:

**SITUATION N° 3 lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (40 points)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Académie de CAEN** | |  | | **Établissement** | | | |  |  | | | |  | | **Session 2014** |
|  | |  | |  | | | |  | | | | |  | |
|  | |  | | **Nom, prénom**  **du candidat** | | | |  |  | | | |  | |
|  |  | |  | |  | | | |  |  | | | |  | |  |
| **Entreprise 1** |  |  | |  | | **Entreprise**  **2** |  |  | | |  | **Entreprise**  **3** |  | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Situation 3 - E31** |  | **/40 points** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat "Savoir Être"'** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Points d'évaluation** | **Formative 1** | | | | | **Formative 2** | | | | | **Formative 3** | | | |
| **N**  **M** | **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 pour la 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeur ou  formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Tuteur |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury pour la 3ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeur ou  formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Tuteur |  |  |  |  |  |