

DÉFINITION DES ÉPREUVES

E1	Conception et organisation de prestations de restauration U10	coefficient : 4
-----------	--	----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences CO1 à CO3 du pôle 1 « conception et organisation de prestations de restauration » :

- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné**
- **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**
- **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine**

2 - Contenu de l'épreuve

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel donné et d'un ensemble de documents (techniques, commerciaux, schématiques, etc.) mis à sa disposition, concevoir et organiser une prestation de cuisine. Il complète ou élabore un ensemble de supports destinés à préciser sa proposition de prestation.

Il dispose de tout ou partie des éléments de contexte suivants :

- le concept de restauration et ses spécificités de service ;
- la commande ;
- la capacité d'accueil de l'entreprise ;
- les plans des locaux destinés à la production ;
- les caractéristiques de la clientèle et ses attentes ;
- la saison, la durée de la prestation ;
- le type de prestation ;
- le personnel en lien avec la prestation ;
- la liste de matières premières disponibles, éventuellement caractéristiques d'une région ou d'un territoire ;
- la liste des matériels et équipements à disposition ;
- l'état des stocks ;
- etc.

L'épreuve porte sur :

- la prise en compte du contexte donné (événements festifs, respect des saisons, thématiques, attentes du client, etc.) pour concevoir la prestation ;
- la planification de la prestation en recherchant l'optimisation des moyens, et en particulier du temps, des ressources humaines, du matériel et des équipements ;
- la vérification des approvisionnements et des stocks : ils sont contrôlés et gérés avec rigueur en respectant les procédures et la réglementation ainsi que les besoins à venir.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite – durée 2 heures 30

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, objectifs et contenu).

Épreuve en contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué d'une situation écrite organisée en fin de formation.

Cette situation d'évaluation est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, objectifs et contenu).

Des documents de même nature que ceux précisés dans le contenu de l'épreuve sont fournis aux candidats.

Cette situation d'évaluation donne lieu à une proposition de note ; celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

La commission d'évaluation est composée du formateur de spécialité et si possible d'un professionnel. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

E2	Préparations et productions de cuisine	U20	coefficient : 12
-----------	---	------------	-----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences P1 à P3 du pôle 2 « préparations et productions de cuisine » :

- **P1 – Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine**
- **P2 – Maîtriser les techniques culinaires**
- **P3 – Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions**

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a planifiée et organisée en fonction des consignes du cahier des charges.

Le candidat est aidé d'un commis de niveau de terminale CAP.

Il a à sa disposition son carnet personnel de techniques professionnelles.

2 - Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur :

- l'organisation et le maintien en état du poste de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- la réalisation de la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement ;
- le dressage de manière esthétique, soignée et personnalisée des préparations et des productions de cuisine ainsi que l'envoi dans les temps impartis et selon une grande régularité.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique – durée 5 heures

L'épreuve comprend trois parties :

- une partie d'organisation de la production ;
- une partie de transmission des consignes au commis ;
- une partie de production.

Première partie d'organisation de la production (1 heure)

Le commis n'est pas présent pendant cette phase.

Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat. Elle comprend la réalisation de trois recettes dont l'une est une création personnelle.

Cette phase écrite n'est pas évaluée.

Le cahier des charges peut comprendre :

- le concept de restauration ;
- le temps disponible ;
- le type de prestation, les caractéristiques de la clientèle et leurs attentes particulières ;
- les spécificités du service de restaurant ;
- une liste de matières premières disponibles dont trois produits à valoriser caractéristiques d'une région ou d'un territoire : un légume et/ou un fruit, un produit carné et/ou un produit de la mer et/ou un produit laitier, un autre produit spécifique ;

- des techniques et/ou des préparations imposées ;
- une liste de matières premières disponibles ;
- etc.

À partir du cahier des charges, le candidat doit :

- rédiger la fiche technique de fabrication du plat libre à partir d'un modèle de fiche technique simplifiée vierge ;
- planifier et organiser la production à partir d'un planigramme vierge ;
- compléter la fiche des consignes et points de vigilance à expliquer au commis ;

Deuxième partie de transmission des consignes au commis (15 minutes)

Le candidat dispose d'un temps de prise de contact avec le commis pour transmettre les points de vigilance nécessaires au démarrage de la production.

Le jury évalue cette communication au commis à son poste de travail.

Le candidat démarre sa production à l'issue de l'entretien avec le commis.

Troisième partie de production (3h45)

Le candidat doit :

- réaliser la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation (3 heures 30) ;
- en fin de service, à partir d'une grille mise à sa disposition, procéder à l'évaluation de sa production, de son travail et celui de son commis (5 minutes). Il remet cette grille au jury ;
- remettre en état de propreté les locaux et le poste de travail (10 minutes)
- gérer et diriger l'activité du commis tout au long de l'épreuve ;

L'épreuve donne lieu à une note sur 20 points, transmise au jury accompagnée des grilles d'évaluation.

Épreuve en contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation.

Première situation d'évaluation

Le candidat doit produire, seul, deux plats régionaux :

- un plat principal libre
- une entrée ou un dessert imposé

Cette situation se déroule en deux parties :

Première partie : organisation de la production

À partir d'un cahier des charges tel qu'il est défini dans l'épreuve ponctuelle et d'un panier de produits régionaux présenté, le candidat doit préparer :

- une fiche technique correspondant à sa création personnelle ;
- un tableau d'ordonnancement des tâches correspondant à l'ensemble de la production

Cette partie n'est pas évaluée.

Deuxième partie : production

À partir du panier de produits régionaux et des documents d'organisation préparés précédemment, le candidat :

- réalise la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation ;
- remet en état de propreté son poste de travail.

Sont pris en compte les indicateurs de performance suivants :

- la rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, les anomalies repérées et signalées, les remédiations effectuées ;
- l'application et le suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- la mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits ;
- le conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes ;

La commission d'évaluation se compose d'un formateur de la spécialité, d'un formateur de sciences appliquées et si possible d'un professionnel. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

Deuxième situation d'évaluation

Cette situation d'évaluation répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu).

Des documents de même nature que celle de l'épreuve ponctuelle sont fournis aux candidats.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées sont les mêmes que ceux de l'épreuve ponctuelle, abstraction faite des quatre critères de performance évalués lors de la première situation d'évaluation. Ils figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Cette situation d'évaluation donne lieu à une proposition de note; celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

E3	Épreuve de gestion de l'activité de restauration U30	coefficient : 5
-----------	---	----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 3 « gestion de l'activité de restauration » :

- **G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle**
- **G2 - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.**
- **G3 – Gérer son parcours professionnel**
- **G4 - reprendre ou créer une entreprise**

2 - Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur :

- le respect de la réglementation et de la démarche qualité mis en œuvre par le candidat dans le cadre de son activité professionnelle
- l'implication du candidat au sein de l'équipe et sa capacité à motiver et valoriser le personnel
- la présentation argumentée, par le candidat de son projet d'insertion professionnelle de création ou de reprise d'entreprise

Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier présentant son projet professionnel en lien avec les compétences G3 ou G4.

Le candidat présente oralement ce projet professionnel.

La présentation se poursuit par un questionnement du candidat sur les compétences G1, G2, G3 et G4.

Le dossier :

Le projet professionnel, matérialisé par un dossier de 4 à 8 pages (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique, porte sur la compétence G3 « gérer son parcours professionnel » ou G4 « reprendre ou créer une entreprise ».

Il doit mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;
- sa connaissance du secteur professionnel local et national ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court, moyen voire long terme, motivations, démarches, etc.).

Le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier en deux exemplaires. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

En l'absence de dossier ou de dossier non conforme, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note de zéro est attribuée à l'épreuve.

Le dossier est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il ne comporte pas le nombre de pages requises.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale – durée 30 minutes

La commission d'évaluation se compose du formateur d'économie gestion, de sciences appliquées et du formateur ou d'un professionnel de la spécialité. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'évaluation comporte deux parties :

- **Partie 1 : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (15 minutes)**

Le candidat présente son projet professionnel sans être interrompu (5 minutes maximum).

Le jury engage un entretien avec le candidat sur son projet professionnel et les compétences correspondantes (G3 ou G4).

- **Partie 2 : Evaluation des connaissances et compétences de gestion (15 minutes)**

Le jury questionne le candidat au sujet de situations professionnelles rencontrées par celui-ci en lien avec les autres compétences du pôle n°3 (G1, G2) et la compétence non évaluée lors de la première partie de l'épreuve (G3 ou G4).

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Épreuve en contrôle en cours de formation

L'épreuve comprend deux situations d'évaluation :

Première situation d'évaluation : évaluation des connaissances et compétences de gestion

Elle se déroule au cours de la dernière année de formation et porte sur les compétences :

- G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.

Le candidat est questionné sur la maîtrise des compétences ciblées à partir des situations professionnelles rencontrées. Il prend appui sur ses pièces justificatives (supports professionnels, autres documents) portées à l'attention du jury.

L'évaluation est réalisée par le formateur d'économie gestion et le formateur de sciences appliquées ou de la spécialité.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Deuxième situation d'évaluation : présentation du projet professionnel du candidat et entretien

Elle se déroule en fin de formation et porte sur les compétences :

- **G3 – Gérer son parcours professionnel**
- **G4 - reprendre ou créer une entreprise**

Cette situation prend appui sur le dossier « projet professionnel » tel que défini dans le contenu de l'épreuve.

L'évaluation est réalisée par le formateur d'économie gestion et le formateur ou un professionnel de la spécialité. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'ensemble des situations d'évaluation donne lieu à une proposition de note. Celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

E4	Langue vivante étrangère	U40	coefficient : 3
-----------	---------------------------------	------------	----------------------------

Modalités d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale – durée 15 minutes

Cette épreuve est une épreuve orale.

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve.

Partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points.

Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

L'épreuve a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document à caractère professionnel remis au candidat par l'examineur.

De caractère essentiellement voire exclusivement iconographique, ce document ou les éléments le composant peuvent être extraits :

- d'un support de vente ;
- d'une plaquette commerciale ;
- d'une fiche produit ;
- d'un document d'information à destination de la clientèle ;
- d'une notice d'utilisation de matériel ;
- etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document doit permettre au candidat de prendre la parole librement, sans qu'un commentaire formel soit exigé.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère et son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément. L'examineur conduit avec le candidat un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange commence par prendre appui sur le propos du candidat (1^{ère} partie) et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres sujets.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur. Ce document est représentatif de l'utilisation de la langue écrite dans le cadre de la spécialité du brevet professionnel à laquelle se présente le candidat. Il est informatif, descriptif, narratif ou argumentatif. Il est authentique, c'est-à-dire non élaboré ou

adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu. Il peut comporter des éléments iconographiques.

Ce document peut être :

- un support de vente ;
- une plaquette commerciale ;
- une fiche produit ;
- un document d'information à destination de la clientèle ;
- un extrait de notice d'utilisation de matériel ;
- etc.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. Il veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

L'épreuve donne lieu à une note sur 20 points.

Épreuve en contrôle en cours de formation

Cette évaluation donne lieu à une situation d'évaluation unique.

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Durée : 15 minutes, sans préparation. Partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points. Partie trois : 5 minutes maximum, notée sur 10.

L'évaluation a lieu au cours du dernier semestre de la formation conduisant à la délivrance du diplôme national du brevet professionnel.

L'évaluation est conduite par les professeurs et/ou les formateurs enseignant les langues concernées dans l'établissement. Elle peut se dérouler en présence du professeur ou du formateur en charge de la discipline professionnelle. La situation d'évaluation se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes.

Aucune de ces trois parties n'est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur une liste de trois thèmes ou sujets, libellés dans la langue concernée et consignés sur un document remis par le candidat à l'examineur. Il est souhaitable que cette liste soit établie en concertation avec le professeur ou le formateur en charge de la discipline professionnelle. Ce document est validé par le professeur en charge de la formation en langue vivante.

Ces trois thèmes ou sujets relèvent d'un ou plusieurs des domaines suivants :

- celui des projets mis en œuvre ou des réalisations effectuées par le candidat au cours de sa formation ;
- celui de ses expériences professionnelles ou personnelles liées à son étude ou sa pratique de la langue étrangère concernée ;
- celui ayant trait à une situation de communication professionnelle représentative de l'utilisation de la langue orale dans le cadre de la spécialité du brevet professionnel à laquelle se présente le candidat.

L'examineur choisit un des thèmes ou sujets proposés et invite le candidat à s'exprimer. Ce dernier dispose de cinq minutes maximum pour présenter, à l'oral et en langue étrangère, le thème ou le sujet en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère et son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément. L'examineur conduit avec le candidat un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange commence par prendre appui sur le propos du candidat (1^{ère} partie) et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres sujets.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur. Ce document est représentatif de l'utilisation de la langue écrite dans le cadre de la spécialité du brevet professionnel à laquelle se présente le candidat. Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif. Il est authentique, c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu. Il peut comporter des éléments iconographiques.

Ce document peut être :

- un support de vente ;
- une plaquette commerciale ;
- une fiche produit ;
- un document d'information à destination de la clientèle ;
- un extrait de notice d'utilisation de matériel ;
- etc.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. À la fin de l'épreuve, il veille à ce que le candidat restitue le document support de la partie trois de l'épreuve.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de la situation de CCF, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat, la note finale étant arrêtée par le jury.

E5	Arts appliqués à la profession	U50	coefficient : 1
-----------	---------------------------------------	------------	----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer l'aptitude du candidat à réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances définies en CO1 dans le Pôle n°1 « Conception et organisation de prestations de restauration », P2 et P3 dans le Pôle n°2 « Préparations et productions de cuisine »

Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

2 - Contenu de l'épreuve

Le candidat sera évalué sur les critères suivants :

- l'analyse est sélective et porteuse de sens.
- la production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini.
- les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés.
- les principes d'organisation et de composition utilisés sont pertinents.
- le vocabulaire technique est approprié.
- la maîtrise des techniques graphiques utilisées est adaptée.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite – durée 1 heure

En réponse à un cahier des charges et à partir d'un corpus documentaire, le candidat proposera des réponses graphiques (schémas, croquis perspectifs, dessins, collages...) et écrites situées dans le cadre de la présentation de supports professionnels en lien avec le cœur de métier.

Il s'agira, à partir de supports donnés avec le sujet, de vérifier l'aptitude du candidat à :

- exploiter une documentation ;
- rechercher et proposer des solutions répondant à une demande liée au domaine de la restauration ;
- représenter un projet.

Épreuve en contrôle en cours de formation

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation organisée dans le cadre habituel des cours d'arts appliqués à la profession.

La situation s'appuie sur un corpus documentaire de même type que celui de l'épreuve ponctuelle. Le candidat est informé du calendrier prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.

L'évaluation est réalisée par le professeur chargé de l'enseignement des arts appliqués, associé dans la mesure du possible à un professionnel.

Suite à l'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, les évaluateurs adressent au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

E6	Expression française et ouverture sur le monde U60	coefficient : 3
-----------	---	----------------------------

1 - Objectifs

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n°93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

2 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite - Durée 3 heures

À partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numériques. Il sera évalué à parts égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite : développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre...

Épreuve en contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents : une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite.

- L'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- La deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

Évaluation de l'expression orale

Coefficient 1 - durée 20 minutes maxi.

La situation d'évaluation consiste en :

- Une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- Une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- Un échange avec l'auditoire.

Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 - durée 2 h 30 maxi

À partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 - durée 2 heures maxi

À partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

Seuls les points excédant 10 sur 20 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Évaluation en épreuve ponctuelle

Cette épreuve est une épreuve orale.

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve.

Partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points.

Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

L'épreuve a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document remis au candidat par l'examineur. Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, simple question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document doit permettre au candidat de prendre la parole librement, sans qu'un commentaire formel soit exigé.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère et son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément. L'examineur conduit avec le candidat un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange commence par prendre appui sur le propos du candidat (1^{ère} partie) et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres sujets.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur. Ce document, peut relever de genres différents. Il est informatif, descriptif, narratif ou argumentatif. Il est authentique, c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu. Il peut comporter des éléments iconographiques.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à

quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. Il veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de l'épreuve, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat, la note finale étant arrêtée par le jury.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE ÉPREUVES ET UNITÉS

Brevet professionnel Cuisinier arrêté du 23 juillet 1998 dernière session : 2016		Brevet professionnel Arts de la cuisine défini par l'arrêté du 7 janvier 2015 1 ^{ère} session : 2017	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E.1 : Pratique Professionnelle Sous-épreuve : conception, organisation, réalisation et présentation de la production Sous-épreuve: technologie culinaire et pâtisserie	U11 U12	E.1 : Conception et organisation de prestations de restauration	U1
E.2 : Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation	U20		
E.3 : Gestion Sous-épreuve : organisation et gestion de la production	U31	E.2 : Préparations et productions de cuisine	U2
Sous-épreuve : environnement et gestion de l'entreprise	U32	E.3 : Gestion de l'activité de restauration	U3
E.4 Mathématiques /sciences Sous-épreuve : mathématiques Sous-épreuve : sciences	U41 U42		
E.5 Expression française et ouverture sur le monde	U50	E.6 : Expression française et ouverture sur le monde	U6
E.6 Langue vivante étrangère	U60	E.4 : Langue vivante étrangère	U4
		E.5 : Arts appliqués à la profession	U5
Épreuve facultative de langue vivante	UF	Épreuve facultative de langue vivante	UF

LISTE DES DIPLÔMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

1. Diplômes de niveau V :

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

2. Diplômes de niveau IV :

- Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat technologique hôtellerie

3. Diplômes de niveau III :

- BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Brevet professionnel Arts de la cuisine			CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public		Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité Enseignement à distance Formation professionnelle continue en établissement privé	
Épreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 – Conception et organisation de prestations de restauration	U10	4	Ponctuelle écrite	2 h 30	CCF		Ponctuelle écrite	2 h 30
E2 – Préparations et productions de cuisine	U20	12	CCF pratique	5 h	CCF		Ponctuelle pratique	5 h
E3 – Gestion de l'activité de restauration	U30	5	Ponctuelle orale	30 min	CCF		Ponctuelle orale	30 min
E4 – Langue vivante étrangère (*)	U40	3	CCF orale	15 min +15 min préparation	CCF		Ponctuelle orale	15 min +15 min préparation
E5 – Arts appliqués à la profession	U50	1	Ponctuelle écrite	1 h	CCF		Ponctuelle écrite	1 h
E6 – Expression française et ouverture sur le monde	U60	3	Ponctuelle écrite	3 h	CCF		Ponctuelle écrite	3 h
Épreuve facultative (**) Langue vivante étrangère	UF	-	Ponctuelle orale	15 min +15 min préparation	Orale	15 min +15 min préparation	Ponctuelle orale	15 min +15 min préparation

(*) Le candidat choisit la langue vivante parmi la liste suivante : anglais, allemand, italien et espagnol.

(**) La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve E4.