



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2014

Avant la fin du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	pts	barème	
			N	ECA		M				
			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 Entretien des locaux et des 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, beurrés, appareils et crèmes)								
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base								
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons								
1	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								
1	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	
		C1-4.2 Distribuer la production	Plat 2							
			Plat L							
			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 réglementation 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							
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										
Total Baccalauréat Professionnel (en points)									/80	

Membres du jury			Appréciation
Fonction	NOM Prénom	Émargement	
Professeur ou formateur			
Professionnel			

Situation 2 - E31



/80 points