

Les épreuves en STC E5



I) Les écrits

2) La pratique

Mercredi 4 Décembre 2019

Présentation : Michael PISSETTY, Pascal NOIR

I / Les écrits (Coef 3)

- Rappel :
- ✓ Coef : 3 à répartir entre SHR et STC
- ✓ Epreuve de 2H de SHR + 2H de STC
- ✓ 1 étude de cas commune en 4 H avec un contexte d'entreprise riche
- ✓ 2 copies à rendre séparément
- ✓ $\frac{3}{4}$ du travail sur l'option B
- ✓ $\frac{1}{4}$ du travail sur le programme de STSr et STSh de première année
- ✓ Evaluation par compétences



2 /La pratique (Coef 12)

- 6H d'épreuve avec :
 - 30 minutes de restitution des activités réalisées en entreprise
 - 1 heure de préparation écrite à l'épreuve pratique
 - 4h15 de production culinaire avec un atelier de 15 min « Management de la production culinaire »
 - Atelier de 15 min en fin d'épreuve « management de la qualité »
 - Evaluation par compétences

MATIN

Entretien 30 min

Épreuve orale : exposé du candidat de 10 min + 20 min d'échange avec le jury

- Présenter les fiches d'activités en entreprise durant les différentes périodes de stage.
- Répondre aux questions du jury concernant ces expériences.

APRÈS - MIDI

Phase 1 : 1 heure (écrit)

Préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant

- Concevoir et organiser la production culinaire à partir du sujet et du panier en optimisant l'utilisation de celui-ci.
- Imprimer vos documents en deux exemplaires.
- Réaliser les documents techniques de conception et d'organisation :
 - Nommer les plats
 - Rédiger les fiches de fabrication (présentation libre)
 - Organiser la production en respectant le modèle de l'annexe 2.
- Concevoir un plan d'intervention pour l'animation de l'atelier

Phase 2 : 4H15 (pratique)

Production culinaire et de desserts de restaurant

Atelier : Management de la production culinaire

- Mener une production culinaire à partir des documents produits en phase 1 et animer l'atelier proposé par le sujet.
- Organiser, produire et distribuer les prestations demandées dans le sujet.
- Animer l'atelier « Management de la production culinaire » autour de la thématique proposée dans le sujet (respecter les horaires indiqués dans le document réalisé pour l'organisation de la production).

Source : sujet 0

Phase 3 : 15 min (oral)

Atelier de management de la qualité culinaire

- À partir de votre production culinaire :
- Évaluer et analyser :
- Les prestations réalisées par l'équipe ;
 - Faire le point sur votre management en cuisine ;
 - Présenter les données collectées relatives à l'hygiène alimentaire à l'aide de l'annexe « Fiche traçabilité ».
- Pour conclure, argumenter et justifier vos choix (de produits, de cuisson, ...) en fonction du sujet donné.

NETTOYAGE / RANGEMENT
CONTRÔLER LA CONFORMITÉ DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION DES ÉQUIPEMENTS ET DES SURFACES