



Quinta Do Seixo - Douro et Porto 2013

L'évaluation en **BAC PRO** cuisine

Lundi 24 mars 2014
ICEP-CFA

ACADEMIE DE CAEN


Annabel DURAND

Inspecteur de l'éducation nationale

Déroulement de la journée

- **09h00 Les épreuves ponctuelles –session 2014**
- **10h00 Bilan du CCF en BEP restauration 2014**
- **11h00 Le partenariat national avec l'Institut des vins de Douro et de Porto (IDVP)**
- **11h30 Les vins de Porto**
- **12h30 pause déjeuner**
- **14h00 Comment construire un projet avec les élèves lors d'un partenariat ?**
- **15h00 La démarche de projet**
- **16h30 Bilan de la journée**
- **17h00 Fin des travaux**

BEP RESTAURATION Option Cuisine



LES ÉPREUVES PONCTUELLES

La certification BEP

	Coef.	Scolaires	Individuels
EPI Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	6	CCF, écrit	Ponctuel, écrit, 3h
EP2 Pratique professionnelle	12*	(*dont 1 pour la PSE)	
Option cuisine		CCF, écrit, pratique	Ponctuel, écrit, pratique 4h30
Option commercialisation et services		CCF, écrit, pratique	Ponctuel, écrit, pratique 4h
EG1 Français – Histoire géographique – Éducation civique	6	Ponctuel, écrit, 3h	
EG2 Mathématiques	4	CCF	Ponctuel, 1h
EG3 Éducation physique et sportive	2	CCF	Ponctuel

BEP RESTAURATION - A DURAND

EPI Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les **connaissances** relevant des domaines de :

- technologie professionnelle,
- sciences appliquées,
- gestion appliquée.

L'épreuve comporte :

- Une partie technologie professionnelle et de sciences appliquées spécifique à chaque option (coef 4)
- Une partie de gestion commune aux deux options (coef 2)

Elle est réalisée par :

- ✓ Un enseignant de spécialité
- ✓ Un enseignant de sciences appliquées
- ✓ Un enseignant de gestion

Ponctuel

- Une épreuve écrite de 3h :
- Le candidat répond à des questions à partir d'une étude de cas
- Un contexte professionnel et des savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles

EP2 Pratique professionnelle

Cette épreuve évalue les compétences professionnelles du candidat à partir d'une mise en situation de pratique professionnelle

Ponctuel

ÉPREUVE PONCTUELLE

Commission d'interrogation : enseignant de la spécialité et professionnel

Durée
4h30

PHASE ECRITE

Durée 30 min
maximum

PHASE PRATIQUE

Production de 2 plats
pour 4 à 6 couverts
(entrée et plat chaud
ou plat chaud et
dessert)

Déroulement de l'épreuve EP2

Phases	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée
Conception et Organisation	08 h 15 à 08 h 45* ou 13 h 15 à 13 h 45	Épreuve écrite	0 h 30
08 h 45 à 09 h 00 ou 13 h 45 à 14 h 00 <i>Temps de battement entre les deux épreuves, installation des candidats en cuisine</i>			
Production et Distribution Autoévaluation écrite ou orale Nettoyage - Rangement des locaux	09 h 00 à 13 h 00 ou 14 h 00 à 18 h 00	Épreuve pratique	4 h 00

- Répertoire personnel de recettes autorisé
- Fiche de synthèse de ma prestation (annexe 9)
- Grille d'évaluation (annexe 10)

BAC PRO CUISINE



LES ÉPREUVES PONCTUELLES

La certification

E1 Épreuve scientifique et technique	Coef.	Scolaires	Individuels
E11 Technologie	2	CCF, écrit	Ponctuel, écrit, 1h
E12 Sciences appliquées	2	CCF, écrit	Ponctuel, écrit, 1h
E13 Maths	1	CCF, écrit	Ponctuel, écrit, 1h
E2 Épreuve de gestion et de dossier professionnel			
E21 Mercatique et gestion appliquée	2	CCF, écrit	Ponctuel, écrit, 2h
E22 Présentation du dossier professionnel	3	CCF, oral	Ponctuel, oral, 30min
E3 Épreuve professionnelle			
E31 Pratique professionnelle	8	CCF écrit et pratique	Ponctuel, écrit et pratique, 5h30
E32 Prévention Santé Environnement	1	CCF	Ponctuel, écrit, 2h

EI 1 Technologie, EI 2 Sciences appliquées

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les **connaissances** relevant des domaines technologique et scientifique.

Des situations portant sur des savoirs complémentaires, et sur tout ou partie des 5 pôles de compétences

EI 1 Technologie, EI 2 Sciences appliquées

Ponctuel

- Deux sous-épreuves écrites :
 - Sous épreuve EI 1 technologie, durée 1h
 - Sous épreuve EI 2 sciences appliquées, durée 1h
- Le candidat répond à des questions à partir d'une étude de cas
- Un contexte professionnel et des savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles

E22 Présentation du dossier professionnel

Cette sous-épreuve évalue les compétences professionnelles figurant dans le tableau suivant :

Composition du dossier professionnel

Elle s'appuie sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle

Un dossier structuré de 12 pages max et présentant :

- le candidat et son cursus**
- un bilan de 5 compétences**

Le candidat est évalué sur 3 compétences choisies par le jury parmi les 5 présentées dans le dossier

2 phases :

- le candidat expose les éléments de son dossier relatif aux 3 compétences choisies
- le jury s'entretient avec le candidat

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu.

Si le dossier est incomplet, le candidat est interrogé

E22 Présentation du dossier professionnel

Ponctuel

- Une sous-épreuve orale de 30 minutes (10 min d'exposé et 20 min d'entretien)
- La commission d'évaluation :
un enseignant de spécialité ET un enseignant d'économie-gestion et éventuellement d'un professionnel

E3 I Pratique professionnelle

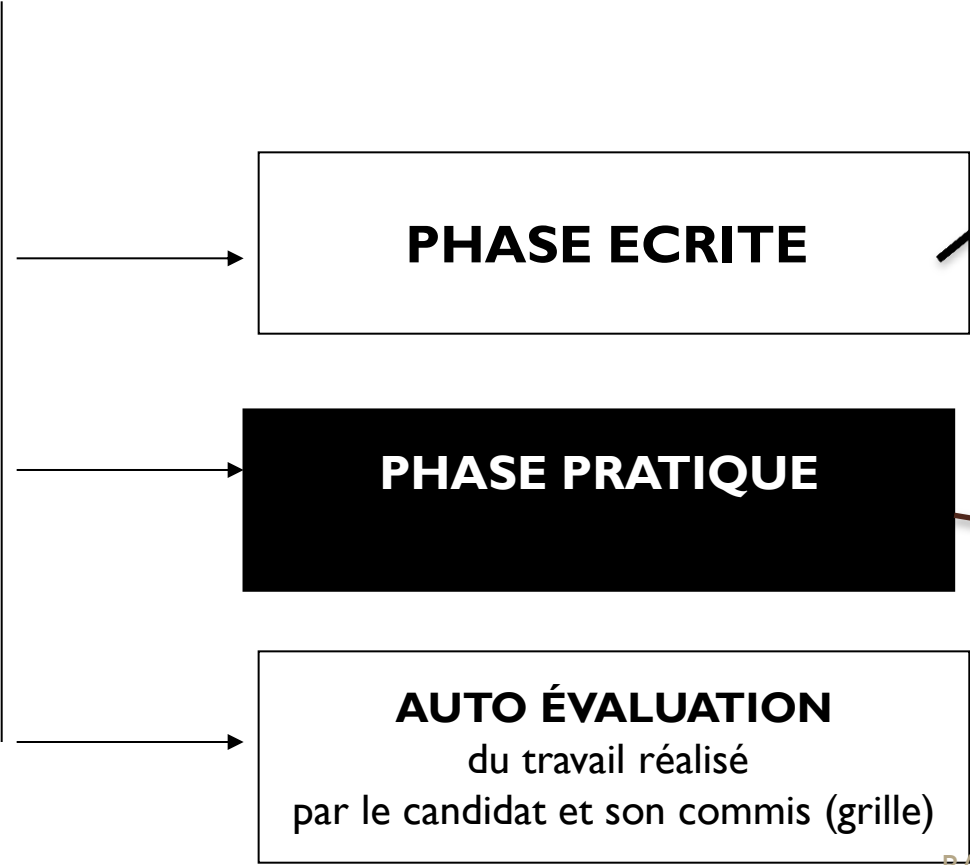
Cette sous-épreuve, écrite et pratique, vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat .

Epreuve E3 I

ÉPREUVE PONCTUELLE
E31 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Commission d'interrogation : enseignant de la spécialité et professionnel

Durée
5h30



Durée 1h30 maximum y compris prise de contact avec commis
Organisation du travail :
- Conception fiche technique plat libre
- Ordonnancement des tâches

4h (y compris nettoyage, désinfection et remise en état des locaux)
Avec l'aide d'un commis, mise en œuvre des techniques professionnelles et réalisation des préparations. Envoi des mets.

Déroulement de l'épreuve E3 I

Phases	Horaires	Nature de l'épreuve	Durée
Conception et Organisation (environ 1 h 10) Rencontre avec le commis (environ 20 minutes)	07 h 45 à 09 h 15 Cet horaire comprend la réalisation de la phase écrite et la rencontre du commis	Épreuve écrite	1 h 30
09 h 15 à 09 h 30 Temps de battement entre les deux épreuves			
Production et Distribution de la prestation et de celle du commis Nettoyage - Rangerement des locaux	09 h 30 à 13 h 30	Épreuve pratique	4 h 00

- Planigramme ([annexe 19](#)) et fiche technique (annexe 20)
- Répertoire personnel de recettes autorisé
- Fiche de synthèse et d'évaluation de ma prestation (annexe 21)
- Grille d'évaluation (annexe 22)

Epreuve de contrôle

Article D337-79 du code de l'éducation

- Sont autorisés à se présenter à l'épreuve de contrôle les candidats au baccalauréat professionnel ayant obtenu une moyenne générale au moins égale à 8 et inférieure à 10 sur 20
- ... et une note au moins égale à 10 sur 20 à l'épreuve d'évaluation de la pratique professionnelle

Arrêté du 18 février 2010 relatif à l'épreuve de contrôle au baccalauréat professionnel

L'épreuve de contrôle prévue au 2° de l'article [D.337-69](#) comporte deux parties :

- l'une portant sur les connaissances et compétences scientifiques et techniques évaluées dans l'épreuve E1 du règlement d'examen ;
- l'autre sur les connaissances et les capacités évaluées dans l'épreuve E5 du règlement d'examen.

BEP RESTAURATION Option CUISINE



BILAN DU CCF 2014



Douro et Porto 2013

Le partenariat avec l'IVDP

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2003>



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Des accord met/vin de Porto

- Mirabelles de Lorraine-
Porto Croft Rose
- Bonbons ganache du
Loiret-Porto Ramos Pinto
20 ans
- Andouille d'Aire sur la Lys-
Porto Reserve Tawny Gran
Cruz
- autres fiches : site national


La mallette pédagogique



Voir le [kit pédagogique](#)

Les outils du partenariat

L'attestation de formation en vins de Porto



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

ATTESTATION DE FORMATION EN VINS DE PORTO

Monsieur ou Madame le Professeur

atteste que Monsieur ou Mademoiselle

a suivi une formation sur les Vins de Porto dans le cadre d'un cours de ____ heures
le _____ 2014 dans le lycée hôtelier de _____

Fait à _____, le _____ 2014

Le certificat de connaissances en vins de Porto

- Un questionnaire s'adressant à tous les élèves
- Une validation officielle des connaissances en vins de Porto
- Un certificat signé par Manuel Novaes Cabral, président de l'institut des vins de douro et de porto

Les nouveautés 2014

LA DOTATION 2014

- Taylor's select Reserve Port
- Adresen Spécial réserve tawny
- CRUZ 10 ans Cuvée prestige
- Sandeman vintage Porto 2011





Sandeman- Douro et Porto 2013

Présentation et dégustation

Nathalie AMEY
Dominique
GROUSSEAUD



**Comment construire un
projet avec les élèves lors d'un
partenariat ?**



LE PROJET

I – QU'EST-CE QUE LE PROJET ?

- Il peut concerner plusieurs disciplines
- 3 à 4 projets peuvent être mis en place dans l'année pour éviter un effet de lassitude des élèves
- Les heures de projet sont mises en barrettes sur des plages horaires banalisées afin de faciliter la transdisciplinarité
- Il permet l'acquisition d'une partie des compétences du diplôme dans toutes les disciplines impliquées.

Pédagogie mise en œuvre

- Pédagogie du projet
- Démarche inductive et expérimentale
- Pédagogie du contrat
- Pédagogie différenciée, aide individualisée

La démarche doit tenir compte des difficultés et motivations des élèves, identifiées par l'équipe pédagogique, du niveau de formation, du déroulement et de la progression de la formation.

Au niveau V, on privilégiera la motivation et l'aide à l'émergence d'un projet personnel, la mise en relation des connaissances.

Au niveau IV, on visera le développement de capacités faisant appel à l'initiative, au sens de l'organisation, à la créativité, la contribution à la professionnalisation.

Dans la pédagogie du projet

Le Savoir



La Tâche



Les élèves



Les Professeurs

La pédagogie du projet

Dans la pédagogie du projet, l'équipe pédagogique :

- exploite un «dispositif» d'apprentissage,
- fait émerger plusieurs propositions de projets,
- régule l'évolution des activités,
- développe la socialisation du groupe,
- apporte une «aide» aux élèves,
- contribue à l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être.

La pédagogie du projet vise à (re)donner du sens aux enseignements

- En aidant l'élève à percevoir l'unité de sa formation.
- En favorisant la rencontre et la mise en synergie des disciplines au travers des activités.
- En suscitant la motivation par une réalisation concrète
- En permettant éventuellement l'émergence d'un projet personnel

II – LES OBJECTIFS POURSUIVIS

P
R
O
J
E
T

→ **Développement des compétences transversales et spécifiques**

→ **Acquisition de méthodes de travail et développement de l'autonomie**

→ **Développement du travail en équipe**

→ **Développement de l'esprit de créativité**

→ **Stimulation de la motivation**

→ **Aide à l'émergence et à la consolidation du projet personnel et professionnel**

→ **Renforcement des liens entre enseignement général et enseignement professionnel**

III – LES DÉRIVES A ÉVITER

Dérive
productiviste

Le produit, résultat du projet est **plus important** que les apprentissages visés

**Pédagogie
du
projet**

Dérive
techniciste

Planification excessive.
L'élève **exécute** un projet
entièrement conçu par
l'équipe pédagogique

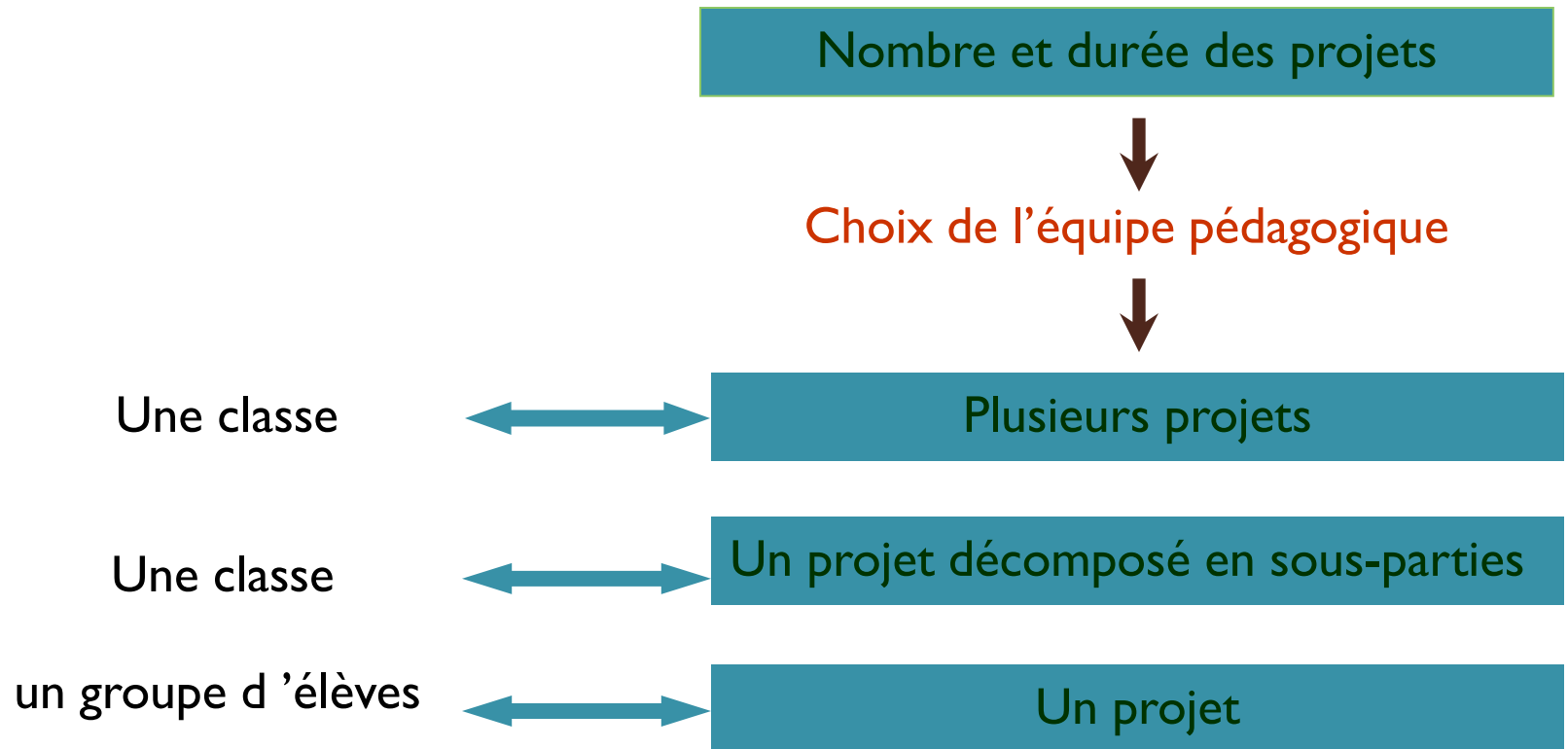
Dérive
spontanéiste

Le projet **s'invente** au fur et à mesure sans objectif clairement défini initialement

Les obstacles à dépasser

- Le nombre et la diversité des projets pouvant être mis en place simultanément.
- Certaines disciplines professionnelles, par nature, semblent moins favorables que d'autres à la réalisation de projets.
- La souplesse nécessaire dans la gestion du temps.

IV – LES MODALITES DE MISE EN ŒUVRE

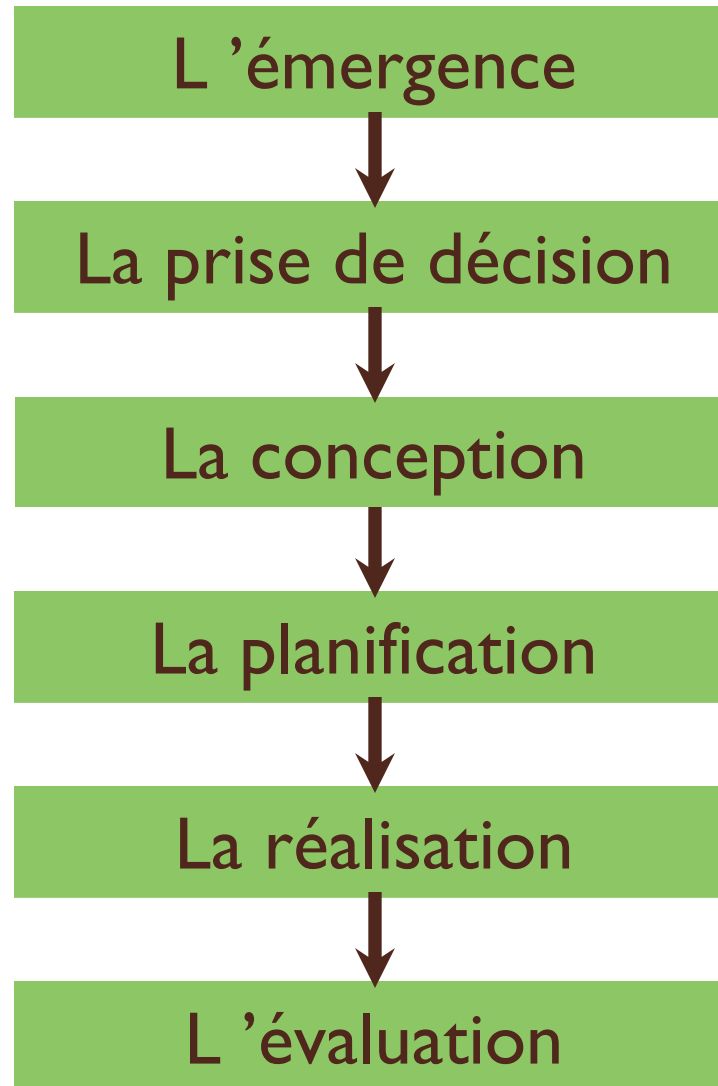


Dans tous les cas, il faudra définir le rôle exact de chaque enseignant

Tout projet engagé doit être terminé à la fin de l'année scolaire. Il convient de privilégier les projets réalistes dont l'objectif et la durée sont limités

V – LES DIFFERENTES PHASES DU PROJET

**P
R
O
J
E
T**



L'émergence

Comment peut naître un projet ?

- un problème à résoudre (d'origine interne ou externe)
- une opportunité
- un événement
- un concours
- une commande
- ...

Qui propose ?

- un collègue
- une équipe
- un élève
- ...

**P
R
O
J
E
T**

La prise de décision

Quels objectifs ?

- **compétences**
- **connaissances associées**

Quelle production ?

- **biens**
- **services....**

Quelle faisabilité ?

- **dans le temps**
- **dans la réalisation...**

Quels intervenants ?

- **membres de l'équipe pédagogique**
- **intervenants extérieurs**

**P
R
O
J
E
T**

Le choix du projet et son pilotage

Le choix et la réalisation du projet sont de la **responsabilité de l'équipe pédagogique** d'une division.

Les élèves peuvent formuler des propositions.

En début d'année, les professeurs de toutes les disciplines procèdent à **une mise à plat des référentiels** afin de dégager les interactions et les complémentarités possibles.

Parmi les différents projets possibles, l'équipe pédagogique choisit des réalisations dans lesquelles les dimensions professionnelles, sociales et culturelles (sous des formes variées : technique, artistique, littéraire, scientifique...), sont étroitement liées.

La conception

INVESTIGATION DU PROJET PAR DISCIPLINE

(travail individuel du professeur à partir du dossier de description du projet)

- # Repérage des contenus disciplinaires,
- # Identification des pré-requis nécessaires,
- # Explicitation des activités proposées.



La conception

EXEMPLE : ÉLABORATION D'UN TABLEAU DE RÉPARTITION DES APPRENTISSAGES INTERDISCIPLINAIRES

Thème du projet :			
Problème professionnel posé :			
Discipline 1	Discipline 2	Discipline 3	Discipline n
Objectif(s) pédagogique(s)	Objectif(s) pédagogique(s)	Objectif(s) pédagogique(s)	Objectif(s) pédagogique(s)
Prérequis	Prérequis	Prérequis	Prérequis
Savoirs	Savoirs	Savoirs	Savoirs
Compétences	Compétences	Compétences	Compétences
Activités proposées	Activités proposées	Activités proposées	Activités proposées
Ressources	Ressources	Ressources	Ressources
Critères de réussite	Critères de réussite	Critères de réussite	Critères de réussite
Durée	Durée	Durée	Durée

La planification

Qui est concerné ?

- classe
- groupe d'élèves

Quel contenu ?

- quelles activités ?

Quand ?

- date de début, de fin de la réalisation
- date des bilans, des évaluations
- horaires

Comment ?

- choix des moyens, des salles
- répartition des horaires

...

**P
R
O
J
E
T**

Rédaction de la fiche de description du PROJET

Il convient de définir les caractéristiques du PROJET :

1. Intitulé du projet,
2. Identification des élèves concernés, des pilotes du projet, des intervenants,
3. Objectif global, justification du choix,
4. Chronologie des étapes, description sommaire (objectifs, compétences et connaissances développées à chaque étape)
5. Organisation entre les disciplines,
6. Identification des élèves par groupe et par étape,
7. Volume horaire pour le projet et par discipline,
8. Échéancier précis,
9. Indicateurs et modalités d'évaluation,
10. Lieux de formation, de stockage des productions,
11. Moyens identifiés et à disposition, ...

La réalisation

☞ Mise en place du projet :

- ☞ Présentation du projet aux élèves (fiche présentation et suivi du projet)
- ☞ Mise en œuvre des séquences projetées suivant le calendrier (fiche de suivi du projet...)
- ☞ Réalisation des bilans pédagogiques intermédiaires (bilans d'étapes réguliers)
- ☞ Mise en place du bilan global

☞ Mise en place d'un système de veille et de suivi - importance du pilotage

- réajustement éventuel des objectifs et du cahier des charges initial

....

L'évaluation

L'évaluation formatrice individuelle de l'élève accompagne constamment la réalisation

Deux évaluations dans le cadre du projet

Évaluation de l'élève

- par compétences et/ou connaissances disciplinaires (enseignement général et enseignement professionnel)
- par compétences transversales

Évaluation du projet

- Par rapport à la fiche descriptive, au vu du déroulement du projet, de la qualité du travail en équipe, de la coordination des différents acteurs (professeurs, élèves), du résultat sur le produit fini.

Et.. Une réflexion critique sur les manques.

PLAN DE FORMATION 2014 / 2015

Les stages académiques

- HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration
- Créer des documents interactifs en gestion-restauration
- L'économie droit en CAP hôtellerie - restauration
- La vidéoformation en alimentation restauration