

Baccalauréat Professionnel Seconde Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

Académie	Normandie	Année scolaire 2020 / 2021
Établissement		
Nom – Prénom de l'élève	<i>Seconde Famille des métiers « hôtellerie-restauration »</i>	

Évaluation formative de la PFMP « Famille des métiers » réalisée en classe de seconde FMHR

Service	Dates	Entreprise	Nom et signature du professeur référent	Nom et signature du tuteur
cuisine				
restaurant				

Lors de la classe de seconde, les élèves acquièrent désormais les compétences communes des deux métiers (cuisinier et serveur) et de base de chacun des deux métiers. Cette première immersion en entreprise permet aux jeunes de s'insérer au sein d'une équipe côté cuisine (pour la moitié du temps) et côté restaurant (pour l'autre moitié). À l'issue de cette classe de seconde, ils s'orientent vers un bac pro « Cuisine » ou un bac pro « Commercialisation et Services en Restauration ».

Adopter un comportement professionnel

Points d'évaluation	Positionnement				Commentaires
	I	F	S	TB	
Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité					
Effectuer son travail selon les consignes					
Faire preuve d'initiative					
Faire preuve de dynamisme, de participation active dans son travail					
Faire preuve de motivation					
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils					
Savoir s'adapter aux remarques formulées					

I = maîtrise insuffisante / F= maîtrise fragile / S = maîtrise satisfaisante / TB = très bonne maîtrise

Organiser le service / la production

Points d'évaluation		Positionnement				Commentaires	
		I	F	S	TB		
Recueillir les informations et préparer la production/le service	Cuisine					Cuisine	
	Salle						
Entretien des matériels, les locaux	Cuisine						
	Salle						
Mettre en place le poste de travail/réaliser la mise en place	Cuisine						Salle
	Salle						
Gérer son poste de travail	Cuisine						
	Salle						

I = maîtrise insuffisante / F= maîtrise fragile / S = maîtrise satisfaisante / TB = très bonne maîtrise

Maîtriser les bases du métier

Points d'évaluation		Positionnement					Commentaires
		I	F	S	TB		
Réaliser les préparations culinaires, cuisiner, dresser, distribuer	Cuisine					Cuisine	
	Salle						
Prendre en charge la clientèle, vendre, servir	Cuisine						
	Salle						
Contribuer au stockage des marchandises	Cuisine						Salle
	Salle						
Contribuer à la démarche qualité (adopter des gestes et attitudes respectueux de l'environnement)	Cuisine						
	Salle						

I = maîtrise insuffisante / F= maîtrise fragile / S = maîtrise satisfaisante / TB = très bonne maîtrise

S'insérer dans une équipe

Points d'évaluation		Positionnement					Commentaires
		I	F	S	TB		
Communiquer au sein de la structure, se positionner dans l'équipe	Cuisine					Cuisine	
	Salle						
Adopter une posture professionnelle	Cuisine						
	Salle						Salle
S'auto-évaluer et rendre compte de son travail	Cuisine						
	Salle						

I = maîtrise insuffisante / F= maîtrise fragile / S = maîtrise satisfaisante / TB = très bonne maîtrise

Conseils