

## CAHIER DES CHARGES

### MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION en classe de 1<sup>ère</sup> baccalauréat professionnel

« Commercialisation et services en restauration »

**B.E.P. RESTAURATION – 1<sup>ère</sup> Session 2013**  
**Option : Commercialisation et services en restauration**

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL – 1<sup>ère</sup> Session 2014**  
**Commercialisation et services en restauration**

*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 Commercialisation et services en restauration et des épreuves E11, E12, E21, E22, E32 du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et services en restauration en classe de première baccalauréat professionnel.*

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

<b>BEP Restauration Option C.S.R.</b>	<b>Grilles à utiliser</b>	<b>BAC PRO C.S.R.</b>	<b>Grilles à utiliser</b>
<b>EP1</b> Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	EP1-S1	<b>E11</b> Sous épreuve de technologie-Situation 1	E11/E12/E21 - S1
		<b>E12</b> Sous épreuve de sciences appliquées-Situation 1	
		<b>E21</b> Sous épreuve de mercatique et gestion appliquée-Situation 1	
		<b>E22</b> Sous épreuve de présentation du dossier professionnel	E22-S1
<b>EP2</b> Pratique professionnelle Situation <b>en entreprise</b>	EP2-SE1		
<b>EP2</b> Pratique professionnelle Situation <b>en centre de formation</b>	EP2-S1	<b>E32</b> Sous épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service-Situation 1	E32-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<sup>ère</sup> 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<sup>er</sup> semestre de l'année de 1<sup>ère</sup>**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 2<sup>nd</sup> semestre de l'année de 1<sup>ère</sup>**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<sup>er</sup> semestre de l'année de 1<sup>ère</sup>**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 qualité de la mise en place
- La maîtrise des techniques de service des mets et des boissons
- La communication avec la clientèle
- Les règles de préséance et de savoir-être
- La synchronisation du service entre les tables
- Les annonces au passe
- La prise de congé
- 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 E32 : Organisation et mise en œuvre d'un service-Situation 1**

Grille à utiliser : E32-S1

**Quand ?**

Dans le cadre habituel des séances et avant la fin du 1<sup>er</sup> semestre de l'année de 1<sup>ère</sup>

**Quoi ?**

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

- Une phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale d'une durée maximum de 1 heure. A partir des informations fournies préalablement par l'enseignant relatives au menu du jour, au nombre de couverts et aux tables dont il aura la charge (2 tables pour un total de 4 à 6 couverts), le candidat complète :
  - ✓ une fiche d'organisation de son travail
  - ✓ une fiche de prévision de matériels et de linge
  - ✓ Une fiche d'argumentation commerciale simple

Les documents utilisés sont ceux habituellement mis à la disposition des candidats au cours de leur formation !

- Une phase pratique d'organisation et de services en restauration : dans le prolongement de la phase écrite, le candidat réalise la mise en place de la salle de restaurant et éventuellement du bar, de l'office, de la cave... Il accueille, prend les commandes de ses tables, sert les mets et les boissons, prend congé de ses clients et remet en état les locaux.

**Qui ?**

Le professeur de spécialité et un professionnel

**L'évaluation prend en compte :**

- la qualité de la mise en place
- l'approvisionnement en matière d'œuvre
- la communication avec la clientèle
- l'accueil et la prise en charge de la clientèle
- la prise de commande
- la commercialisation et la valorisation des produits
- les règles de préséance et de savoir-être
- le service des mets et des boissons
- la synchronisation du service entre les différentes tables
- les annonces au passe
- le respect du temps imparti
- la prise de congé
- la remise en état des locaux