

## CAHIER DES CHARGES

### MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION en classe de *Terminale* baccalauréat professionnel

« Cuisine »

## BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL – 1<sup>ère</sup> Session 2014 Cuisine

Ce cahier des charges a pour objectif de préciser le calendrier et les modalités de déroulement des épreuves E11, E12, E21, E22, E31 du Baccalauréat Professionnel CUISINE en **classe de Terminale baccalauréat professionnel**.

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

BAC PRO CUISINE	Grilles à utiliser
E11 Sous épreuve de technologie-Situation 2	E11/E12/E21 –S2
E12 Sous épreuve de sciences appliquées-Situation 2	
E21 Sous épreuve de mercatique et gestion appliquée-Situation 2	
E22 Sous épreuve de présentation du dossier professionnel	E22-S2
E31 Sous épreuve Pratique professionnelle-Situation 2 <b>Evaluation en centre de formation</b>	E31-S2
E31 Sous épreuve Pratique professionnelle-Situation 3 <b>Evaluation en entreprise</b>	E31-SE1

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

### DÉFINITION DES ÉPREUVES en classe de Terminale baccalauréat

**BAC PRO \_Épreuves E11/E12/E21 : Technologie, sciences appliquées, mercatique et gestion-Situation 2**  
Grille à utiliser : E11/E12/E21 –S2

#### Quand ?

Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2<sup>ème</sup> semestre de l'année de Terminale

#### Quoi ?

Une situation écrite d'une durée maximum de 2h pour la partie technologie et sciences appliquées

Une situation écrite d'une durée maximum de 2h pour la partie gestion

**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 2**

Grille à utiliser : E22-S2

**Quand ?**

Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2<sup>nd</sup> semestre de l'année de Terminale

**Quoi ?**

Une situation d'évaluation orale à partir d'un dossier élaboré par le candidat portant sur les compétences des pôles 3 et 4.

**Qui ?**

Le professeur de spécialité et de gestion appliquée

**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](#)*

**BAC PRO\_Épreuve E31 : Pratique professionnelle-Situation 2**

Grille à utiliser : E31-S2

**Quand ?**

Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2<sup>ème</sup> semestre de l'année de terminale

**Quoi ?**

Une situation écrite et pratique réalisée en centre de formation (lycée ou CFA) d'une durée maximum de 5 heures 30 :

Un commis inscrit en formation cuisine est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve.

- Une phase écrite d'organisation du travail d'une durée maximale de 1 heure 30 minutes.

Cette phase comporte la conception d'une fiche technique à partir d'un panier de denrées (plat libre) et la planification de son travail et celui de son commis. Le candidat dispose d'un planigramme (grille horaire vierge), de contraintes d'organisation, d'une fiche technique vierge, des fiches techniques de deux plats imposés éventuellement de son répertoire technique personnel.

- Une phase de production de trois plats avec l'aide du commis pour 6 à 8 couverts, en autonomie (une entrée, un plat chaud, un dessert) dont deux plats imposés et un plat « libre ».

**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, pour le candidat et son commis
- La nature et la cohérence des tâches confiées au commis
- 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
- La conduite du commis
- le respect de la commande
- la capacité du candidat à évaluer son travail et celui de son commis à l'issue de la prestation
- la qualité des finitions et des présentations
- la qualité organoleptique de l'ensemble de sa production
- la capacité du candidat à valoriser les matières mises à sa disposition pour exprimer sa personnalité et faire valoir ses compétences professionnelles et sa connaissance des pratiques modernes en restauration.

**BAC PRO Épreuve E31 : Pratique professionnelle-Situation 3-Evaluation en entreprise**

Grille à utiliser : E31-SE1

**Quand ?**

Au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale et en fin de formation professionnelle pour les apprentis.

**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 technique et gestuelle
- la rapidité et la dextérité
- La mise en valeur et l'envoi des préparations
- La communication dans différents contextes professionnels (au sein d'une équipe, en situation de service, avec clientèle)
- La réception et le stockage des produits
- La prise en compte du développement durable dans sa pratique professionnelle
- l'entretien des locaux et des matériels