

CAHIER DES CHARGES

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

« Commercialisation et services en restauration »

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL – 1^{ère} 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 E11, E12, E21, E22, E31 et E32 du Baccalauréat Professionnel COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION en classe de Terminale baccalauréat professionnel.

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

BAC PRO C. S. R.	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 communication et commercialisation	E31
E32 Sous épreuve Organisation et mise en œuvre d'un service-Situation 2 Evaluation en centre de formation	E32-S2
E32 Sous épreuve Organisation et mise en œuvre d'un service-Situation 3 Evaluation en entreprise	E32-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^{ème} 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_Épreuve E22 : Présentation du dossier professionnel-Situation 2

Grille à utiliser : E22-S2

Quand ?

Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2nd 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 : Communication et commercialisation

Grille à utiliser : E31

Quand ?

Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2^{ème} semestre de l'année de terminale

Qui ?

Le professeur de spécialité et un professionnel

Quoi ?

Une situation écrite, orale et pratique réalisée en centre de formation (lycée ou CFA) d'une durée maximum de 1 heures 30 :

Atelier bar, 20 points, 30 minutes maximum :

- 1ère partie : parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen, le candidat indique au jury le cocktail qu'il se propose de réaliser. Il complète et valorise la fiche technique correspondante.
- 2ème partie : le candidat réalise le cocktail pour deux personnes. Il est sollicité oralement sur ses connaissances, notamment du produit de base.
- 3ème partie : le candidat assure le service du cocktail aux membres du jury, mène une analyse sensorielle et développe une argumentation commerciale.

Atelier sommellerie, 20 points, 30 minutes maximum :

- 1ère partie : des vins de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen, sont mis à la disposition du candidat. Ce dernier choisit un vin qu'il présente (appellation, origine, cépage(s), élaboration,...) et qu'il se propose de faire déguster aux membres du jury.
- 2ème partie : le candidat réalise une analyse sensorielle du vin sélectionné, propose des accords mets vins (maximum 3).

Atelier valorisation des produits, 40 points, 30 minutes maximum :

- 1ère partie : à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen et disposés sous la forme d'un buffet, le candidat fait une proposition de menu (entrée, plat, fromage(s), dessert).
- 2ème partie : le candidat est interrogé sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification,...) et sur les accords mets-vins.
- 3ème partie : le candidat valorise ces produits en développant une argumentation commerciale.

L'évaluation prend en compte :

- les connaissances et compétences professionnelles de communication et de commercialisation

BAC PRO_Épreuve E32 : Organisation et mise en œuvre d'un service-Situation 2

Grille à utiliser : E32-S2

Quand ?

Dans le cadre habituel des séances et au cours du 2^{ème} 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 4 heures :

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

- Une phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale d'une durée maximale de 1 heure.

A partir des informations fournies préalablement :

-Menu du jour incluant les fiches techniques des plats

-Nombre de couverts et nombre de tables à charge (deux à trois tables pour un total de 6 à 8 couverts)

Le candidat complète une fiche d'organisation de son travail pour lui et son commis, une fiche de prévision de matériels et de linge ainsi qu'une fiche d'argumentation commerciale incluant les propositions d'accords mets/vins correspondant au menu à servi.

Le candidat explique au commis la chronologie des différentes tâches à partir des documents complétés.

- Une phase pratique d'organisation et de services en restauration : le candidat participe au travail de mise en place de la salle de restaurant et éventuellement du bar, de l'office ...selon l'organisation de l'établissement. Il contrôle et rectifie si nécessaire la mise en place de son rang.
En autonomie, il accueille, prend les commandes de ses tables, assure la réalisation des apéritifs, assure avec son commis le service des mets et boissons, vérifie la facturation, contrôle l'encaissement, prend congé de ses clients et participe à la remise en état de locaux. Il procède ensuite à l'évaluation de son travail et celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition et qu'il remet au jury.

Qui ?

Le professeur de spécialité et un professionnel

L'évaluation prend en compte :

- La qualité de la mise en place
- La répartition des tâches (planigramme)
- L'approvisionnement en matière d'œuvre
- La communication avant et pendant le service avec les différents services
- La communication avec son commis, 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
- La maîtrise gestuelle d'une technique dans le cadre de la valorisation des mets
- 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
- Le contrôle de la facturation et du règlement
- La prise de congé
- La remise en état des locaux

BAC PRO_Épreuve E32 : Organisation et mise en œuvre d'un service – situation en entreprise

Grille à utiliser : E32-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)
- la maîtrise technique et gestuelle
- la rapidité et la dextérité
- La mise en valeur et la distribution 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