités comportant un enseignement de sciences physiques et chimiques

Durée du cycle : 84 semaines auxquelles s'ajoutent une PFMP de 22 semaines et 2 semaines d'examen.

Disciplines et activités	Durée horaire cycle 3 ans	Durée horaire annuelle moyenne indicative
<b>I - Enseignements obligatoires incluant les activités de projet</b>		
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Enseignements professionnels	1152	384
Economie-gestion	84	28
Prévention-santé-environnement	84	28
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	152	50
<b>Enseignements généraux</b>		
Français, histoire-géographie, éducation civique	380	126
Mathématiques Sciences physiques et chimiques	349	116
Langue vivante	181	60
Arts appliqués-cultures artistiques	84	28
EPS	224	75 (1)
<b>Total</b>	<b>2690</b>	<b>896</b>
<b>II - Accompagnement personnalisé</b>		
	210	70

(1) 56 heures en moyenne en seconde et 84 heures en moyenne en première et en terminale.

**Horaires**

Substitution de l'enseignement des sciences physiques et chimiques par celui des sciences appliquées



**Horaire dédié à l'enseignement des sciences appliquées 168 h**  
 (349 h Grille 1 Maths/Sc. phys. – 181h Grille 2 Maths) sur le cycle de formation

soit une moyenne académique recommandée de

**2h par semaine**

# LES PERIODES EN ENTREPRISE

• **Répartition annuelle** : « Elle relève de l'autonomie des établissements. Cependant, la durée globale de la PFMP ne peut-être partagée en plus de 6 périodes, et la durée de chaque période ne peut être inférieure à 3 semaines.» (exemples: 2 x 3s , 2 x 4s, 1 x 8s ou 2 x 4s, 2 x 4s, 1 x 6s ...)

• La durée des PFMP durant **le cycle** est de 22 semaines, dont 6 pour le diplôme intermédiaire de niveau V.

• **Le suivi des PFMP** : il relève de l'autonomie des établissements. Le texte du B.O.du 29.01.2001 est toujours applicable : "L'encadrement pédagogique d'un élève est comptabilisé dans le service des formateurs intervenant dans le groupe classe. A savoir les suivis des PFMP "certificatives" doivent être réalisés par les formateurs d'enseignements d'ateliers professionnels, les autres suivis (PFMP formatives) doivent être faite par l'ensemble des formateurs théoriques.

• **Les conventions de stage**: C'est la convention-type du B.O. n°2 du 8 janvier 2009 qui est applicable ; bien veiller à l'application de la réglementation concernant l'utilisation des machines dangereuses et les horaires de travail pour les moins de 15 ans.

• Nécessité de se doter d'une **banque d'entreprises** mise à jour ; banque d'entreprises de la DAET (mutualisation) <http://banquedestages.ac-grenoble.fr/>

• Tout **types de restauration** seront vus sur le cycle : restauration collective (PFMP obligatoire) et de la restauration commerciale

• **Renforcer les compétences** étudiées en centre de formation.

• **Diversifier** les types d'entreprises au fur et à mesure de la progression dans le cycle.

# DOTATION HORAIRE

- Chaque établissement reçoit le contenu de la grille 1 pour 24 élèves : (44,5h ou 45h, Validation SG)  
Horaire d'enseignement, accompagnement personnalisé, volume complémentaire (décret de février 2009).
- La mise en place d'une LV II doit être effectuée avec des moyens complémentaires susceptibles d'être fléchés par le rectorat (voir SG).

## Quelques consignes concernant les heures d'enseignement de cuisine et de service

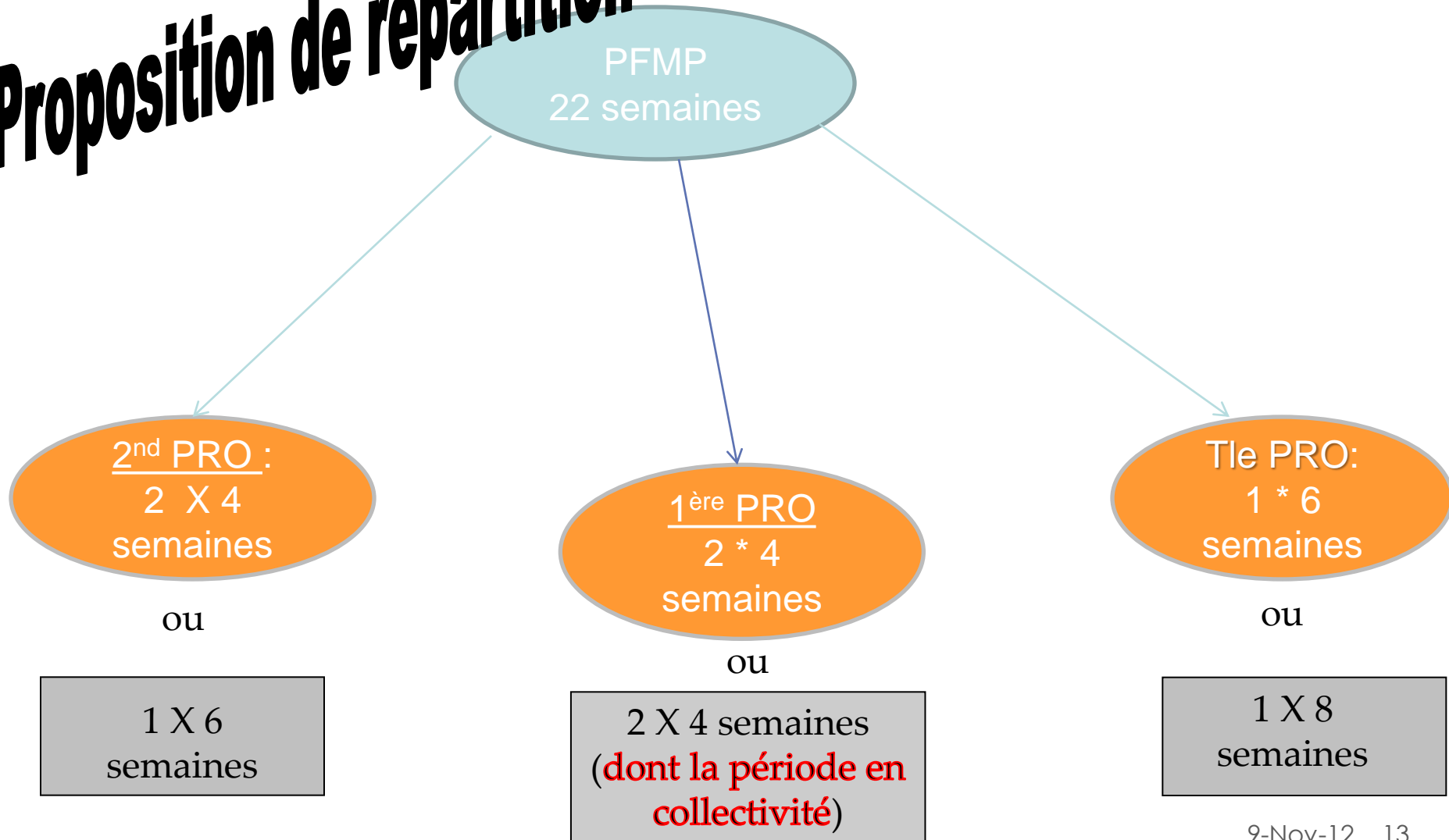
- Dans la mesure du possible, pas plus de 2 professeurs d'enseignement de spécialité par classe et le suivi de la classe est préconisé sur les 3 années;
- Travailler en situations professionnelles : les savoirs associés viennent en appui du développement des compétences (*transversalité des enseignements: technologie, gestion et S.A.*);
- Élaborer des stratégies globales de formations croisées avec l'enseignement professionnel et l'enseignement général.

**NB: Mettre en place un document d'accompagnement décrivant les compétences à développer qui permettra d'aider l'intégration et le suivi de la convention du stagiaire (*lien de communication entre le centre de formation et l'entreprise*);**

- La demande d'achat de manuels aux élèves doit être réfléchiée par les équipes pédagogiques.

# BAC. PRO. COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION - CUISINE

## Proposition de repartition



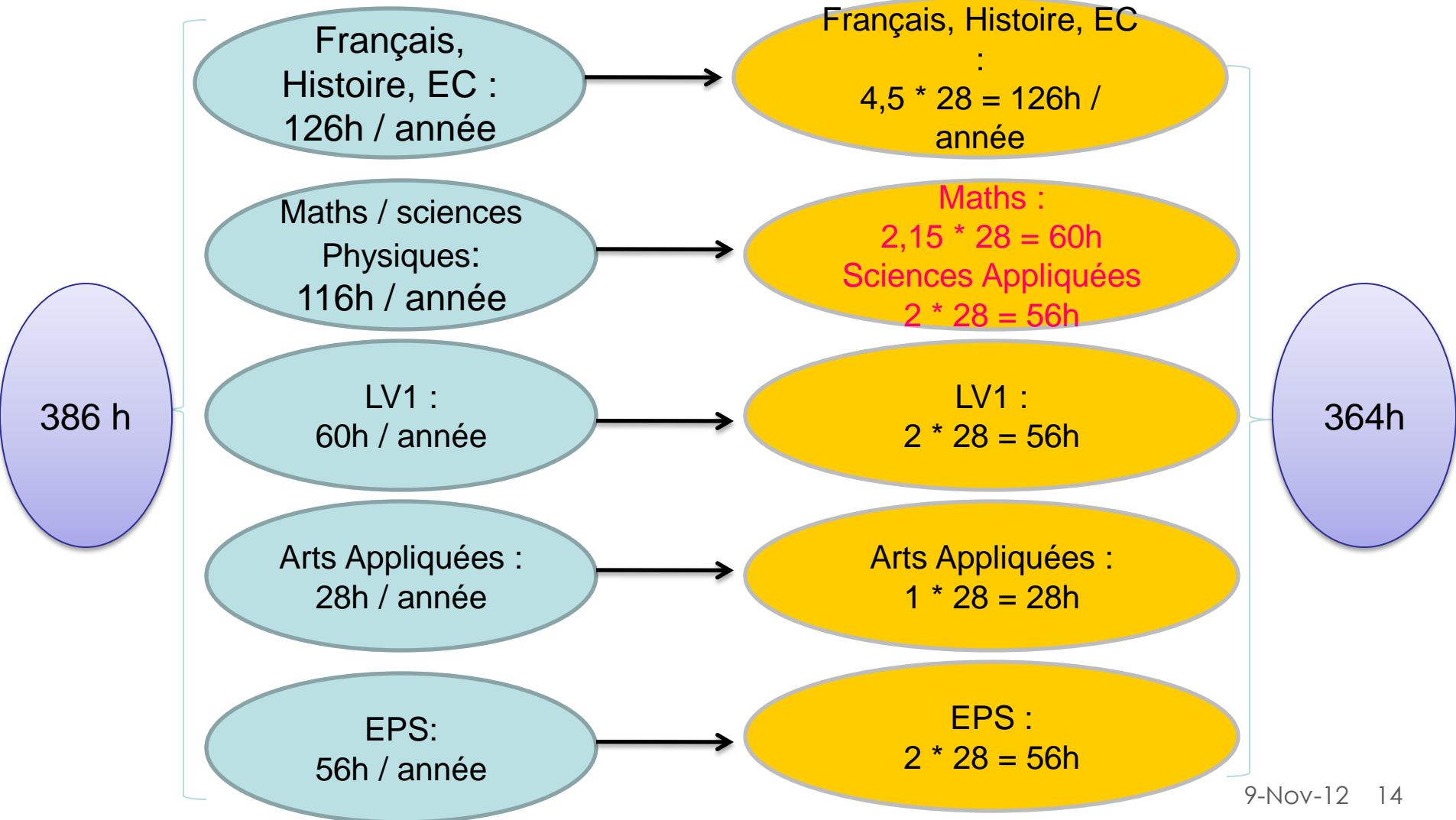
# Exemple de répartition semaine 2nd Pro.

Grille de Référence

BAC PRO CUISINE - REPARTITION E.G

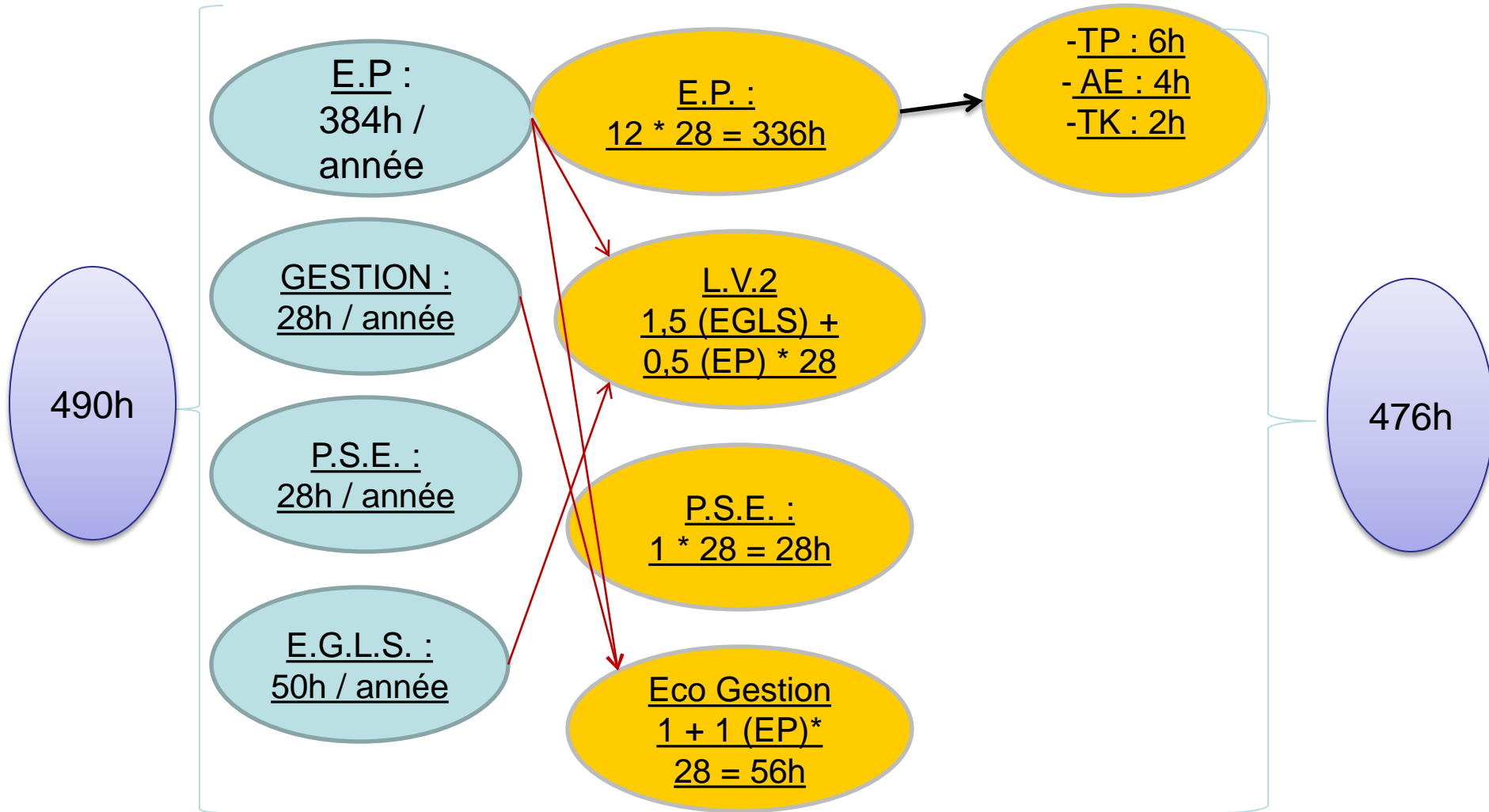
Préconisations

Si 8 semaines de PFMP



# BAC PRO CUISINE & CSR – REPARTITION E.P. et E.G.L.S.

(Enseignement Général Lié à la Spécialité)



## TECHNOLOGIE ET TRAVAUX PRATIQUES

La répartition hebdomadaire doit être basée sur un projet pédagogique annuel spécifique à l'établissement. De ce fait la proposition de répartition ne saurait s'appliquer en tant que telle.

Il convient de s'interroger en équipe sur :

- La pertinence de faire des cours de technologie et de travaux pratiques sur la période de septembre et octobre. Il pourrait être possible de proposer sur ce début de cycle des moments de culture professionnelle pour confirmer le projet de l'élève et le fidéliser dans le champs professionnel.
- L'intérêt d'augmenter progressivement le nombre ou la durée des TP.



# PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT 1/2

*La PSE est un enseignement général obligatoire pour toutes spécialités de baccalauréat professionnel*

- le **programme de référence** du bac pro est paru au BOEN spécial 2 du 19 février 2009
- l'enseignement de **P.S.E** est assuré par le **PLP Biotechnologies** qui dispense l'enseignement des sciences appliquées.
- l'horaire attribué à la PSE est de **84 heures sur le cycle** soit 1 heure hebdomadaire
- 4 h en première (module 8 chap. 8.3) sont prévues pour le recyclage SST ou la passerelle PSC1 à SST (*voir modalités académiques à la rentrée 2010*)

## PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT 1/2

- le référentiel est organisé **en 12 modules** de formation définis autour de problématiques ; les modules sont précisés par année de formation
- les **démarches pédagogiques** sont déclinées dans le document d'accompagnement (Eduscol - décembre 2009)
- des **recommandations académiques** ont été données en 2009-2010 lors de journées de formation des **PLP BSE de tous les secteurs**
- la PSE fait l'objet d'une **sous-épreuve de l'épreuve de pratique professionnelle** (*codification spécifique à chaque diplôme*) :
  - ✓ en diplôme intermédiaire : deux évaluations en CCF
    - en fin de seconde
    - avant la fin du premier semestre de la première
  - ✓ en bac pro : deux évaluations en CCF
    - en fin de première
    - au cours de la terminale

Les **consignes académiques** d'évaluation sont adressées chaque année par ;  
IEN SBSSA : Annie BRUN [annie.brun-vittone@ac-grenoble.fr](mailto:annie.brun-vittone@ac-grenoble.fr)

# LES PASSERELLES

(décret n° 2009-148 du 10 février 2009)

« Des passerelles permettant une adaptation des parcours sont organisées entre les voies générale, technologique et professionnelle ainsi qu'entre les cycles de la voie professionnelle. » ( art.8).

« Sur demande de la famille ou du jeune s'il est majeur, après avis du conseil de classe de l'établissement d'accueil , le Recteur peut autoriser un élève ayant accompli une classe de seconde ou de première complète en LG ou LT à intégrer une classe de seconde ou de première dans un LP » ( art.11).

Toute intégration d'un élève en cours de cycle ( et notamment en première) doit faire l'objet d'un positionnement ( texte et documents au B.O.HS n°2 du 27 Mars 1997 et circulaire académique) ; la durée de formation et le nombre de PFMP sont soumis à une décision de positionnement. Le positionnement est réalisé par l'équipe pédagogique ; les documents sont soumis à la signature de M. Le Recteur.

L'accès des titulaires de CAP en 1<sup>ère</sup> pro doit être examiné pour ceux qui possèdent un des CAP conçus par la 17<sup>ème</sup> CPC et relevant du champ du baccalauréat professionnel (CAP APR compris).

# L'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE

BO n°2 du 19-02-2009

« Les dispositifs d'accompagnement personnalisé s'adressent aux élèves selon leurs besoins et leurs projets personnels. Il peut s'agir de soutien, **d'aide individualisée**, de **tutorat**, de **modules de consolidation** ou de tout **autre mode de prise en charge pédagogique** ». Tous les élèves sont concernés.

L'espace académique grenoblois dédié

<http://qr8.orion.education.fr/daaf-grenoble>

Groupe de travail académique : 16 professeurs, deux chefs de travaux, 1 chercheur de l'INRP, 1 chargé de mission des troubles des apprentissages, 8 IEN.

Un inspecteur référent. Pierre MARTIN IEN groupe Economie Gestion.

Adresse électronique : pierre.martin@ac-grenoble.fr

# Ressources académiques sur l'accompagnement personnalisé

Vous trouverez dans cet espace différents documents ou liens liés à l'accompagnement personnalisé en LP et en particulier les travaux du groupe de travail académique sur l'AP

Créer page

Plus d'actions ▾



 **Afficher le navigateur de dossiers**

Affichage des éléments 1 - 5 de 5

<input type="checkbox"/> Type	Titre	Créé le	Mis à jour par	Modifié le	Télécharger
<input type="checkbox"/>	 Accompagnement personnalisé : ressources nationales ▾	27/09/2010	 Martin Pierre	27/09/2010	
<input type="checkbox"/>	 Quelle pédagogie ▾	31/01/2011	 Martin Pierre	20/03/2011	 ▾
<input type="checkbox"/>	 Quel diagnostic pour l'accompagnement personnalisé ▾	02/02/2011	 Martin Pierre	20/03/2011	 ▾
<input type="checkbox"/>	 Quelle organisation pour l'accompagnement personnalisé ▾	20/03/2011	 Martin Pierre	20/03/2011	 ▾
<input type="checkbox"/>	 2 exemples de séquence pour une classe de terminale STI ▾	20/03/2011	 Martin Pierre	20/03/2011	 ▾

# Ressources nationales : questions réponses

**éduscol** toute l'information pour  
les professionnels de l'Éducation

Accueil > Voie professionnelle > Rénovation de la voie professionnelle

Rénovation de la voie professionnelle

## Questions-réponses sur l'accompagnement personnalisé en baccalauréat professionnel

### Quels sont les fondements juridiques et organisationnels des dispositifs d'accompagnement personnalisé (AP) ?

**Article D. 333-2 du Code de l'éducation (extrait) :**

« ... Des dispositifs d'accompagnement personnalisé sont mis en place pour tous les élèves selon leurs besoins dans les classes de seconde, première et terminale préparant aux baccalauréats général, technologique et professionnel. Ils comprennent des activités de soutien, d'approfondissement, d'aide méthodologique et d'aide à l'orientation, pour favoriser la maîtrise progressive par l'élève de son parcours de formation et d'orientation. Ils prennent notamment la forme de travaux interdisciplinaires. »

Recherche rapide  OK

> Recherche avancée



Dans ce dossier

- > Élever le niveau de qualification des jeunes
- > Impacts sur les parcours
- > Impacts sur la certification
- > Impacts sur l'organisation des enseignements
- > Accompagnement personnalisé en

# LA MISE EN PLACE DE L'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Banaliser **une plage horaire** d'au moins une heure pour un accompagnement personnalisé, commune à au moins 50% de l'effectif de l'équipe. On évitera de fixer cette plage horaire en fin de journée.

Procéder à un **bilan de compétences transverses** au cours du mois de septembre dans chaque année du cycle de formation.

Les **objectifs du bilan** :

- ⊗ Construire un projet pédagogique en lien avec le projet personnel de l'élève
- ⊗ Constituer des groupes de besoins .
- ⊗ Organiser l'accompagnement personnalisé.

Mettre en place des **groupes de besoins** sur les plages horaires prévues, avec les enseignants concernés. Ils seront composés d'élèves de classes différentes, d'un même niveau de formation à l'intérieur du cycle, et de même besoins. Ces groupes seront **modulables** tout au long de l'année.

## Quelques axes pour un accompagnement personnalisé

- Renforcement de l'acquisition des compétences du S3c
- Méthodologie : techniques de mémorisation, de synthétisation, d'analyse, de reformulation, théâtre, travail sur la voix,..
- Mise en place du travail à la maison
- Tenue du classeur
- Connaissance de soi
- Porte folio de compétences en vue d'une auto-évaluation
- Entretiens individuels pour le projet de l'élève ; développer, étayer son projet
- Activités théâtrales
- Ateliers de communication
- Approfondissement sur le monde de l'entreprise
- Travail en équipe par projet fédérateur
- Travail sur l'auto-évaluation
- Travail sur la résolution de problèmes
- Travail sur l'insertion professionnelle
- Aide aux élèves capables d'aller en enseignement supérieur
- Entretiens professionnels



## LES CONDITIONS DE LA REUSSITE

- Rendre bien lisibles les heures d'AP dans l'emploi du temps des élèves.
- Définir un programme de travail personnalisé dans le cadre d'un contrat pédagogique passé avec l'élève qui s'appuie sur les résultats observés lors d'une période donnée.
- Fixer des objectifs accessibles à court terme, réinvestis dans tous les apprentissages.
- Procéder régulièrement en équipe à des bilans afin de réguler les progressions.
- Valoriser les réussites des élèves afin d'élever les niveaux de qualification et faciliter la poursuite des études.

## Les 5 phases de démarche de projet pour la mise en place de l'A.P.

**Définir à quels objectifs** précis répond l'accompagnement personnalisé en s'appuyant sur le positionnement.

**Mettre en place une coordination**

**Définir les modalités de travail** avec l'élève et /ou les élèves

**Définir les modalités d'organisation**

**Prévoir une évaluation de ce dispositif**

# *Le groupe académique de travail*

- Formé de représentants d'établissements publics et privés de l'académie: proviseur, chef de travaux et de professeurs de OPC, SC.
- Les travaux pédagogiques (stratégie globale de formation) réalisés seront mis en ligne sur le site économie gestion de l'académie de Grenoble, rubrique filière Hôtellerie-Restauration.

## LES DOCUMENTS SUPPORTS

- Brochure ONISEP en cours d'élaboration
- Documents officiels : référentiels, repères pour la formation
- Consignes de l'IG
- Diaporama de présentation de l'Académie de Grenoble.

Information par  
courriel + sites

# Principe de “La stratégie globale de formation”

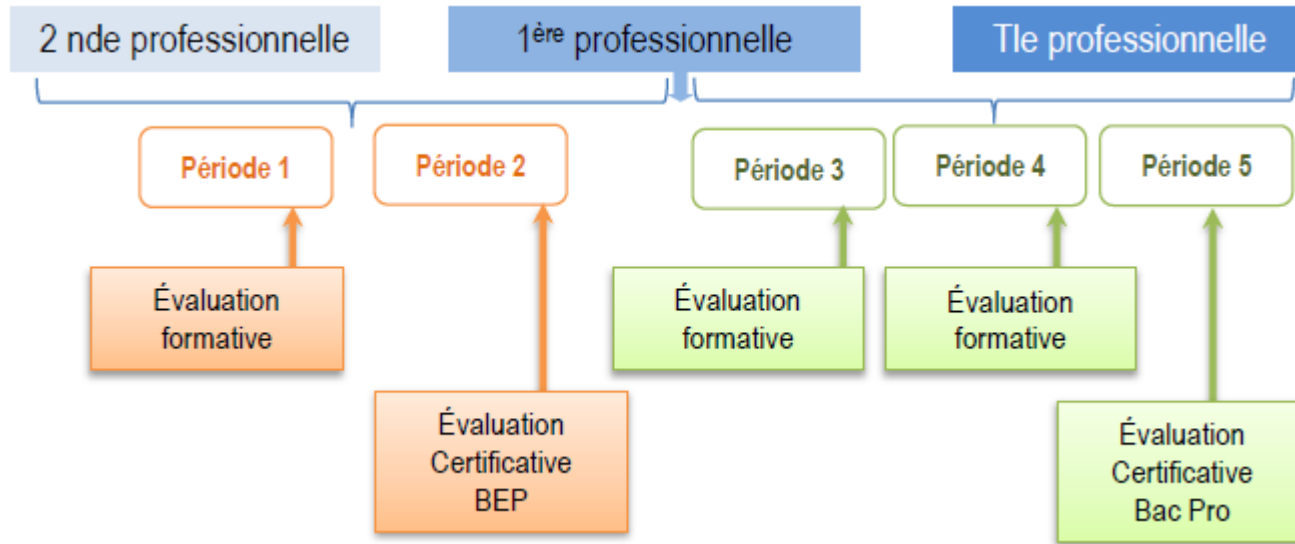
Mise en place d'une progression commune sur laquelle seront notés :

**Les PFMP, les visites d'entreprises, les intervenants, les Tice, les transversalités, les supports de formation...**

Emergeront de façon naturelle :

- ⊙ Le travail en équipe
- ⊙ Les liens avec l'entreprise : les PFMP, les visites d'informations
- ⊙ Le projet individuel de l'élève
- ⊙ L'utilisation des Tice
- ⊙ Les transversalités
- ⊙ La préparation de l'élève à l'obtention du bac professionnel 3 ans en intégrant le diplôme intermédiaire

# Présentation des documents d'évaluations...



Pour la certification intermédiaire (BEP)



(Suivre les liens Hypertextes sur les grilles)



# Document d'aide au calcul des grilles d'évaluations

Outil de calcul du barème grilles d'évaluation du BEP et/ou du BAC 3ans		
Nombre de compétences retenues pour cette évaluation		
barème	nombre de croix attribuée(s)	nombre de points obtenus
critère de performance		
NM= 0	0	0,00
ECA= 1	0	0,00
ECA+ 2	0	0,00
M= 3	0	0,00
Total (arrondi)	0	0,00

(Lien hypertexte)

## Recommandations:

Cet outil vous permet de vérifier la cohérence des points accordés au regard du nombre de compétences opérationnelles retenues pour l'évaluation.

Vous n'êtes pas contraint d'y avoir recours car son utilisation systématisée peut aller à l'encontre de l'esprit de « souplesse » donné par la démarche d'évaluation par « profil de compétences ».

Nous rappelons qu'évaluer par profil de compétences confère une responsabilité aux évaluateurs, c'est un processus complexe qui prend en compte de nombreuses notions et cela reste un acte subjectif (comme tout acte d'évaluation) qui ne peut se résumer à un simple calcul. La note donnée par l'utilitaire est une valeur médiane, elle reste approximative, vous pouvez donc la corriger en fonction de vos critères, de la valeur attribuée à une compétence opérationnelle en particulier et du dialogue indispensable mené entre les acteurs de l'évaluation.

(cf : guide d'évaluation BAC Pro 3ans ac-bordeaux.fr)

# Epreuve dossier professionnel E22

## Consignes pour les candidats – Épreuve E22 dossier professionnel Baccalauréat professionnel CSR et cuisine

---

L'évaluation porte sur la soutenance orale de votre dossier professionnelle.

Trois compétences opérationnelles du référentiel de certification seront obligatoirement évaluées :

- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement
- C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie
- C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Les critères d'évaluation portent sur :

- Présenter le dossier de manière structurée et efficace
- Communiquer et coopérer avec la commission : courtoisie, potentiel d'adaptation
- Prendre en compte ses interlocuteurs : niveau de langage, ouverture d'esprit
- Argumenter et convaincre par l'apport d'éléments concrets
- Analyser et mettre en évidence les compétences
- Présenter et développer le bilan de compétences
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche, de développement

# Epreuve dossier professionnel E22

## Les étapes de la préparation et de la présentation de mon dossier professionnel :

### Étapes 1

Dès la seconde professionnelle, durant mes périodes de formation en entreprise, je sélectionne avec l'aide de mon tuteur en entreprise (ou maître d'apprentissage) et de mes professeurs (ou formateurs) plusieurs situations professionnelles à décrire.  
À l'issue de ma période de formation en entreprise, je complète la **grille d'auto-analyse** :

Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences

### Étapes 2

Quand j'ai rédigé plusieurs grilles d'analyse, je les soumetts à mes professeurs (ou formateurs) afin d'être conseillé.  
Je passe ensuite à la deuxième étape : la rédaction de la fiche « **bilan de compétences** »  
Je compile mes FBC afin de composer mon dossier professionnel

FBC fiche bilan de compétences

### Étapes 3

Quand j'ai rédigé plusieurs fiches FBC (fiche bilan de compétences) je m'exerce à les présenter oralement.  
Ma présentation portera sur le dossier professionnel composé de :  
12 pages hors annexes (1 page de présentation de mon cursus, cinq fiches bilan de compétences, une page de conclusion, des annexes illustrant la description des compétences)

Dossier professionnel



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine & commercialisation et services en restauration	
Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences	
Préparation de l'épreuve E22 – tous élèves présentations et / ou ateliers professionnels	
Nom et prénom : _____	
Classe : _____	
Secrétariat professionnel : <input type="checkbox"/> Cuisine <input type="checkbox"/> Commercialisation et services en restauration <input type="checkbox"/> Secours <input type="checkbox"/> Préventive <input type="checkbox"/> Sanitaire	
Noms des intervenants : Les questions à se poser	
<p>➡ Mes réponses, mes remarques, ma description</p> <p>M1 question 1 M2, à quel poste ? • Quelle était la tâche principale que tu as effectuée ? M3 question 2 • Quelle activité réalises-tu ? M4 question 3 • Pour quel résultat ? • Quel document utilises-tu ? • Dans quel cadre ? • Avec quel matériel ? • Quel document utilises-tu ? • Quelles sont les compétences mobilisées ? M5 question 4 • Dans quel cadre ? • Avec quel matériel ? • Quel document utilises-tu ? • Quelles sont les compétences mobilisées ?</p>	<p>M6 question 5 • Dans quel cadre ? • Avec quel matériel ? • Quel document utilises-tu ? • Quelles sont les compétences mobilisées ?</p>

(Lien [hypertexte](#))

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine et commercialisation services en restauration	
Épreuve E22 – présentation du dossier professionnel	
Fiche bilan de compétences	
1. Nom et prénom de candidat : _____	2. Date : _____
3. Classe : _____	4. Spécialité professionnelle : <input type="checkbox"/> Cuisine <input type="checkbox"/> Commercialisation et services en restauration
Choix de la compétence opérationnelle écrite :	
Pilier : _____	Compétence opérationnelle : _____
1. _____	2. _____
3. _____	4. _____
5. _____	6. _____
7. _____	8. _____
9. _____	10. _____
BILAN DE LA DIPLOMATION PROFESSIONNELLE	
11. _____	12. _____
13. Le contexte de réalisation de la situation professionnelle	
14. Les conditions de réalisation de la situation professionnelle	

(Lien [hypertexte](#))

Ponctuel – 1 situation d'évaluation en fin de formation  
CCF - Deux situations d'évaluation :  
S1 second semestre de l'année de première  
S2 second semestre année de terminale

L'épreuve en CCF dure environ 15 minutes par situation, 30 minutes en ponctuel  
2 Étapes :  
Exposé : vous exposez les éléments de votre dossier professionnel relatifs aux compétences professionnelles.  
Entretien : le jury s'entretient avec vous en vous posant des questions relatives à votre dossier.



# Composition du dossier professionnel E22



# Composition du dossier professionnel E22

## Démarche - Dossier professionnel bac pro cuisine et CSR épreuve E22 CCF

