

**Dossier professionnel E22**

**2sd situation d’évaluation**

Nom et prénom :

**Cliquez ici pour saisir du texte.**

Session : **Cliquez ici pour saisir du texte.**

**Baccalauréat Professionnel**

**Cuisine**

**Je présente mon cursus**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PFMP** | **Période** | **Établissement** | **Professeurs assurant le suivi** |
| **1** |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **5** |  |  |  |
| **6** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | | | |
| **Parcours personnel – Expérience professionnelle**  *Je joins en annexe dans cette rubrique un curriculum vitae actualisé*. | | | |

**ANNEXE**

**Carte d’identité de l’entreprise**

**PFMP N°** Cliquez ici pour saisir du texte. **du** Cliquez ici pour saisir du texte. **au** Cliquez ici pour saisir du texte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Raison sociale de l'entreprise |  | |
| Siège social de l'entreprise |  | |
| Téléphone |  | |
| Date de création |  | |
| Statut juridique *(en toutes lettres)* |  | |
| Capital social *(lorsqu'il existe)* |  | |
| Numéro d'immatriculation au RCS  *(Registre du Commerce et des Sociétés)* |  | |
| Numéro SIREN *(9 chiffres)* |  | |
| Code APE *(ou NACE)* |  | |
| Adresse courriel |  | |
| Adresse du site internet |  | |
| Capacité d'accueil *(en nombre de couverts)* |  |
| Type de clientèle | Familiale  d'affaires  touristique  de passage  Autre : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Ticket moyen *(prix moyen dépensé par client)* | Déjeuner : \_\_\_\_\_\_\_\_ € Dîner : \_\_\_\_\_\_\_\_\_ € |

**Personnel : effectif total :**

Postes occupés par les différents salariés à indiquer dans le tableau ci-après :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Brigade de cuisine** | | **Brigade de restaurant** | |
| Personnel d'encadrement  Personnel d'exécution | Nombre | Personnel d'encadrement  Personnel d'exécution | Nombre |

|  |
| --- |
| * *J’insère l’organigramme de service ou de l’entreprise* |

**Compétences mise en œuvre**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **compétences** | **PFMP**  **N°** | **Tâches réalisées** | **Fréquence** |
| **En terminale** | | | | |
| **Pôle 3 – Animation et gestion d’équipe en restauration** | C3-1 Animer une équipe |  |  |  |
| C3-2 Optimiser les performances de l’équipe |  |  |  |
| **Pôle 4 – Gestion des approvisionnements  en restauration** | C4-1 Recenser les besoins  d’approvisionnement |  |  |  |
| C4-2 Contrôler les mouvements de stocks |  |  |  |
| C4-3 Maîtriser les coûts |  |  |  |
| C4-4 Analyser les ventes |  |  |  |

**Bilan de compétences**

**Terminale Baccalauréat professionnel Cuisine**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 3 – Animation et gestion d’équipe en restauration** | **Technologie**  **Gestion appliquée et mercatique** |

**C3-1 Animer une équipe**

S’inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie

 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

***Cette compétence est à traiter impérativement***

**C3-2 Optimiser les performances de l’équipe**

Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique

|  |
| --- |
| * *Je choisis une tâche ou une activité réalisée durant ma PFMP qui répond à l’une des compétences ci-dessus.* |
| **Titre de la tâche ou de l’activité :**  **Je la décris dans son environnement professionnel :** |

|  |
| --- |
| * *J’analyse ma démarche en y apportant un regard critique.* |
| Est-ce que j’ai pu réaliser cette tâche ou cette activité en autonomie ?  Oui  Non  Si non, j’indique qui m’a aidé et dans quel sens : |
| J’indique le temps prévu pour cette tâche ou cette activité :  Est-ce que j’ai respecté ce temps ?  Oui  Non  Si non, j’indique le temps réel nécessaire :  Quelle est la raison de cet écart ? |
| Est-ce que mon responsable a émis une remarque quant à mon travail ?  Oui  Non  Si oui, j’indique la remarque : |
| Quelle(s) difficulté(s) ai-je rencontrée(s) dans la réalisation de cette tâche ou cette activité  ? |
| Je précise de quelle(s) façon(s) j’y ai remédié. |
| Qu’est-ce j’ai appris en réalisant cette tâche ou cette activité ? |
| Je m’évalue dans la réalisation de cette tâche ou cette activité. |

**Terminale Baccalauréat professionnel Cuisine**

**Bilan de compétences**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 4– Gestion d’exploitation en restauration** | **Technologie**  **Gestion appliquée et mercatique** |

**C4-3 Maîtriser les coûts**

Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons

Améliorer la productivité

Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité

Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé

Exploiter les outils des gestions

**C4-4 Analyser les ventes**

Contribuer à la fixation des prix

Suivre le chiffre d’affaires, la fréquentation et l’addition moyenne

Mesurer la contribution des plats à la marge brute

Gérer les invendus

Mesurer la réaction face à l’offre prix

Mesurer et analyser les écarts de chiffre d’affaires entre le prévisionnel et le réalisé

|  |
| --- |
| * *Je choisis une tâche ou une activité réalisée durant ma PFMP qui répond à l’une des compétences ci-dessus.* |
| **Titre de la tâche ou de l’activité :**  **Je la décris dans son environnement professionnel :** |

|  |
| --- |
| * *J’analyse ma démarche en y apportant un regard critique.* |
| Est-ce que j’ai pu réaliser cette tâche ou cette activité en autonomie ?  Oui  Non  Si non, j’indique qui m’a aidé et dans quel sens : |
| J’indique le temps prévu pour cette tâche ou cette activité  :  Est-ce que j’ai respecté ce temps ?  Oui  Non  Si non, j’indique le temps réel nécessaire :  Quelle est la raison de cet écart ? |
| Est-ce que mon responsable a émis une remarque quant à mon travail ?  Oui  Non  Si oui, j’indique la remarque : |
| Quelle(s) difficulté(s) ai-je rencontrée(s) dans la réalisation de cette tâche ou cette activité ? |
| Je précise de quelle(s) façon(s) j’y ai remédié. |
| Qu’est-ce j’ai appris en réalisant cette tâche ou cette activité ? |
| Je m’évalue dans la réalisation de cette tâche ou cette activité. |