

CAHIER DES CHARGES

MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
en classe de CAP

CUISINE

1^{ère} Session 2018

Ce cahier des charges a pour objectif de préciser le calendrier et les modalités de déroulement des épreuves EP1 et EP2 du CAP CUISINE.

Récapitulatif des épreuves en contrôle en cours de formation:

Récapitulatif des épreuves en Contrôle en Cours de Formation

CAP CUISINE	Grilles à utiliser
EP1- Organisation de production de cuisine	
EPREUVE EP1 - LIVRET DE COMPÉTENCES Pôle 1.....	Annexe 1
EPREUVE EP1 – SYNTHÈSE 1 ^{ère} partie.....	Annexe 2
EPREUVE EP1 – SYNTHÈSE 2 ^{ème} partie.....	Annexe 3
EPREUVE EP1 - Grille récapitulative.....	Annexe 4
EP2-Réalisation de la production de cuisine	
EPREUVE EP2 - LIVRET DE COMPÉTENCES Pôle 2.....	Annexe 5
EPREUVE EP2 – SYNTHÈSE	Annexe 6
EPREUVE EP2 - Grille récapitulative.....	Annexe 7

Les grilles d'évaluation sont téléchargeables sur le site académique à l'adresse suivante :
<http://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr> RUBRIQUE EXAMENS Epreuves en CCF

L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :

- *Liste des contextes professionnels communs*
- *Sujets et corrigés des études de cas proposées tout au long des 2 années de formation*
- *Livret d'évaluation (annexes 1 à 7) ...Un par candidat*
- *Listes de candidats avec notes proposées*

DÉFINITION DES ÉPREUVES

CAP CUISINE

Épreuve EPI : Organisation de la production de cuisine

Annexe 1 à 4

Evaluation des compétences du PÔLE 1 « Organisation de la production de cuisine » :

- **Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- **Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités** dans le respect des consignes et du temps imparti.

1^{ère} PARTIE : évaluations écrites

Plusieurs évaluations écrites sont réalisées par l'équipe pédagogique de culture professionnelle (Cuisine, sciences appliquées et gestion appliquée) dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

Des études de cas à partir de contextes professionnels communs sont réalisées tout au long de la formation (maximum 10).

En fin de formation, pour chaque candidat, quatre situations seront identifiées comme « significatives » et donc certificatives.

Annexe 1 : Livret de compétences PÔLE 1

Annexe 2 : Synthèse EPI-1^{ère} partie

2^{ème} PARTIE : évaluation orale - entretien

Évaluation sous la forme d'un court entretien au cours de la **dernière année de formation** :

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements ou en entreprise durant une période de formation.

-1^{ère} phase : le candidat rend compte de son activité et/ou expérience.

Le candidat présente des supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou tuteur.

Les supports sont des « déclencheurs de parole » et ne sont pas évalués.

-2^{ème} phase : le candidat répond aux questions posées en lien avec les compétences du pôle 1

Composition de la commission d'évaluation :

*Un formateur / enseignant de cuisine ayant le candidat en formation

*Un enseignant d'économie-gestion **ou** un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation **ou** un professionnel

Annexe 3 : Synthèse EPI-2^{ème} partie

GRILLE RÉCAPITULATIVE EPI à compléter (Annexe 4)

CAP CUISINE

Épreuve EP2 : Réalisation de la production de cuisine

Annexe 5 à 7

Evaluation des compétences du PÔLE 2 « Réalisation de la production de cuisine » :

- **Compétence 3** : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- **Compétence 4** : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- **Compétence 5** : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- **Compétence 6** : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Epreuve pratique et orale

L'épreuve est organisée en trois temps lors de l'année de terminale :

- *2 situations d'évaluation qui se déroulent en centre de formation. Elles sont organisées à différents moments de la formation, dans le cadre des séances pédagogiques habituelles ;
- * 1 bilan de ses activités en milieu professionnel.

Le candidat dispose de son carnet personnel de techniques professionnelles (fiches techniques, commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, observations liées à des gestes professionnels, des matériels ...etc).

Composition de la commission d'évaluation :

- *Un formateur / enseignant de cuisine ayant le candidat en formation
- *Un professionnel de cuisine

Annexe 5 : Livret de compétences PÔLE 2

Annexe 6 : Synthèse EP2

GRILLE RÉCAPITULATIVE EP2 à compléter (Annexe 7)**EP2 - 1^{ère} situation d'évaluation – S1 (Pratique)**

Cette épreuve se déroule en deux temps et a lieu en classe de terminale avant la fin de l'année civile :

Un 1^{er} temps pendant lequel, à son poste de travail :

- le candidat *contrôle* ses denrées à l'aide de la fiche technique,
- le candidat *vérifie* et *met en place* son poste de travail,
- le candidat *identifie* et *sélectionne* les matériels nécessaires.

Un 2nd temps pendant lequel, à son poste de travail :

- le candidat *confectionne* une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie),
- le candidat *dresse* puis *envoie* sa production et enfin *remet en état* les locaux.

EP2 – 2^{ème} situation d'évaluation – S2 (Pratique et Orale)
--

Cette épreuve se déroule dans le cadre d'un TP en trois temps et a lieu en fin de formation :

① Un 1^{er} temps non évalué pendant lequel, à son poste de travail :

→ le candidat *planifie* son travail dans le temps imparti, à l'aide de deux fiches de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)

⚠ Phase qui sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'EP1.

② Un 2nd temps pendant lequel, à son poste de travail :

→ le candidat *contrôle* ses denrées à l'aide des fiches techniques,

→ le candidat *vérifie* et *met en place* son poste de travail,

→ le candidat *sélectionne* les matériels nécessaires.

⚠ À l'issue de ce 2nd temps, le candidat démarre sa production.

③ Un 3^{ème} temps pendant lequel

↳ 1^{ère} phase : production culinaire

Lors de cette 1^{ère} phase :

→ le candidat *confectionne* les deux recettes imposées (fiches techniques fournies)

➤ un plat principal avec garniture

➤ une entrée ou un dessert

→ le candidat *assure* la distribution de sa production (dressage et envoi) ;

→ le candidat *réalise* un bilan simplifié de sa production ;

→ enfin, le candidat, *remet en état* les locaux.

⚠ Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.

⚠ Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

↳ 2^{ème} phase : compte-rendu d'activité

Lors de cette 2nde phase :

→ le candidat *réalise* le bilan de son travail (sous la forme d'un entretien d'explicitation)

➤ il *présente* au jury, *sans être interrompu*, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;

➤ il *échange* avec le jury sur sa production ;

➤ il *s'exprime* sur son projet professionnel.

⚠ Cette phase se déroule à l'issue de la production et a lieu au sein de la cuisine.

⚠ Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

EP2 – 3^{ème} situation d'évaluation – S3 (Évaluation en milieu professionnel)

➤ elle se déroule *au cours des PFMP* de la *dernière année de formation* ;

➤ elle a lieu *en entreprise* lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant à laquelle le candidat peut être associé ;

➤ *les compétences du pôle 2* sont évaluées par les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation).

➤ *Au cours d'un entretien, les partenaires de formation établissent un positionnement du candidat*

GRILLE RÉCAPITULATIVE à compléter (Annexe 7)