

CAHIER DES CHARGES

MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION en classe de 1^{ère} baccalauréat professionnel

« Cuisine »

B.E.P. RESTAURATION – 1^{ère} Session 2013
Option : Cuisine

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL – 1^{ère} Session 2014
Cuisine

Ce cahier des charges a pour objectif de préciser le calendrier et les modalités de déroulement des épreuves EP1 et EP2 du B.E.P. RESTAURATION Option Cuisine et des épreuves E11, E12, E21, E22, E32 du Baccalauréat Professionnel CUISINE en classe de première baccalauréat professionnel.

Récapitulatif des épreuves en contrôle en cours de formation **en classe de première** :

BEP Restauration Option CUISINE	Grilles à utiliser	BAC PRO CUISINE	Grilles à utiliser
EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	EP1-S1	E11 Sous épreuve de technologie- Situation 1	E11/E12/E21 - S1
		E12 Sous épreuve de sciences appliquées-Situation 1	
		E21 Sous épreuve de mercatique et gestion appliquée-Situation 1	
		E22 Sous épreuve de présentation du dossier professionnel	E22-S1
EP2 Pratique professionnelle Situation en entreprise	EP2-SE1		
EP2 Pratique professionnelle Situation en centre de formation	EP2-S1	E31 Sous épreuve Pratique professionnelle-Situation 1	E31-S1

Les grilles d'évaluation sont téléchargeables sur le site académique à l'adresse suivante :
<http://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?rubrique14>

2 certifications, des situations communes

Afin d'éviter de multiplier les évaluations réalisées dans le cadre des contrôles en cours de formation, les situations d'évaluation proposées pour la certification intermédiaire BEP servent également de situation d'évaluation pour le baccalauréat.

DÉFINITION DES ÉPREUVES en classe de 1^{ère} baccalauréat**BEP_Épreuve EP1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée**

Grille à utiliser : EP1-S1

BAC PRO_Épreuves E11/E12/E21 : Technologie, sciences appliquées, mercatique et gestion-Situation 1

Grille à utiliser : E11/E12/E21 -S1

Quand ?Dans le cadre habituel des séances et avant la fin du 1^{er} semestre de l'année de 1^{ère}**Quoi ?**Une situation écrite d'une durée maximum de 3h**Une étude de cas** portant sur un **contexte professionnel** commun et prenant appui sur des **supports documentaires professionnels**Une situation conçue **en fonction des acquis des candidats**Une situation qui évalue par sondage **les savoirs associés** aux différents pôles de compétences professionnelles**Qui ?**

Le professeur de spécialité, de sciences appliquées, de gestion

L'évaluation prend en compte :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies
- la pertinence des réponses
- l'exactitude des connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation

BAC PRO_Épreuves E22 : Présentation du dossier professionnel-Situation 1

Grille à utiliser : E22-S1

Quand ?Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2nd semestre de l'année de 1^{ère}**Quoi ?**Une situation d'évaluation orale à partir d'un dossier élaboré par le candidat portant sur les compétences des pôles 1, 2 ou 5.**Qui ?**

Le professeur de spécialité et de sciences appliquées

L'évaluation prend en compte :

- la précision et la concision de l'information
- l'utilisation d'un vocabulaire professionnel
- les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées
- l'aptitude à argumenter et à convaincre
- la pertinence des réponses formulées
- la richesse et la diversité des situations exploitées
- la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques
- la clarté et la rigueur de l'expression orale

Pour la mise en œuvre de cette situation d'évaluation, des outils sont à la disposition des enseignants sur le site académique - [Dossier E22](#)

BEP_Épreuve EP2 : Pratique professionnelle**Situation d'évaluation en entreprise**

Grille à utiliser : EP2-SE1

Quand ?Avant la fin du 1^{er} semestre de l'année de 1^{ère}**Quoi ?**

Une situation d'évaluation organisée en entreprise**Qui ?**

Le professeur de spécialité et le formateur de l'entreprise d'accueil

L'évaluation prend en compte :

- l'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe)
- le respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)
- la maîtrise des techniques professionnelles de base
- la qualité des finitions et des présentations
- la qualité organoleptique de l'ensemble de sa production
- l'entretien des locaux et des matériels

BEP_Épreuve EP2 : Pratique professionnelle**Situation d'évaluation en centre de formation**

Grille à utiliser : EP2-S1

BAC PRO_Épreuve E31 : Pratique professionnelle-Situation 1

Grille à utiliser : E31-S1

Quand ?

Dans le cadre habituel des séances et avant la fin du 1^{er} semestre de l'année de 1^{ère}

Quoi ?

Une situation écrite et pratique réalisée en centre de formation (lycée ou CFA) d'une durée maximum de 4 heures 30 :

- Une phase écrite d'organisation du travail d'une durée maximale de 30 minutes. Le candidat dispose d'un planigramme (grille horaire vierge), de contraintes d'organisation, de fiches techniques correspondantes et éventuellement de son répertoire technique personnel.
- Une phase de production de deux plats pour 6 à 8 couverts, en autonomie (soit entrée et plat chaud, soit plat chaud et dessert)

Qui ?

Le professeur de spécialité et un professionnel

L'évaluation prend en compte :

- la pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de production
- la qualité des documents et leur réalisme professionnel
- les attitudes et le comportement professionnel dans l'acte de communication,
- le respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) et des diverses recommandations (environnement et développement durable, nutrition, diététique)
- la maîtrise des techniques professionnelles de base
- la conformité des préparations culinaires imposées
- le respect de la commande
- la qualité des finitions et des présentations
- la qualité organoleptique de l'ensemble de sa production