

# ÉPREUVES C.C.F. BAC PRO CSR

## Critères d'évaluations

ÉPREUVES	SITUATION N°1 (Classe de Première)		SITUATION N°2 (Classe de Terminale)	
	Critères de conception		Critères de conception	
E 32	✓		✓	
	Phase écrite : les annexes à compléter par l'élève.1h maximum		Phase écrite : les annexes à compléter par l'élève.1h maximum	
	Mise en forme du sujet		Mise en forme du sujet	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptualiser une mise en situation type Brasserie</li> </ul> <p>Mise en place d'un planning horaire détaillé pour le candidat.                      Logo académique                      logo établissement                      session                      nombre de pages (max. 20 pages)                      police commune à tout le sujet                      utilisation de la trame académique                      réalisme des activités                      précision de la source des documents                      enchaînement logique des tâches à effectuer                      cohérence de l'utilisation des documents et annexes                      cartouche avec titre de l'épreuve                      missions formulées par des verbes d'action à l'infinitif                      contexte phrasé                      utilisation des prix TTC et/ou HT                      contenance et prix des bouteilles de vins</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptualiser une mise en situation type traditionnelle ou semi-gastronomique</li> </ul> <p>Mise en place d'un planning horaire détaillé pour le candidat.                      Logo académique                      logo établissement                      session                      nombre de pages (max. 20 pages)                      police commune à tout le sujet                      utilisation de la trame académique                      réalisme des activités                      précision de la source des documents                      enchaînement logique des tâches à effectuer                      cartouche avec titre de l'épreuve                      missions formulées par des verbes d'action à l'infinitif                      contexte phrasé                      utilisation des prix TTC et/ou HT                      contenance et prix des bouteilles de vins</p>	
Annexe n°1 : Fiche d'organisation du travail Annexe n°2 : Fiche de prévision de matériel et linge. Annexe n°3 : Fiche d'argumentation commerciale des 2 menus à l'aide des fiches techniques		Annexe n°1 : Fiche d'organisation du travail pour lui et son commis Annexe n°2 : Fiche de prévision de matériel et linge. Annexe n°3 : Fiche d'argumentation commerciale habituellement utilisée pour les 2 menus à l'aide des fiches techniques et propositions d'accords mets/vins.		

# ÉPREUVES C.C.F. BAC PRO CSR

*Critères d'évaluations*

ÉPREUVES	SITUATION N°1 (Classe de Première)		SITUATION N°2 (Classe de Terminale)	
	<i>Critères de conception</i>		<i>Critères de conception</i>	
<b>E 32</b>	Phase pratique d'organisation et de services en restauration : 3h30 maximum		Phase pratique d'organisation et de services en restauration : 3h30 maximum	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service de 1 table de 2 personnes et 1 table de 4 personnes</li> </ul> Menu Type : Entrée, plat, dessert	✓	Temps d'échanges entre le commis et son chef de rang. L'élève explique à son commis les différentes tâches que le commis devra effectuer tout au long de l'épreuve à partir du planigramme réalisé et de la fiche de prévision de matériels et de linge complétée. Service de 1 table de 2 personnes et 1 table de 4 personnes à l'aide d'un commis de niveau première année de formation CAP (Restaurant ou services en brasserie-café) ou BAC PRO CSR Menu Type : Entrée, plat, fromage, dessert <b>AVEC CHOIX</b>	✓
	<b>Techniques de services à mettre en œuvre</b>		<b>Techniques de services à mettre en œuvre :</b>	
	Service à l'assiette		Service à l'assiette	
	Service à l'anglaise et/ou française et/ou russe		Service à l'anglaise et/ou française et/ou russe	
	Découpe d'une viande ou poisson: Exemples : entrecôte double ou Darne		Découpe d'une viande ou d'un poisson. Exemple Magret de canard	
	Découpe d'une tarte		Flambage	
	<i>Chaque critère d'évaluation devra être traité au moins à 3 reprises sur l'ensemble du sujet.</i>		<i>Chaque critère d'évaluation devra être traité au moins à 3 reprises sur l'ensemble du sujet.</i>	

# ÉPREUVES C.C.F. BAC PRO CSR

Critères d'évaluations

ÉPREUVES	SITUATION N°1 (Classe de Première)		SITUATION N°2 (Classe de Terminale)			
	Critères de conception	✓	Critères de conception	✓		
<b>E31</b> <b>Sous épreuves de communication et commercialisation</b>	<b>Pas d'atelier en période 1</b>		<b>Atelier Bar</b>			
			Le jury selectionne 8 cocktails			
			Mise en place au bar d'une sélection de boisson avec et sans alcool			
			Contextualisation: mise en situation du candidat qui en fonction du contexte professionnel propose le cocktail.			
			Complète et valorise la fiche technique du cocktail choisi à l'aide de la mercuriale, la calculatrice est autorisée et fournie par le professeur			
			Mise en place et réalisation du cocktail pour 2 personnes			
			Valorisation orale du produit de base			
			Service des cocktails			
			Analyse sensorielle			
			Argumentation commerciale			
					<b>Atelier Sommellerie</b>	
	Mise en place d'une sélection de 6 vins différents: vin blanc sec, blanc moelleux, rouge léger, rouge corsé, effervescent et un vin muté type Porto					
	L'élève choisi et dispose d'un temps de préparation sur une feuille blanche					
	L'élève présente le vin: appellation, origine, cépage, élaboration,...					
	Réalisation d'une analyse sensorielle					
	Proposition d'accord met et vin (3 max)					
					<b>Atelier Valorisation des produits</b>	
					Le jury selectionne 3 régions françaises et 3 pays.	
			Mise en place des supports et des buffets: PP, et ou photos, produits réels...			
			Contextualisation: mise en situation de l'élève dans un concept de restauration et une région ou un pays choisi par le jury			
			Disposition d'un temps de préparation de 15minutes max sur une feuille blanche			
			L'élève fait une proposition de menu (entrée, plat, fromages et dessert)			
			Interrogation sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu (saisonnalité, origine, utilisation, coût, label...			
			Valorisation des produits en développant une argumentation commerciale			
			Proposition par l'élève de l' accord mets et vins			

# ÉPREUVES C.C.F. BAC PRO CSR

*Critères d'évaluations*

ÉPREUVES	SITUATION N°1 (Classe de Première)		SITUATION N°2 (Classe de Terminale)	
	<i>Critères de conception</i>	✓	<i>Critères de conception</i>	✓
E11 Technologie	<b>Mise en forme du sujet</b>		<b>Mise en forme du sujet</b>	
	Logo académique Logo établissement Session Nombre de pages (maximum 20 pages) Police commune à tout le sujet Utilisation de la trame académique Réalisme des activités Précision de la source des documents Enchaînement logique des tâches à effectuer Cohérence de l'utilisation des documents et annexes Cartouche avec titre de l'épreuve Missions formulées par des verbes d'action à l'infinitif Contexte phrasé Utilisation des prix TTC et/ou HT Contenance et prix des bouteilles de vins		Logo académique Logo établissement Session Nombre de pages (maximum 20 pages) Police commune à tout le sujet Utilisation de la trame académique Réalisme des activités Précision de la source des documents Enchaînement logique des tâches à effectuer Cohérence de l'utilisation des documents et annexes Cartouche avec titre de l'épreuve Missions formulées par des verbes d'action à l'infinitif Contexte phrasé Utilisation des prix TTC et/ou HT Contenance et prix des bouteilles de vins	
	<b>CADRE</b>		<b>CADRE</b>	
	Le sujet doit s'inscrire dans une contextualisation professionnelle commune aux sciences appliquées, à la gestion appliquée et à la technologie de restaurant Chaque dossier devra permettre d'évaluer le candidat sur au moins trois critères d'évaluation parmi les quatre suivants : - Aptitude à tirer partie d'une situation professionnelle et d'une documentation - Pertinence des réponses - Exactitude des connaissances - Qualité de la réflexion et de l'argumentation		Le sujet doit s'inscrire dans une contextualisation professionnelle commune aux sciences appliquées, à la gestion appliquée et à la technologie de restaurant Chaque dossier devra permettre d'évaluer le candidat sur au moins trois critères d'évaluation parmi les quatre suivants : - Aptitude à tirer partie d'une situation professionnelle et d'une documentation - Pertinence des réponses - Exactitude des connaissances - Qualité de la réflexion et de l'argumentation	

# ÉPREUVES C.C.F. BAC PRO CSR

Critères d'évaluations

ÉPREUVES	SITUATION N°1 (Classe de Première)		SITUATION N°2 (Classe de Terminale)	
	Critères de conception	✓	Critères de conception	✓
E11 Technologie	<b>Savoirs associés pouvant être évalués</b>		<b>Savoirs associés pouvant être évalués</b>	
	<p>La typologie de la clientèle</p> <p>Les types de repas</p> <p>Les habitudes de la clientèle</p> <p>Les concepts de restauration</p> <p>Les bons de commande</p> <p>Les locaux</p> <p>Le mobilier, le matériel et le linge</p> <p>Les bons de service</p> <p>L'entretien des locaux et du matériel</p> <p>Les personnels de l'entreprise</p> <p>Les différents services</p> <p>Les attitudes et comportements professionnels</p> <p>Les petits déjeuners et la restauration à l'étage</p> <p>La vigne et le vin</p> <p>Vinifications (blanc, rouge, rosé, effervescent)</p> <p>Vinifications particulières</p> <p>L'identification des régions viti-vinicoles françaises</p> <p>L'identification de la classification des vins</p> <p>La caractérisation de l'élevage et de la conservation des vins</p> <p>Boissons fermentées</p> <p>BRSA</p> <p>La réglementation sur la vente des boissons</p> <p>Les fromages</p> <p>Les supports de vente et leur législation</p> <p>Le conseil à la clientèle et l'argumentation commerciale</p> <p>Les règles d'accords</p> <p>Les apéritifs</p> <p>Les digestifs</p> <p>Les boissons chaudes</p>		<p>Les pains, pâtisseries, biscuits et confiseries</p> <p>La gestion des réservations et l'accueil des clients</p> <p>La commercialisation</p> <p>La qualité globale</p> <p>Les contrôles et autocontrôles</p> <p>La gestion des approvisionnements</p> <p>Les légumes, les fruits locaux et les fruits exotiques</p> <p>La connaissance des produits français (régions)</p> <p>La connaissance des produits étrangers (européens et mondiaux)</p> <p>Les cocktails</p> <p>La fiche de poste - La fiche de fonction</p> <p>Le personnel</p> <p>Les documents de formation</p> <p>La satisfaction de la clientèle</p> <p>Les poissons, poissons fumés, fruits de mer et crustacés, œufs de poisson</p> <p>Les charcuteries et les viandes</p> <p>Gestion des invendus</p> <p>Les herbes aromatiques, épices et condiments</p> <p>La restauration : évolutions et perspectives</p> <p>Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et celles respectueuses de la nutrition et de la diététique</p> <p>Les facteurs d'ambiance</p> <p>Les labels et cigles de qualité</p>	