



ECOLE HOTELIERE DE GRENOBLE

Site Clos d’Or

6, rue Alfred de Vigny

38100 Grenoble

Tel : 04.76.23.21.63 Fax : 04.76.09.54.78

**Livret d’évaluation**

**Cuisine**

**Certification intermédiaire**

**& Baccalauréat Professionnel**

**Nom & Prénom de l'élève**

**Classe -**

**Années scolaires – 20 …… - 20 ……**

**20 …… - 20 ……**

**20 …… - 20 ……**

# 

# Récapitulatif des périodes de formation en entreprise

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1ère période | Je soussigné M :  Représentant l’établissement :  Atteste avoir eu en formation l’élève :  Du au | Cachet de l’établissement :  Signature : |
| L’élève a effectué la totalité de sa PFMP :  **OUI NON** | **Durée et motif de l’absence :** |
| 2ème période | Je soussigné M :  Représentant l’établissement :  Atteste avoir eu en formation l’élève :  Du au | Cachet de l’établissement :  Signature : |
| L’élève a effectué la totalité de sa PFMP :  **OUI NON** | **Durée et motif de l’absence :** |
| 3ème période | Je soussigné M :  Représentant l’établissement :  Atteste avoir eu en formation l’élève :  Du au | Cachet de l’établissement :  Signature : |
| L’élève a effectué la totalité de sa PFMP :  **OUI NON** | **Durée et motif de l’absence :** |
| 4ème période | Je soussigné M :  Représentant l’établissement :  Atteste avoir eu en formation l’élève :  Du au | Cachet de l’établissement :  Signature : |
| L’élève a effectué la totalité de sa PFMP :  **OUI NON** | **Durée et motif de l’absence :** |
| 5ème période | Je soussigné M :  Représentant l’établissement :  Atteste avoir eu en formation l’élève :  Du au | Cachet de l’établissement :  Signature : |
| L’élève a effectué la totalité de sa PFMP :  **OUI NON** | **Durée et motif de l’absence :** |

Signature du chef d’établissement

Certifiant que la durée des stages effectués, sont conformes au règlement de l’examen.

**Epreuves**

1er semestre 2ème semestre

4 semaines 4 semaines

1er semestre 2ème semestre

4 semaines 4 semaines

1er semestre 2ème semestre

6 semaines

**S1**

Cuisine 4 h30 (4+0,50)

Restaurant 4

(3+1)

Lycée

**Pole 3 et 4**

**TK** (E11)

1 heure

**2 FBC**

**Total de 5 FBC pour dossier pro**

**Soutenance dossier 15 min** avec professeur de **Gestion**

**2 FBC**

**Seconde**

2 ou 3 fiches d’auto évaluation

**1 FBC** (fiche bilan compétences)

Voir porte folio

**Soutenance dossier 15 min** avec professeur **Sciences**

**Appliquées**

**Terminale**

**Première**

**Pole 1, 2 et 5**

**BEP**

**Epreuves**

**BAC PRO**

½ Hôtel

½ gastro

½ Hôtel

½ gastro

½ Hôtel

½ collectivité

½ Hôtel

½ collectivité

Entreprise

Traditionnel

**TK** (E11)

1 heure

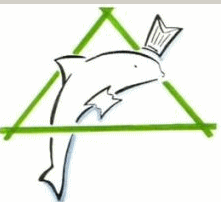
**S2**

Cuisine 5 h 30 (4+1,50)

Restaurant 5 h30

(4 + (3 x0,5))





ECOLE HOTELIERE DE GRENOBLE

Site Clos d’Or

6, rue Alfred de Vigny

38100 Grenoble

Tel : 04.76.23.21.63 Fax : 04.76.09.54.78

BEP cuisine

Certification intermédiaire

**PFMP** - 1 stage formatif : **colonne de gauche**........................................... **page 1 & 2**

**Epreuve EP2** /220 pts /20

**PFMP** - 1 stage certificatif EP2 SE1 :

colonne de droite **note/20** ....................................................................**page 1 & 2**

**Epreuve pratique** - EP2 S1 **note/120**........................................................**Page 3 & 4**

**Reporter page 5**

**Epreuve EP1** / 60 pts /20

* Technologie professionnelle **note /20**............................................................**Page 6**
* Sciences appliquées **note /20**...........................................................................**Page 6**
* Gestion appliquée **note / 20**...............................................................................**Page 6**

**Attention la note de gestion est sur 10**

**Reporter page 17**

BEP 0

**SITUATION N° 1 lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (100 points)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | |  | **Établissement** | | |  | **LTH « Clos d’or »** | |  |  |
|  | | |  |  | | | **EP2 – SE1** | | |  |
|  | | |  | **Nom, prénom du candidat** | | |  |  | |  |
|  |  | | |  |  | | |  |  | |  |  |
| **Entreprise Période 1** | |  |  | | |  | **Entreprise Période 2** | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | | **Compétences opérationnelles** | **Critères d’évaluation** | **Formatif** | | | | | **Certificatif** | | | | |
| **Compétences\*** | | | | Conseils tuteur | **Compétences** | | | | **Barème** |
| NM | ECA | | M | NM | ECA | | M |
| - | + | **-** | **+** |
|  |  | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…**  **/10** |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine | | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | Maîtrise technique et gestuelle,  rapidité et dextérité |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…..**  **/20** |
| C1-2.2 Apprêter les matières premières |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.3 Tailler, découper |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.4 Décorer |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.7 Réaliser les liaisons |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.10 Réaliser les pâtes de base |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | Qualité des finitions et de la présentation |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…...**  **/20** |
| C1-4.2 Distribuer la production |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | **C2-1** Entretenir des relations professionnelles | | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | Communication dans différents contextes professionnels |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…**  **/20** |
| **C2-2** Communiquer à des fins commerciales | | C2-2.2 Communiquer en situation de service |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | L’attitude et le comportement professionnel  (y compris le travail en équipe) |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **….**  **/10** |
| C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | La réception et le stockage des produits |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **….**  **/10** |
| C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.4 Stocker les produits |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | **C5-2** Maintenir la qualité globale | | C5-1.3 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | Qualité organoleptique de l’ensemble de la production |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…**  **/10** |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| *\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | **/100** | | | | |
| **Total BEP (en points)** | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Situation 1 – EP2** |  | **….../100 points** |

BEP 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **POSITIONNEMENT ET ÉVALUATION « SAVOIR-ÊTRE »** | | | | | | | | | | | | |
| P  O  L  E | **Compétences** | **Compétences Opérationnelles** | **Formative 1** | | | | **Conseils tuteur** | **Formative 2** | | | | **Conseils tuteur** |
| N  M | **ECA** | | **M** | N  M | **ECA** | | **M** |
| - | + | - | + |
| **3** | **C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude**  **et un comportement professionnels** | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Se présenter et avoir  une tenue propre et adaptée  au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garder la maîtrise de soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Savoir s’adapter  aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciations** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 2ème évaluation** | | | | |  | **Appréciations** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

BEP 2

|  |
| --- |
| **SITUATION N° 2 en Centre de Formation (120 points)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **LTH « Clos d’or »** |
|  |  |  |
| **Nom, Prénom** |  |  |

**EP2 – S1**

BEP 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | |
| P  O  L  E | **Compétences** | **Compétences Opérationnelles** | | | | | **compétences** | | | | | **Critères d’évaluation** | **pts** | **barême** |
| **NM** | **ECA** | | | **M** |
| - | | + |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | |  | |  |  |  | Qualité des documents et réalisme professionnel |  | **/24** |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | | | | |  | |  |  |  | Pertinence organisation, durée des étapes de production |
| C1-1.5 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production. | | | | |  | |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et enpetits matériels en fonction de l'activité prévue | | | | |  | |  |  |  | Respect de la commande |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | | |  | |  |  |  | Qualité du document. Réalisme professionnel |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | | |  | |  |  |  | Respect de la réglementation |  | **/6** |
| Cocher les compétences évaluées | | Plat1 | Plat 2 | **Indiquer les plats réalisés : Plat 1…………………………….Plat 2 …………………………………** | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine |  |  | C1-2.1 Réaliser préparation préliminaire | | |  | |  |  |  | Maîtrise des techniques de base |  | **/24** |
|  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.3 Tailler, découper | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.4 Décorer | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.7 Réaliser des liaisons | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.9Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | | |  | |  |  |  |
| **C1-3** Cuisiner |  |  | C1-3.1 Réaliser les potages | | |  | |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées. Respect de la commande |  | **/24** |
|  |  | C1-3.2 Réaliser des hors d’œuvre froids et chauds | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-3.5 Réaliser des garnitures d’accompagnement | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-3.6 Réaliser des desserts | | |  | |  |  |  |
|  |  | C1-3.7 Optimiser la production | | |  | |  |  |  |
| **C1-4** Dresser et distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeurs des préparations | | | | Plat 1 |  | |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées/ qualité finitions et présentations |  | **/18** |
| Plat 2 |  | |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la production | | | | Plat 1 |  | |  |  |  |
| Plat 2 |  | |  |  |  |
| **3** | **C3-3** Rendre compte de son travail | C3-1.1 Produire une synthèse écrite | | | | |  | |  |  |  | Qualité du document et réalisme professionnel |  | **/8** |
| C3-1.2 Présenter oralement une synthèse | | | | |  | |  |  |  | Attitude et comportement professionnel dans l’acte de communication |
| **5** | **C5-1** Démarche qualité | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | | | |  | |  |  |  | Respect de la réglementation et des diverses recommandations |  | **/16** |
| C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | | | | |  | |  |  |  | Respect des recommandations |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | | | | |  | |  |  |  | Respect des recommandations (nutrition, diététique) |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | | | | |  | |  |  |  | Respect de la réglementation |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | | | | Plat 1 |  | |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées. Qualité organoleptique de la production. |
| Plat 2 |  | |  |  |  |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | |  | |  |  |  | Respect de la réglementation |
| Compétences : *BEP uniquement* / BEP et Bac Pro | | | | | *\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | **/120** | |
| **Total BEP (en points)** | | | | | | | | | | | | |

**/120 points**

**Situation 2 – EP2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciations** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

* **Reporter la situation 2 EP2 en page 10 & 11 pour le bac**
* **Attention le barème et les critères sont différents**



BEP 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **LTH « Clos d’or »**  EP2 |
|  |  |  |
| **Nom, Prénom** |  |  |

|  |
| --- |
| **Évaluation de l’épreuve EP2 – Pratique Professionnelle** |

**Grille d’évaluation récapitulative**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en entreprise |  |  | **/ 100 points** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation |  |  | **/ 120 points** |  |  |  |
| *Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle* |  |  |  |  | Note globale proposée au jury | |
|  | |  | **/ 220 points** |  |  | **/20 points** |

Appréciation

BEP 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Établissement |  | **LTH « Clos d’or »** |
|  |  |  |
| Nom, Prénom |  |  |

|  |
| --- |
| **BEP**  **« Restauration »**  **Option Cuisine** |
|  |
| **EP1**  Technologie professionnelle  Sciences appliquées  Gestion appliquée |

**EP1**

|  |
| --- |
| **1ère situation d’évaluation** |
| Évaluation écrite – avant la fin du premier semestre de l’année de première |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **S1 / 1 heure** | |  |  |
| **Technologie** |  | | **/20** | **A reporter pour S1 de E11 du baccalauréat professionnel** | |
|  | | **S1 / 1 heure** | |  |  |
| **Sciences appliquées** |  | | **/20** | **A reporter pour S1 de E12 du baccalauréat professionnel** | |
|  | | **S1 / 1 heure** | |  |  |
| **Gestion appliquée** |  | | **/20** | **A reporter pour S1 de E21 du baccalauréat professionnel** | |

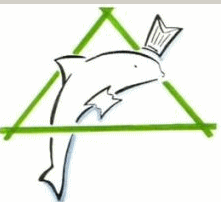
|  |
| --- |
| **Récapitulatif** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Total EP1 (S1)** |
|  |  |
|  | **/ 60 pts** |
|  |  |
| **Note proposé au jury** |  |

**/ 20**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury / Émargements** | | | | | |  | ***Appréciations*** | |
| **Technologie** |  | | **/20** |  | |  |  |  |
|  | | **S1 / 1 heure** | |  | |  |  | |
| **Sciences appliquées** |  | | **/20** |  | |  |  | |
|  | | **S1 / 1 heure** | |  |  |  |  | |
| **Gestion appliquée** |  | | **/20** |  | |  |  | |
|  |  | | **S1 / 1 heure** |  | |  |  | |

BEP 6



ECOLE HOTELIERE DE GRENOBLE

Site Clos d’Or

6, rue Alfred de Vigny

38100 Grenoble

Tel : 04.76.23.21.63 Fax : 04.76.09.54.78

**Bac professionnel Cuisine**

**PFMP** - 2 stages formatifs : **1ère & 2ème colonnes**.............................**Page 8 & 9**

.

**Epreuve E 31 /160 pts /20**

**PFMP** - 1 stage certificatif E31 SE2 :

colonne de droite **note /40**..................................................**pages 8 & 9**

**Epreuve pratique** S1 **(report partiel évaluation BEP)**

**Note/40**............................................................**pages 10& 11**

S2 **note/80**...................................................**pages 12 & 13**

**Reporter page 14**

**Epreuve Orale** dossier E 22 **/60pts** **/20**

**S1** : fin 1ère :15 mn avec professeur SA **note/30**.....................................**page 15**

**S2** : fin Ter : 15 mn avec professeur gestion **note/30**...........................**page 16**

**Epreuve E11, E12, E21**

* Technologie professionnelle **note /20**.................................................**Page 17**
* Sciences appliquées **note /20**................................................................**Page 17**
* Gestion appliquée **note /30**....................................................................**Page 17**

Bac 7

|  |
| --- |
| **SITUATION N°3 en Milieu Professionnel (40 points)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **LTH « Clos d’or »** |
|  |  |  |
| **Nom, Prénom** |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Entreprise**  **1** |  |  |  | **Entreprise**  **2** |  |  |  | **Entreprise**  **3** |  |  |

L’évaluation certificative est réalisée au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | **Critères d’évaluation** | **1ère évaluation formative** | | | | | **2ème évaluation formative** | | | | | | | | **Évaluation certificative** | | | | | | |
| **Compétences** | | | | **Conseils tuteur** | **Compétences** | | | | | | | **Conseils tuteur** | **Compétences** | | | | | | barème |
| NM | ECA | | M | NM | ECA | | | | M | | NM | ECA | | | | M |
| - | + | - | | + | | - | + | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  | | |  | **/4** |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Cuisiner | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | Maîtrise technique et gestuelle,  rapidité et dextérité |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | | |  | **/16** |
| C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | | |  |
| C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | | |  |
| C1-3.6 Réaliser les desserts |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | | |  |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | Mise en valeur et envoi des préparations |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | | |  |
| C1-4.2 Distribuer la production |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | **C2-1** Entretenir des relations professionnelles | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | Communication dans différents contextes professionnels |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  | | **/7** |
| **C2-2** Communiquer à des fins commerciales | C2-2.2 Communiquer en situation de service |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | L’attitude et le comportement professionnel  (y compris le travail en équipe) |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  | | **/5** |
| C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | La réception et le stockage des produits |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  | | **/5** |
| C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |
| C4-2.3 Stocker les produits |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |
| C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | Prise en compte du développement durable dans la pratique professionnelle |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  | | **/3** |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **/40** | | | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé

Bac 8

**/40**

**/20 points**

**Situation 3 – E31**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **POSITIONNEMENT ET ÉVALUATION « SAVOIR-ÊTRE »** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P  O  L  E | **Compétence** | **Points d’évaluation** | Formative 1 | | | | | Formative 2 | | | | | Formative 3 | | | |
| **NM** | **ECA** | | **M** | Conseils du tuteur | **NM** | **ECA** | | **M** | Conseils du tuteur | **NM** | **ECA** | | **M** |
| - | + | - | + | - | + |
| **3** | **C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude**  **et un comportement professionnels** | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Se présenter et avoir  une tenue propre et adaptée  au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garder la maîtrise de soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Savoir s’adapter  aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 2ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 2ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

Bac 9

|  |
| --- |
| **SITUATION N°1 en Centre de Formation (40 points)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **LTH « Clos d’or »** |
|  |  |  |
| **Nom, Prénom** |  |  |



La situation N°1 en centre de formation se déroule lors du premier semestre de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | | | | | **Compétences\*** | | | | | | | | **Critères d’évaluation** | | pts | barème | |
| NM | | ECA | | | | M | |
| - | | + | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | |  | |  | |  | |  | | Qualité des documents et réalisme professionnel | |  | **/8** | |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | | | | |  | |  | |  | |  | | Pertinence organisation, durée des étapes de production | |
| C1-1.5 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production | | | | |  | |  | |  | |  | | Pertinence de l’organisation | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables *et en petits matériels* en fonction de l'activité prévue | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la commande | |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | | |  | |  | |  | |  | | Qualité du document  Réalisme professionnel | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation |  | | **/2** |
| *Cocher les compétences évaluées 🡪* | | Plat 1 | Plat 2 | Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : …………………………………………….. Plat 2……………….. ………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine |  |  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | | |  | |  | |  | |  | | Maîtrise des techniques de base | |  | **/8** | |
|  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.3 Tailler, découper | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.4 Décorer | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.7 Réaliser les liaisons | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Cuisiner |  |  | *C1-3.1 Réaliser les potages* | | |  | |  | |  | |  | | Conformité des préparations culinaires imposées  Respect de la commande | | Bac 10 | **/8** | |
|  |  | *C1-3.2 Réaliser les hors d’œuvre froids et chauds* | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.6 Réaliser les desserts | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.7 Optimiser la production | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | | | | *Plat 1* |  | |  | |  | |  | | Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations | |  | **/6** | |
| *Plat 2* |  | |  | |  | |  | |
| C1-4.2 Distribuer la production | | | | *Plat 1* |  | |  | |  | |  | |
| *Plat 2* |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | **C3-3** *Rendre compte de son travail* | *C3-3.1 Produire une synthèse écrite* | | | | |  | |  | |  | |  | | Qualité du document et réalisme professionnel | |  |  | |
| *C3-3.2 Présenter oralement la synthèse* | | | | |  | |  | |  | |  | | Attitude et comportement professionnel dans l’acte de communication | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la règlementation et des diverses recommandations | |  | | **/8** |
| *C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique* | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect des recommandations | |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect des recommandations (nutrition, diététique) | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation | |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | | | | *Plat 1* |  | |  | |  | |  | | Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production | |
| *Plat 2* |  | |  | |  | |  | |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Compétences : *BEP uniquement* / BEP et Bac Pro | | | | | *\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition*  *M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | | | **/40** | | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | | | | | | | |

*NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé*

**/40points**

**Situation 1 – E31**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciations** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

Bac 11

|  |
| --- |
| **SITUATION N°2 en Centre de Formation (80 points)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **LTH « Clos d’or »** |
|  |  |  |
| **Nom, Prénom** |  |  |



La situation N°2 en centre de formation se déroule lors du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | | **Compétences** | | **Compétences opérationnelles** | | | | **Compétences\*** | | | | **Critères d’évaluation** | pts | barème | |
| NM | ECA | | M |
| - | + |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | |  |  |  |  | Qualité des documents et réalisme professionnel |  | **/14** | |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | | | |  |  |  |  | Pertinence organisation, durée des étapes de production |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | | | |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
|  |  | | | | | | | | | | | |
| **4** | | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue | | | |  |  |  |  | Respect de la commande |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | |  |  |  |  | Qualité du document  Réalisme professionnel |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation |  | | **/6** |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | | | |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
| *Cocher les compétences évaluées 🡪* | | | | Plat | | | Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : …………………….. Plat 2……………….. ……………… Plat L (libre)……..……………….…. | | | | | | | | |
| 1 | 2 | L |
| **1** | | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine | |  |  |  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires |  |  |  |  | Maîtrise des techniques de base |  | **/16** | |
|  |  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.3 Tailler, découper |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.4 Décorer |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.7 Réaliser les liaisons |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Cuisiner | |  |  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |  |  |  |  |  |  | **/16** | |
|  |  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.6 Réaliser les desserts |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.7 Optimiser la production |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | |

Bac 12

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | *Plat 1* |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations |  | **/10** | |
| *Plat 2* |  |  |  |  |
| *Plat L* |  |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la production | *Plat 1* |  |  |  |  |
| *Plat 2* |  |  |  |  |
| *Plat L* |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| **3** | | **C3-2** Optimiser les performances de l’équipe | | C3-2.1 Évaluer son travail ou celui de son équipe | |  |  |  |  | Capacité à évaluer son travail |  | **/4** | |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| **5** | | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | |  |  |  |  | Respect de la règlementation et des diverses recommandations |  | | **/14** |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | |  |  |  |  | Respect des recommandations (nutrition, diététique) |
|  |  | | | | | | | |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | |  |  |  |  | Respect de la réglementation |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | *Plat 1* |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production |
| *Plat 2* |  |  |  |  |
| *Plat L* |  |  |  |  |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | |  |  |  |  | Respect de la réglementation |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| *\* NM =Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | | **/80** | | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | |

*NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé*

**/80points**

**Situation 2 – E31**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

Bac 13



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **LTH « Clos d’Or »** |
|  |  |  |
| **Nom, Prénom** |  |  |

**Évaluation de la sous-épreuve E31 – Pratique professionnelle**

**Grille d’évaluation récapitulative**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en centre de formation |  |  | **/ 40 points** |  |  |  |
| *Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle* |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation |  |  | **/ 80 points** |  |  |  |
| *Avant la fin du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle* |  |  |  |  |  |  |
| **Troisième situation d’évaluation**  en entreprise |  |  | **/ 40 points** |  |  |  |
| *Au cours des PMFP de la classe de terminale* |  |  |  |  | **Note globale proposée au jury** | |
|  | |  | **/160 points** |  |  | **/20 points** |

Appréciation

Bac 14

**SITUATION N°1 (épreuve orale)**

Etablissement

**LTH**

**« Clos d’Or »**



**Session**

**20......**

Nom, prénom

du candidat

La sous-épreuve E22 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées.

La situation n°1 porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°1, du pôle n°2 ou du pôle n°5.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétence** | **Compétence opérationnelle** | **Compétence** | |  | **Critères d’évaluation** | | **Evaluations** | | | |
| **Dans le Dossier** | **Evaluée à l’oral** |  | **N**  **M** | **ECA** | | **M** |
|  | **-** | **+** |
| **1** | C1-1 Organiser la production | C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production |  |  |  | **1ére partie orale (candidat seul)** | Précision et concision de l’information lors de la présentation |  |  |  |  |
| C1-3 Cuisiner | C1-3.7 Optimiser la production |  |  |  | Utilisation d’un vocabulaire professionnel |  |  |  |  |
| **2** | *C2-1 Entretenir des relations professionnelles* | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers |  |  |  | Eléments apportés par le candidat pour attester de la maitrise des compétences ciblées |  |  |  |  |
| *C2-2 Communiquer à des fins commerciales* | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle : argumenter et orienter la vente, promouvoir des produits, des plats |  |  |  | Aptitude à argumenter et à convaincre. |  |  |  |  |
| C2-2.3 Communiquer avec la clientèle : recueillir les besoins et attentes de la clientèle, proposer des conseils à la clientèle, argumenter en termes commerciaux |  |  |  | **2ème Partie (questions/réponses)** | Ecoute aux questions posées |  |  |  |  |
| C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles |  |  |  | Pertinence des réponses formulées suite aux questions du jury |  |  |  |  |
| **5** | C5-1 Appliquer la démarche qualité | C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle |  |  |  | Clarté et rigueur de l’expression orale |  |  |  |  |
| C5-2 Maintenir la qualité globale | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité |  |  |  | Autres : (A préciser) | |  |  |  |  |
| C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement **(2)** |  |  |  |
| 1. **Utiliser la calculette d’aide au calcul** | | | | |  | **Nombre de croix** | |  |  |  |  |
|  | **(1) TOTAL** | | **/ 30** | | | |

**(2)** Compétence obligatoirement dans le dossier / NM = Nom Maitrisé ECA = En Cours Acquisition M= Maitrisé

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEMBRES DU JURY** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **FONCTION** |  | **NOM PRENOM** |  | **EMARGEMENTS** |
|  |  |  |  |  |
| **Enseignant d’OPC** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Enseignant de S.A.** |  |  |  |  |

Bac 15

**SITUATION N°2 (épreuve orale)**



**Session**

**20..........**

**Etablissement**

**LTH « Clos d’Or »**

**Nom, prénom du candidat**

La situation n°2 porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 et sur une compétence du pôle n°4.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pô**  **L**  **e** | **Compétence** | **Compétence opérationnelle** | **Situation n°2** | | **Critères d’évaluation** | | **Evaluations** | | | |
| **Dans le Dossier** | **Evaluée**  **à l’oral** | **N**  **M** | **ECA** | | **M** |
| **-** | **+** |
| 3 | C3-1 Animer une équipe | C3-1.3 S’inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie(2) |  |  | **1ére partie orale (candidat seul)** | Précision et concision de l’information lors de la présentation |  |  |  |  |
| C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel |  |  |
| C3-2 Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique |  |  | Utilisation d’un vocabulaire  professionnel |  |  |  |  |
| C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d’optimisation et/ou correctives |  |  |
| C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse(2) |  |  |
| 4 | **C4-1** Recenser les besoins d’approvisionnement | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges |  |  |
| C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons |
| **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |
| C4-2.5 Réaliser un inventaire |
| C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage |
| *C4-3 Maîtriser les coûts* | C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des entrées et des boissons |  |  | Eléments apportés par le candidat pour attester de la maitrise des compétences ciblées |  |  |  |  |
| C4-3.2 Améliorer la productivité |  |  |
| C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité |  |  | Aptitude à argumenter et à convaincre. |  |  |  |  |
| C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé |  |  |
| C4-3.5 Exploiter des outils de gestion |  |  | **2ème Partie (questions/réponses)** | Ecoute aux questions posées |  |  |  |  |
| C4-4 Analyser les ventes | C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix |  |  |
| C4-4.2 Suivre le chiffre d’affaires, la fréquentation, l’addition moyenne |  |  | Pertinence des réponses formulées suite aux questions du jury |  |  |  |  |
| C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute |  |  |
| C4-4.4 Gérer les invendus |  |  | Clarté et rigueur de l’expression orale |  |  |  |  |
| C4-4.5 Mesurer la réaction face à l’offre « prix |  |  |
| C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d’affaires entre le prévisionnel et le réalisé |  |  | Autres : (A préciser) | |  |  |  |  |
| 1. **Utiliser la calculette d’aide au calcul** | | | | | **Nombre de croix** | |  |  |  |  |
| **(1) TOTAL** | | **/ 30** | | | |

**(2)** Compétence obligatoirement dans le dossier / NM = Nom Maitrisé ECA = En Cours Acquisition M= Maitrisé

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEMBRES DU JURY** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **FONCTION** |  | **NOM PRENOM** |  | **EMARGEMENTS** |
|  |  |  |  |  |
| **Enseignant CSR** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Enseignant de Gestion**  **Appliquée** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECAPITULATIF** | | | | | | | | |
|  | | **Situation n°1** |  | **Situation n°2** |  | **Total** |  | **Note proposée**  Bac 16 |
|  | | **/30 points** | **⇒** | **/30 points** | **⇒** | **/60 points** | **⇒** | **/20 points** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Établissement |  | **LTH « Clos d’or »** |
|  |  |  |
| Nom, Prénom |  |  |

|  |
| --- |
| **BEP**  **« Restauration »**  **Option cuisine** |
|  |
| **EP1**  Technologie professionnelle  Sciences appliquées  Gestion appliquée |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Baccalauréat Professionnel**  **« Cuisine»** | | | | |
|  | | | | |
| **E11**  Sous-épreuve de technologie |  | **E12**  Sous-épreuve de sciences appliquées |  | **E21**  Sous-épreuve de gestion appliquée |



Coefficient 6 Coefficient 2 Coefficient 2 Coefficient 2

|  |
| --- |
| **1ère situation d’évaluation** |
| Évaluation écrite – avant la fin du premier semestre de l’année de première |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | S1 / 1 heure | |  | S1 / 1 heure | |
| **Technologie** |  | | **/20** |  | **/20** | |
|  | | S1 / 1 heure | |  | | | | | S1 / 1 heure | |
| **Sciences appliquées** |  | | **/20** |  | **/20** | |
|  | | S1 / 1 heure | |  | | | | | | | | | S1 / 1 heure | |
| **Gestion appliquée** |  | | **/20** |  | **/10** | |

|  |
| --- |
| **2ème situation d’évaluation** |
| Évaluation écrite – au cours du 2ème semestre de la classe de terminale |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | S2 / 1 heure | |
| **Technologie** |  |  | **/20** | |
|  | |  | | | | | S2 / 1 heure | |
| **Sciences appliquées** |  |  | **/20** | |
|  | |  | | | | | | | | | S2 / 2 heures | |
| **Gestion appliquée** |  |  | **/30** | |

|  |
| --- |
| **Récapitulatif** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Total E11 (S1 + S2)** | |  | **Total E12 (S1 + S2)** | |  | **Total E21 (S1 + S2)** | |
|  | | |  | | |  | |
|  | **/ 40 pts** |  |  | **/ 40 pts** |  |  | **/ 40 pts** |
|  | | |  | | |  | |
| **Bac Pro - E11** | | | **Bac Pro – E12** | | | **Bac Pro – E21** | |

**Note proposée au jury /20 /20 /20**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | | | | | | | | | | |  | **Appréciations** | |
| **Fonction** |  | | | **NOM Prénom / Émargement** | | | | | | | | | |  | **S1** | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Enseignant**  **Cuisine** | | |  | | | **S**  **1** | | |  |  | **S**  **2** | |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
| **Enseignant**  **Sciences appliquées** | |  | | | **S**  **1** | | |  | |  | **S**  **2** | |  |  | | **S2** | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | Bac 17 | |
| **Enseignant**  **Gestion appliquée** | | |  | | | | **S**  **1** | |  |  | | **S**  **2** |  |  |