

**LIVRET D’ÉVALUATIONS**

**CCF ET DE SUIVI DES PFMP**

**Baccalauréat Professionnel**

**Cuisine**

|  |
| --- |
| **NOM - Prénom**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**SESSION :**

**SOMMAIRE**

- Proposition d’organisation des temps de formation en entreprise et indication des épreuves CCF du domaine professionnel………………………………………………………………………………………...**3**

- **E1** Épreuve scientifique et technique (E11 E12 E21) ………………………………….….……...**4**

- Technologie / sciences appliquées / gestion appliquée **S1**…………………………..5

- Technologie / sciences appliquées / gestion appliquée **S2**…………………………..6

**-** Grille récapitulative S1 S2…………………………………………………………..7

- **E2** Épreuve de gestion et de dossier professionnel…….…………………………………………**8**

- **Dossier E22** SI (pôles 1, 2 et 5)……………….….………………………………..9

- **Dossier E22** S2 (pôles 3 et 4)……………………………………………………..10

- **E3** Épreuve professionnelle………………………………………………………………………**11**

- E 31 pratique professionnelle **S1**…………………..………………………….12-13

**-** E 31 pratique professionnelle **S2**…………………………………..………….14-15

**-** E 31 pratique professionnelle **SE2 PFMP 1-2** (formatives)…………..……..16-19

**PFMP 3-4** (formatives)………………....20-21

**PFMP 5-6** (formative et certificative) …22-23

Grille récapitulative épreuve E31………………………………………..………..**24**

- Evaluation du chef d’œuvre…………………………………………………………………………..**25**

Suivi……………………………………...……………………………………...26

Prestation orale…………………… ………..………………………………….27

- Annexes……………………………………………………………………………………………….**28**

- Fiche de présence PFMP………………………………….…………………...29

- Attestation des PFMP…………………………………….…………………...30

PROPOSITION D’ORGANISATION DES TEMPS DE FORMATION EN ENTREPRISE ET INDICATION DES EPREUVES CCF DU DOMAINE PROFESSIONNEL

**Classe de terminale**

**Classe de première**

**Classe de seconde**

PFMP n°3 et n°4 formatives

(8 semaines)

PFMP n°1 et n°2 formatives

(6 semaines)

PFMP (8 semaines) n°5 formative

n°6 Certificative

**2ème semestre**

**1er semestre**

**2ème semestre**

**1er semestre**

**2ème semestre**

**1er semestre**

E31 – SE2

Pratique

Professionnelle

En entreprise

E31 – S2

Pratique

Professionnelle

En établissement

**Entretien individuel**

E22 – S2

Dossier

E11 – S2 Techno

E12 – S2 SA

E21 – S2 Gestion

E11 – S1 Techno

E12 – S1 SA

E21 – S1 Gestion

E22 - S1

Dossier

|  |  |
| --- | --- |
| **CCF domaine professionnel année de première Bac pro** | **CCF domaine professionnel année de terminale Bac pro** |
| E11 – S1 Techno : ..…./……./…… | E11 – S2 Techno : ..…./……./…… |
| E12 – S1 SA : ……./……./…... | E12 – S2 SA : :…… .…./……./…… |
| E21 – S1 Gestion appliquée : ….../….../……. | E21 – S2 Gestion appliquée : : ..…./……./…… |
| E22 - S1 Dossier : ….../……./…….. | E22 – S2 Dossier : : ..…./……./…… |
| E31 - S1 – Pratique -Professionnelle en établissement : .…./..…./……. | E31 – S2 – Pratique -Professionnelle en établissement : ..…./……./…… |

**Dates des CCF**

E31 - S1

Pratique

Professionnelle

En établissement

**« Épreuve scientifique et technique »**

**E11 - TECHNOLOGIE**

**E12 - SCIENCES APPLIQUÉES**

**E21 - GESTION APPLIQUÉE**

**E1-E2**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
| NOM Prénom |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Baccalauréat Professionnel**  **«Cuisine »** | | | | |
|  | | | | |
| **E11** |  | **E12** |  | **E21** |
| **Sous-épreuve de technologie**  **E11 / E12 / E21 – S1** | **Sous-épreuve de sciences appliquées** | **Sous-épreuve de gestion appliquée** |
| **Coefficient 2** | **Coefficient 2** | **Coefficient 2** |

|  |
| --- |
| **1ère situation d’évaluation** |
| Évaluation écrite – avant la fin du premier semestre de l’année de première |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Profils de compétence** | | | | |
| S1 – 1 heure |  | S1 – 1 heure |  | S1 – 1 heure |
| N  Aptitude à tirer parti d’une situation professionnelle et d’une documentation ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Pertinence des réponses  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Exactitude des connaissances  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Qualité de la réflexion et de l’argumentation  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………....  M | ECA | M | N  M | ECA | M |  | N  M | ECA | M |
| **-** | **+** | **-** | **+** | **-** | **+** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Évaluations** | |
| **Technologie** |  | **/20** | | | | |  | | |  | | | | |  | |  | | | | |
| **Sciences appliquées** | | | | | | | |  | | | **/20** | | | |  | |  | | | | |
| **Gestion appliquée** | | | | | | | | | | | | | | |  | | **/10** | | | | |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Établissement |  |  |
|  |  |  |
| Nom, Prénom |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Baccalauréat Professionnel**  **«Cuisine »** | | | | |
|  | | | | |
| **E11** |  | **E12** |  | **E21** |
| **Sous-épreuve de technologie**  **E11 / E12 / E21 – S2** | **Sous-épreuve de sciences appliquées** | **Sous-épreuve de gestion appliquée** |
| **Coefficient 2** | **Coefficient 2** | **Coefficient 2** |

|  |
| --- |
| **2ème situation d’évaluation** |
| Évaluation écrite – au cours du deuxième semestre de la classe de terminale |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Profils de compétence** | | | | |
| S1 – 1 heure |  | S1 – 1 heure |  | S1 – 2 heures |
| N  Aptitude à tirer parti d’une situation professionnelle et d’une documentation ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Pertinence des réponses  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Exactitude des connaissances  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Qualité de la réflexion et de l’argumentation  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………....  M | ECA | M | N  M | ECA | M |  | N  M | ECA | M |
| **-** | **+** | **-** | **+** | **-** | **+** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Évaluations** | |
| **Technologie** |  | **/20** | | | | |  | | |  | | | | |  | |  | | | | |
| **Sciences appliquées** | | | | | | | |  | | | **/20** | | | |  | |  | | | | |
| **Gestion appliquée** | | | | | | | | | | | | | | |  | | **/30** | | | | |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  |  |
|  |  |  |
| NOM Prénom |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Baccalauréat Professionnel**  **« Cuisine »** | | | | |
|  | | | | |
| **E11**  Sous-épreuve de technologie |  | **E12**  Sous-épreuve de sciences appliquées |  | **E21**  Sous-épreuve de gestion appliquée |

**E11 / E12 / E21**

|  |
| --- |
| **1ère situation d’évaluation** |
| Évaluation écrite – avant la fin du premier semestre de l’année de première |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | S1 / 1 heure | | |  | S1 / 1 heure | |
| **Technologie** | |  | **/20** |  | **/20** | |
|  | S1 / 1 heure | | |  | | | | | S1 / 1 heure | |
| **Sciences appliquées** | |  | **/20** |  | **/20** | |
|  | S1 / 1 heure | | |  | | | | | | | | | S1 / 1 heure | |
| **Gestion appliquée** | |  | **/20** |  | **/10** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2ème situation d’évaluation** | | | | | | | | | | | | | | |
| Évaluation écrite – au cours du 2ème semestre de la classe de terminale | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | S2 / 1 heure | |
| **Technologie** | |  |  | **/20** | |
|  | | |  | | | | | S2 / 1 heure | |
| **Sciences appliquées** | |  |  | **/20** | |
|  | | |  | | | | | | | | | S2 / 2 heures | |
| **Gestion appliquée** | |  |  | **/30** | |

|  |
| --- |
| **Récapitulatif** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Total E11 (S1 + S2)** | |  | **Total E12 (S1 + S2)** | |  | **Total E21 (S1 + S2)** | |
|  | | |  | | |  | |
|  | **/ 40 pts** |  |  | **/ 40 pts** |  |  | **/ 40 pts** |
|  | | |  | | |  | |
| **Bac Pro - E11** | | | **Bac Pro – E12** | | | **Bac Pro – E21** | |

**Note proposée au jury /20 /20 /20**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | | | |  | **Appréciations** | |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom / Émargement** | | | | |  | **S1** | |
|  | | | | | | |
| **Enseignant**  **Cuisine** |  | **S**  **1** |  |  | **S**  **2** |  |  |  | |
|  | | | | | | |  |  | |
| **Enseignant**  **Sciences appliquées** |  | **S**  **1** |  |  | **S**  **2** |  |  | | **S2** | |
|  | | | | | | |  |  | |
| **Enseignant**  **Gestion appliquée** |  | **S1** |  |  | **S**  **2** |  |  |

**« Épreuve de gestion**

**et de dossier professionnel »**

**E22  
DOSSIER PROFESSIONNEL**

**E22**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **ARISTIDE BRIAND** |
|  |  |  |
| **NOM Prénom** |  |  |



**E22 – S1**

|  |
| --- |
| **SITUATION N° 1 (épreuve orale)** |

La sous-épreuve E22 – S1 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées.

Elle a lieu au cours du second semestre de l’année de première professionnelle.

La situation n°1 porte sur une compétence opérationnelle du pôle n°1, du pôle n°2 ou du pôle n°5.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | |
| P  O  L  E | **Compétences** | **Compétences Opérationnelles** | **Situation 1** | | **compétences** | | | | | **Critères d’évaluation** | **Évaluation** | |
| **NM** | **ECA** | | | **M** |
| Dossier | Évaluée | - | | + |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production |  |  |  |  |  | |  | **-** Précision et concision de l’information  - Utilisation d’un vocabulaire professionnel  - Éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées  - Aptitude à argumenter et à convaincre  - Pertinence des réponses formulées  - Richesse et diversité des situations exploitées  - Prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques  - Clarté et rigueur de l’expression orale |  | **/30** |
| **C1-3** Cuisiner | C1-3.7 Optimiser la production |  |  |  |  |  | |  |
| **2** | **C2-1** Entretenir des relations professionnelles | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, avec les tiers |  |  |  |  | |  |  |
| **C2-2** Communiquer à des fins commerciales | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle |  |  |  |  | |  |  |
| C2-2.3 Communiquer avec la clientèle |
| C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle |  |  |  |  | |  |  |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité |  |  |  |  | |  |  |
| \* C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement |

\*compétence obligatoirement évaluée / NM = Non Maîtrise ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom / Émargement** | | | | |  |  |
|  | | | | | | |  |  |
| **Enseignant**  **Cuisine** |  |  |  | |  | |  |  |
|  | | | | | | |  |  |
| **Enseignant**  **Sciences appliquées** |  |  | |  | |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **ARISTIDE BRIAND** |
|  |  |  |
| **NOM Prénom** |  |  |



**E22 – S2**

|  |
| --- |
| **SITUATION N° 2 (épreuve orale)** |

La sous-épreuve E22 – S2 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées.

Elle a lieu au cours du second semestre de l’année de terminale professionnelle.

La situation n°2 porte sur une compétence opérationnelle du pôle n°3 et du pôle n°4.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | **Situation 2** | | Compétences | | | | **Critères évaluation** | **Évaluation** | |
| NM | ECA | | M |
| Dossier | évaluée | - | + |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | *C3-1.3 S’inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie*\* |  |  |  |  |  |  | - Précision et concision de l’information  - Utilisation d’un vocabulaire professionnel  - Éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées  - Aptitude à argumenter et à convaincre  - Pertinences des réponses formulées  - Richesse et diversité des situations exploitées  - Prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques  - Clarté et rigueur de l’expression orale |  | **/30** |
| C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel |  |  |  |  |  |  |
| **C3-2** Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique |  |  |  |  |  |  |
| C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d’optimisation et/ou correctives |  |  |  |  |  |  |
| **C3-3** Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats | *C3-3.2 Présenter oralement la synthèse\** |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d’approvisionnement | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges |  |  |  |  |  |  |
| C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons |  |  |  |  |  |  |
| **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.5 Réaliser un inventaire |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage |  |  |  |  |  |  |
| **C4-3** Maîtriser les coûts | C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des entrées et des boissons |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.2 Améliorer la productivité |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.5 Exploiter des outils de gestion |  |  |  |  |  |  |
| **C4-4** Analyser les ventes | C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.2 Suivre le chiffre d’affaires, la fréquentation, l’addition moyenne |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.4 Gérer les invendus |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.5 Mesurer la réaction face à l’offre « prix » |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d’affaires entre le prévisionnel et le réalisé |  |  |  |  |  |  |

\*compétence obligatoirement évaluée / NM = Non Maîtrise ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé

|  |
| --- |
| **RECAPITULATIF** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Situation 1** |  | **Situation 2** |  | **Total** | |  | **Note proposée au jury** | |
|  |  |  |  |  | |  |  | |
| **/30 points** |  | **/30 points** |  | | **/60 points** |  | | **/20 points** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom / Émargement** | | | |  |  |
|  | | | | | |  |  |
| Enseignant Cuisine |  | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |  |  |
| Enseignant Gestion appliquée |  |  | |  |  |  |  |

**« Épreuve professionnelle »**

**E31 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**E3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **ARISTIDE BRIAND** |
|  |  |  |
| **NOM Prénom** |  |  |



**E31 - S1**

|  |
| --- |
| **SITUATION N°1 en Centre de Formation (40 points)** |

La situation N°1 en centre de formation se déroule lors du premier semestre de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | | | | | **Compétences\*** | | | | | | | | **Critères d’évaluation** | | pts | barème | |
| NM | | ECA | | | | M | |
| - | | + | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | |  | |  | |  | |  | | Qualité des documents et réalisme professionnel | |  | **/8** | |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | | | | |  | |  | |  | |  | | Pertinence organisation, durée des étapes de production | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables fonction de l'activité prévue | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la commande | |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | | |  | |  | |  | |  | | Qualité du document  Réalisme professionnel | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation |  | | **/2** |
| C1-1.5 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production | | | | | |  | |  | |  | |  | | Pertinence de l’organisation |
| *Cocher les compétences évaluées à* | | Plat 1 | Plat 2 | Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : …………………………………………….. Plat 2……………….. ………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine |  |  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | | |  | |  | |  | |  | | Maîtrise des techniques de base | |  | **/8** | |
|  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.3 Tailler, découper | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.4 Décorer | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.7 Réaliser les liaisons | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Cuisiner |  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |
|  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.6 Réaliser les desserts | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | C1-3.7 Optimiser la production | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | | | | *Plat 1* |  | |  | |  | |  | | Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations | |  | **/6** | |
| *Plat 2* |  | |  | |  | |  | |
| C1-4.2 Distribuer la production | | | | *Plat 1* |  | |  | |  | |  | |
| *Plat 2* |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la règlementation et des diverses recommandations | |  | | **/8** |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect des recommandations (nutrition, diététique) | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation | |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | | | | *Plat 1* |  | |  | |  | |  | | Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production | |
| *Plat 2* |  | |  | |  | |  | |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | *\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition*  *M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | | | **/40** | | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |
| --- |
|  |
|  |

**/40points**

**Situation 1 – E31**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciations** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  |  |
|  |  |  |
| **NOM Prénom** |  |  |



**E31 - S2**

|  |
| --- |
| **SITUATION N°2 en Centre de Formation (80 points)** |

La situation N°2 en centre de formation se déroule lors du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | | **Compétences** | | **Compétences opérationnelles** | | | | | **Compétences\*** | | | | **Critères d’évaluation** | pts | barème | |
| NM | ECA | | M |
| - | + |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | |  |  |  |  | Qualité des documents et réalisme professionnel |  | **/14** | |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | | | | |  |  |  |  | Pertinence organisation, durée des étapes de production |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | | | | |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
|  |  | | | | | | | | | | | | |
| **4** | | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue | | | | |  |  |  |  | Respect de la commande |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | | |  |  |  |  | Qualité du document  Réalisme professionnel |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation |  | | **/6** |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | | | | |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
| *Cocher les compétences évaluées à* | | | | Plat | | | Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : …………………….. Plat 2……………….. ……………… Plat L (libre)……..……………….…. | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | L |
| **1** | | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine | |  |  |  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | |  |  |  |  | Maîtrise des techniques de base |  | **/16** | |
|  |  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.3 Tailler, découper | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.4 Décorer | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.7 Réaliser les liaisons | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Cuisiner | |  |  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | |  |  |  |  |  |  | **/16** | |
|  |  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.6 Réaliser les desserts | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.7 Optimiser la production | |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | | | | ***Plat 1*** |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations |  | | **/10** |
| ***Plat 2*** |  |  |  |  |
| ***Plat L*** |  |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la production | | | | ***Plat 1*** |  |  |  |  |
| ***Plat 2*** |  |  |  |  |
| ***Plat L*** |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | | **C3-2** Optimiser les performances de l’équipe | | C3-2.1 Évaluer son travail ou celui de son équipe | | | | |  |  |  |  | Capacité à évaluer son travail |  | | **/4** |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | | | |  |  |  |  | Respect de la règlementation et des diverses recommandations |  | | **/14** |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | | | | |  |  |  |  | Respect des recommandations (nutrition, diététique) |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | | | | ***Plat 1*** |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production |
| ***Plat 2*** |  |  |  |  |
| ***Plat L*** |  |  |  |  |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| *\* NM =Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | | | | | **/80** | | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | | | | |

|  |
| --- |
|  |

**/80points**

**Situation 2 – E31**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 2ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Baccalauréat Professionnel Seconde Famille des métiers de l’hôtellerie-restauration** | | | | |
| Académie : Strasbourg | | | ***Année scolaire 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_*** | |
| Établissement : d | | |
| Nom – Prénom de l’élève : | | | *Seconde Famille des métiers « hôtellerie-restauration »* | |
|  | | | | |
| **Évaluation formative n°1 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 |  |  |  |  |
| Entretenir les 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** |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Baccalauréat Professionnel Seconde Famille des métiers de l’hôtellerie-restauration** | | | | |
| Académie : Strasbourg  Établissement :  Nom – Prénom de l’élève : | | | ***Année scolaire 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_*** | |
| *Seconde Famille des métiers « hôtellerie-restauration »* | |
|  | | | | |
| **Évaluation formative n°2 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 |  |  |  |  |

*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 |
| Entretenir les matériels, les locaux | Cuisine |  |  |  |  |
| Mettre en place le poste de travail/réaliser la mise en place | Cuisine |  |  |  |  |
| Gérer son poste de travail | Cuisine |  |  |  |  |

*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 et distribuer | Cuisine |  |  |  |  | Cuisine |
| Contribuer au stockage des marchandises | Cuisine |  |  |  |  |
| Contribuer à la démarche qualité  (adopter des gestes et attitudes respectueux de l’environnement) | Cuisine |  |  |  |  |

*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 |
| Adopter une posture professionnelle | Cuisine |  |  |  |  |
| S’auto-évaluer et rendre compte de son travail | Cuisine |  |  |  |  |

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

|  |
| --- |
| **Conseils** |
|  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **ARISTIDE BRIAND** |
|  |  |  |
| **NOM Prénom** |  |  |

|  |
| --- |
| **Classe de première - Grille d’évaluation formative** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Entreprise 3**  **Date PFMP** |  | **Entreprise 4**  **Date PFMP** |  |

L’évaluation certificative est réalisée au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | | **Critères d’évaluation** | **3ère évaluation formative** | | | | | **4ème évaluation formative** | | | | | | |
| **Compétences** | | | | **Conseils tuteur** | **Compétences** | | | | | | **Conseils tuteur** |
| NM | ECA | | M | NM | ECA | | | | M |  |
| - | + | - | | + | |
|  |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) | |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **C1-3** Cuisiner | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | Maîtrise technique et gestuelle,  rapidité et dextérité | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C1-3.6 Réaliser les desserts |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparation | Mise en valeur et envoi des préparations | |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C1-4.2 Distribuer la  Production |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **2** | **C2-1** Entretenir des relations professionnelles | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | Communication dans différents contextes professionnels | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **C2-2** Communiquer à des fins commerciales | C2-2.2 Communiquer en situation de service |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement  Professionnels | L’attitude et le comportement professionnel  (y compris le travail en équipe) | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **4** | **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | La réception et le stockage des produits | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C4-2.3 Stocker les produits |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | Prise en compte du développement durable dans la pratique professionnelle | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |

|  |
| --- |
|  |

NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P  O  L  E | **Compétence** | **Points d’évaluation** | Formative 3 | | | | | Formative 4 | | | | |
| **NM** | **ECA** | | **M** | Conseils du tuteur | **NM** | **ECA** | | **M** | Conseils du tuteur |
| - | + | - | + |
| **3** | **C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude**  **et un comportement professionnel** | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Se présenter et avoir  une tenue propre et adaptée  au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garder la maîtrise de soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Savoir s’adapter  aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 3ère évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 4ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Établissement** |  | **ARISTIDE BRIAND** |
|  |  |  |
| **Nom Prénom** |  |  |

**E31 - SE2**

|  |
| --- |
| **SITUATION N°3 en Milieu Professionnel (40 points)** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Entreprise 5**  **Date PFMP** |  | **Entreprise 6**  **Date PFMP** |  |

L’évaluation certificative est réalisée au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale professionnelle

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | | **Critères d’évaluation** | | **5ère évaluation formative** | | | | | **Évaluation certificative** | | | | | | | Barème |
| **Compétences** | | | | **Conseils tuteur** | **Compétences** | | | | | | **Conseils tuteur** |
| NM | ECA | | M | NM | ECA | | | | M |
| - | + | - | | + | |
|  |  | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) | | |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | **/4** |
|  | | | |
| **C1-3** Cuisiner | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | Maîtrise technique et gestuelle,  rapidité et dextérité | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | **/16** |
| C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C1-3.6 Réaliser les desserts |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparation | Mise en valeur et envoi des préparations | | |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C1-4.2 Distribuer la  Production |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **2** | **C2-1** Entretenir des relations professionnelles | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | Communication dans différents contextes professionnels | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | **/7** |
| **C2-2** Communiquer à des fins commerciales | C2-2.2 Communiquer en situation de service |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement  Professionnels | L’attitude et le comportement professionnel  (y compris le travail en équipe) | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | **/5** |
| C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **4** | **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | La réception et le stockage des produits | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | **/5** |
| C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C4-2.3 Stocker les produits |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |  |  |  |  |  | |  | |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | Prise en compte du développement durable dans la pratique professionnelle | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | **/3** |

|  |
| --- |
|  |

NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé

**/40 points**

**Situation 3 – E31**

**/20 points**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P  O  L  E | **Compétence** | **Points d’évaluation** | Formative 5 | | | | | Formative 6 | | | | |
| **NM** | **ECA** | | **M** | Conseils du tuteur | **NM** | **ECA** | | **M** | Conseils du tuteur |
| - | + | - | + |
| **3** | **C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude**  **et un comportement professionnel** | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Se présenter et avoir  une tenue propre et adaptée  au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garder la maîtrise de soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Savoir s’adapter  aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 5 -ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury 6ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |
|  |  |  |
| **Professeur ou formateur** |  |  |
|  | | | | |
| **Professionnel** |  |  |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **NOM Prénom** |  |  |

**E31**

**Évaluation de la sous-épreuve E31 – Pratique professionnelle**

**Grille d’évaluation récapitulative**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en centre de formation  **S1** |  |  | **/ 40 points** |  |  |  |
| *Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle* |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation  **S2** |  |  | **/ 80 points** |  |  |  |
| *Avant la fin du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle* |  |  |  |  |  |  |
| **Troisième situation d’évaluation**  **SE2**  en entreprise |  |  | **/ 40 points** |  |  |  |
| *Au cours des PMFP de la classe de terminale* |  |  |  |  | **Note globale proposée au jury** | |
|  | |  | **/160 points** |  |  | **/20 points** |

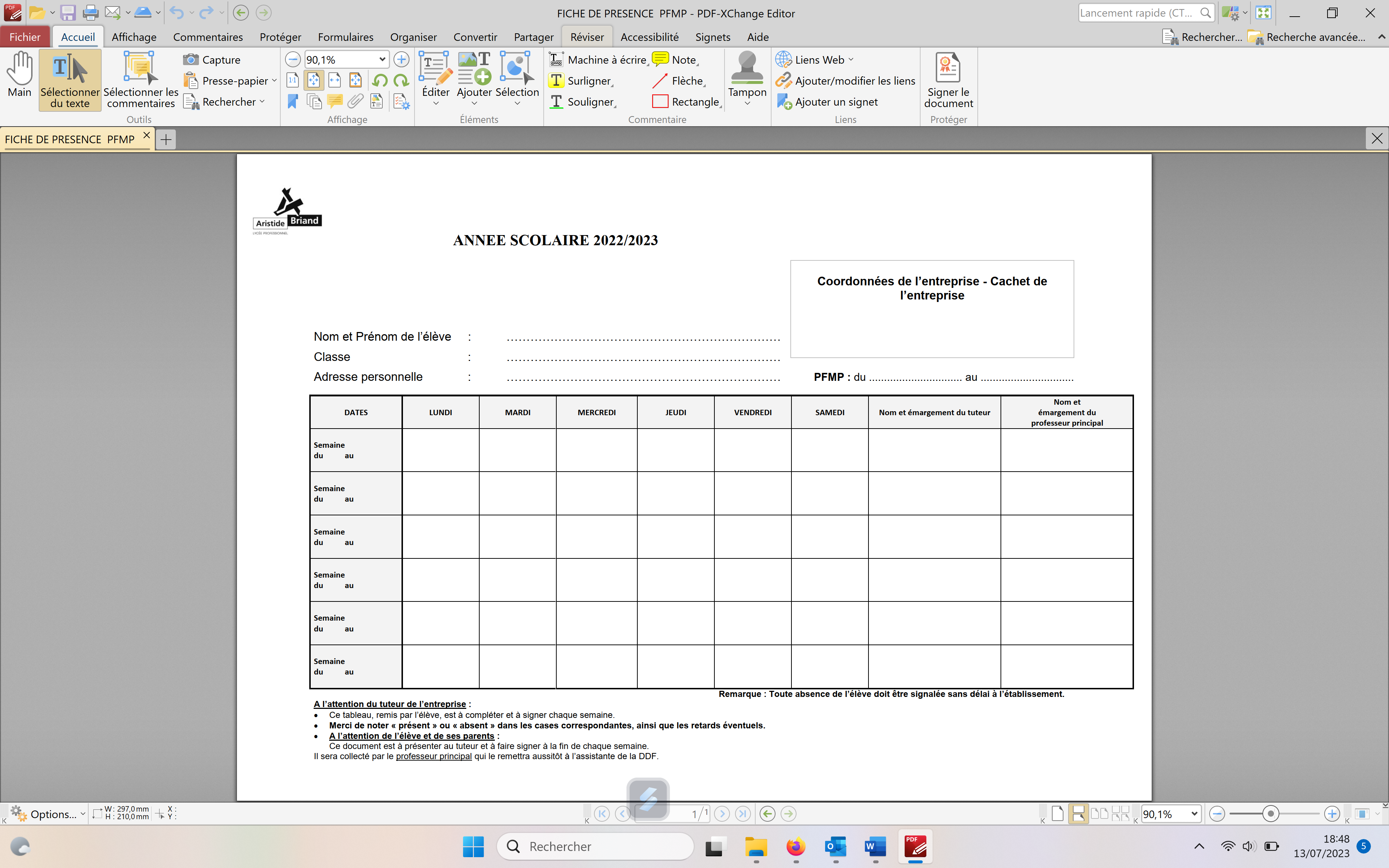
Appréciation

**Chef d’œuvre**



ANNEXES

* Fiche de présence PFMP
* Attestations de PFMP



Signatures

Stagiaire Tuteur/Tutrice Enseignant.e

**ATTESTATION DES PÉRIODES DE FORMATION  
 EN MILIEU PROFESSIONNEL**

|  |  |
| --- | --- |
| **PERIODE DE FORMATION N°1**  Date : du\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom de l’entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom et fonction du tuteur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom du Professeur effectuant la visite : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Signature du tuteur  et cachet de l’entreprise |
| **PERIODE DE FORMATION N°2**  Date : du\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom de l’entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom et fonction du tuteur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom du Professeur effectuant la visite : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Signature du tuteur  et cachet de l’entreprise |
| **PERIODE DE FORMATION N°3**  Date : du\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom de l’entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom et fonction du tuteur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom du Professeur effectuant la visite : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Signature du tuteur  et cachet de l’entreprise |
| **PERIODE DE FORMATION N°4**  Date : du\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom de l’entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom et fonction du tuteur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom du Professeur effectuant la visite : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Signature du tuteur  et cachet de l’entreprise |
| **PERIODE DE FORMATION N°5**  Date : du\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom de l’entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom et fonction du tuteur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom du Professeur effectuant la visite : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Signature du tuteur  et cachet de l’entreprise |
| **PERIODE DE FORMATION N°6**  Date : du\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom de l’entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom et fonction du tuteur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nom du Professeur effectuant la visite : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Signature du tuteur  et cachet de l’entreprise |

Signature du chef d’établissement de formation Cachet

Signatures

Stagiaire Tuteur/Tutrice Enseignant.e