

La certification Baccalauréats professionnels

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration



LYCÉE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ETU DU TOURISME ALEXANDRE DUMAS

ILLKIRCH 27 novembre 2012 - 14 h 30 – 17 h 30 h

Ginette Kirchmeyer IEN Économie Gestion -
Académie de Strasbourg

Ordre du jour

- Cadre réglementaire
- Rappel des définitions des épreuves
- Grilles d'évaluation
 - pour le diplôme intermédiaire
 - pour le baccalauréat professionnel

- Planification des situations d'évaluation en contrôle en cours de formation
- Conception des sujets : recommandations académiques
- Présentation par les membres du groupe action formation

Bac Pro Cuisine

BEP Restauration opt. Cuisine



E1 – Épreuve scientifique et technique

E11 – Sous-épreuve de technologie

E11 – S1

E11 – S2

E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées

E12 – S1

E12 – S2

E2 – Épreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnel

E21 – Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée

E21 – S1

E21 – S2

E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier

E22 – S1

E22 – S2

E3 – Épreuve professionnelle

E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle

E31 – S1

E31 – S2

E31-SE2

E32 – Sous-épreuve de prévention santé environnement

E32 – S1

E32 – S2

EP1 – Technologie, sciences appliquées et gestion appliquée

EP1 – S1

CVC

EP2 – Pratique professionnelle

EP2 – SE1

Évaluation en entreprise

Évaluation en Centre

EP2 – S1

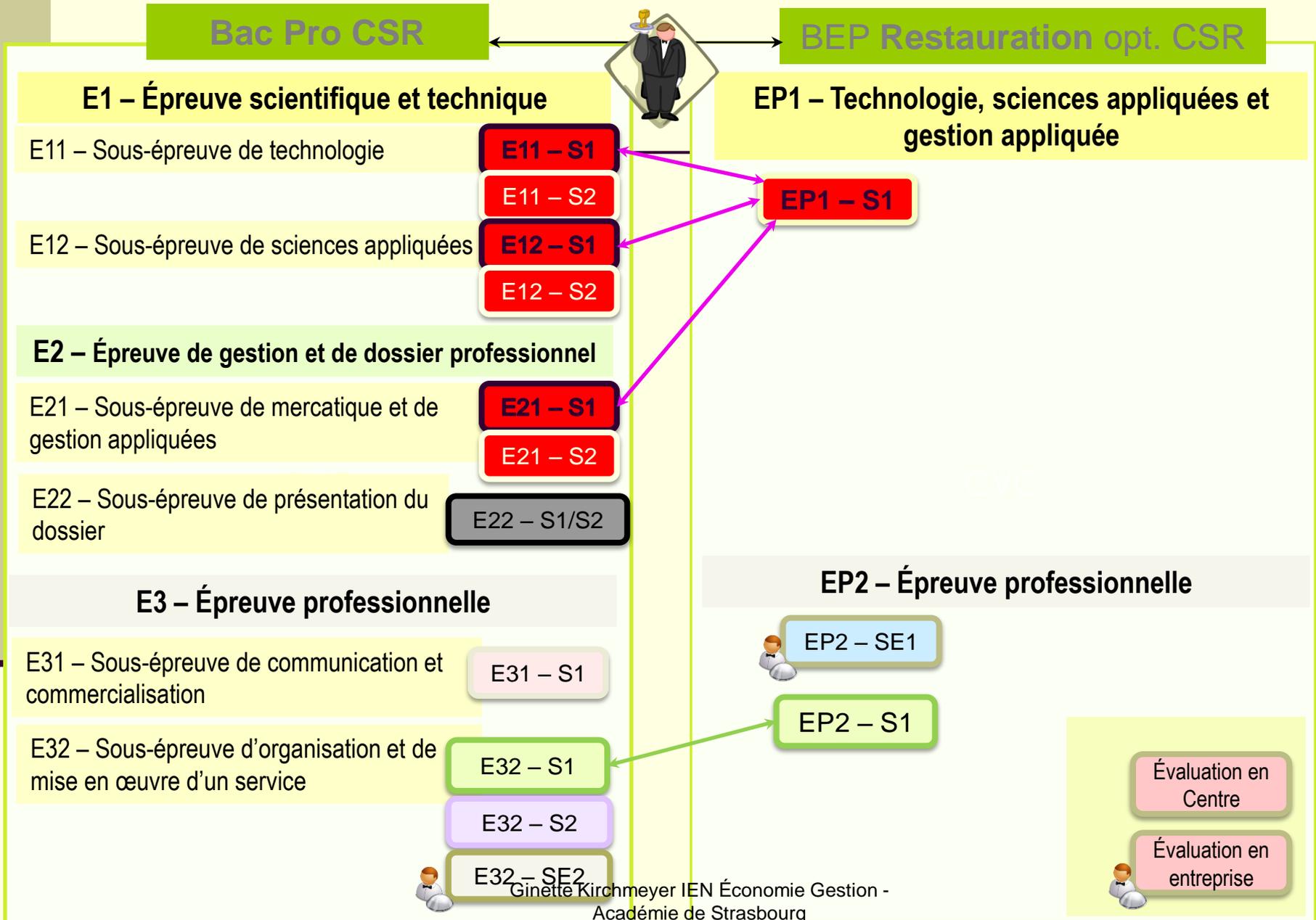


Baccalauréat professionnel Cuisine

Domaine professionnel : 3 épreuves

Épreuves	Sous-épreuves	Coef	Modalité d'évaluation	
			Contrôle en Cours de Formation	Ponctuel
E1 - Épreuve scientifique et technique	E11 - Sous-épreuve de technologie	Coef 2	<p>Deux situations d'évaluation écrites (communes E11/E12) avec un contexte professionnel commun :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ 1^{ère} situation d'évaluation (E11/E12 S1) d'une durée maximale de 2 heures: avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de 1^{ère} ➔ 2^{ème} situation d'évaluation (E11/E12 S2) d'une durée maximale de 2 heures au cours du 2^{ème} semestre de la classe de Terminale. 	<p>Epreuve écrite d'une durée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une heure (E11) - d'une heure. (E12) <p>Support commun E11/E12</p>
	E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées	Coef 2		
	E13 - Sous-épreuve de mathématiques	Coef 1		
E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel	E21 - Sous-épreuve de gestion appliquée	Coef 2	<p>Deux situations d'évaluation écrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ 1^{ère} situation d'évaluation (E21 S1) d'une durée maximale d'une heure : avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de 1^{ère} ➔ 2^{ème} situation d'évaluation (E21 S2) d'une durée maximale de 2 heures au cours du 2^{ème} semestre de la classe de Terminale. 	<p>Epreuve écrite d'une durée de deux heures. Support pouvant être commun avec E11/E12.</p>
	E22 - Sous-épreuve de présentation de dossier professionnel	Coef 3		
E3 - Épreuve professionnelle	E31 - Sous-épreuve de pratique professionnelle	Coef 8	<p>Trois situations d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ 1^{ère} situation d'évaluation écrite et pratique réalisée en centre de formation (E31 S1) : avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de 1^{ère} ➔ 2^{ème} situation d'évaluation écrite et pratique réalisée en centre de formation (E31 S2) : au cours du second semestre de la classe de Terminale ➔ 3^{ème} situation d'évaluation réalisée au cours de PFMP de la classe de terminale (E32 - SE2*). <p>* Deux situations d'évaluation en entreprise : SE1 dans le cadre de la certification du BEP et SE2 pour la certification du bac pro.</p>	<p>Epreuve écrite et pratique d'une durée de cinq heures trente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - écrit : 1 h 30 - pratique : 4 h.
	E32 - Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	Coef 1		

Évaluations Bac Pro et DI BEP en CCF



Baccalauréat professionnel CSR

Domaine professionnel : 3 épreuves

			Contrôle en Cours de Formation	Ponctuel
E1 - Épreuve scientifique et technique	E11 - Sous-épreuve de technologie	Coef 2	<p>Deux situations d'évaluation écrites (communes E11/E12) avec un contexte professionnel commun.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1^{ère} situation d'évaluation (E11/E12 S1) d'une durée maximale de 2 heures: avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de 1^{er} 2^{ème} situation d'évaluation (E11/E12 S2) d'une durée maximale de 2 heures au cours du 2^{ème} semestre de la classe de Terminale. 	<p>Épreuve écrite d'une durée :</p> <ul style="list-style-type: none"> d'une heure (E11) d'une heure (E12). <p>Support commun E11/E12</p>
	E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées	Coef 2		
	E13 - Sous-épreuve de mathématiques	Coef 1		
E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel	E21 - Sous-épreuve de gestion appliquée	Coef 2	<p>Deux situations d'évaluation écrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1^{ère} situation d'évaluation (E21 S1) d'une durée maximale d'une heure : avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de 1^{er} 2^{ème} situation d'évaluation (E21 S2) d'une durée maximale de 2 heures au cours du 2^{ème} semestre de la classe de Terminale. 	<p>Épreuve écrite d'une durée de deux heures.</p> <p>Support pouvant être commun avec E11/E12.</p>
	E22 - Sous-épreuve de présentation de dossier professionnel	Coef 3	<p>Deux situations d'évaluation orales :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1^{ère} situation d'évaluation (E22 S1) : au cours du second semestre de la classe de 1^{er} 2^{ème} situation d'évaluation (E22 S2) : au cours du second semestre de la classe de Terminale. 	<p>Épreuve orale de 30 minutes (appui : dossier) :</p> <ul style="list-style-type: none"> exposé : 10 minutes entretien : 20 minutes
E3 - Épreuve professionnelle	E31 - Sous-épreuve de communication et commercialisation	Coef 4	<p>Une situation d'évaluation écrite, orale et pratique au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle. (E31)</p> <p>Trois ateliers :</p> <ul style="list-style-type: none"> atelier bar atelier sommellerie atelier valorisation des produits 	<p>Épreuve écrite, orale et pratique découpée en trois ateliers :</p> <ul style="list-style-type: none"> atelier bar : 20 pts, 30 minutes maximum atelier sommellerie : 20 pts, 30 minutes maximum atelier valorisation des produits : 40 pts, 30 minutes maximum.
	E32 - Sous-épreuve d'organisation et de mise en œuvre d'un service	Coef 4	<p>Trois situations d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1^{ère} situation d'évaluation écrite et pratique réalisée en centre de formation (E32 S1) : avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de 1^{er} 2^{ème} situation d'évaluation écrite et pratique réalisée en centre de formation (E31 S2) : au cours du second semestre de la classe de Terminale 3^{ème} situation d'évaluation réalisée au cours de PFMP de la classe de terminale (E32 - SE2). <p>* Deux situations d'évaluation en entreprise : SE1 dans le cadre de la certification du BEP et SE2 dans le cadre de la certification du bac pro.</p>	<p>Épreuve écrite et pratique d'une durée de quatre heures en deux phases :</p> <ul style="list-style-type: none"> phase écrite (une heure maximum) phase pratique
	E33 - Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	Coef 1		

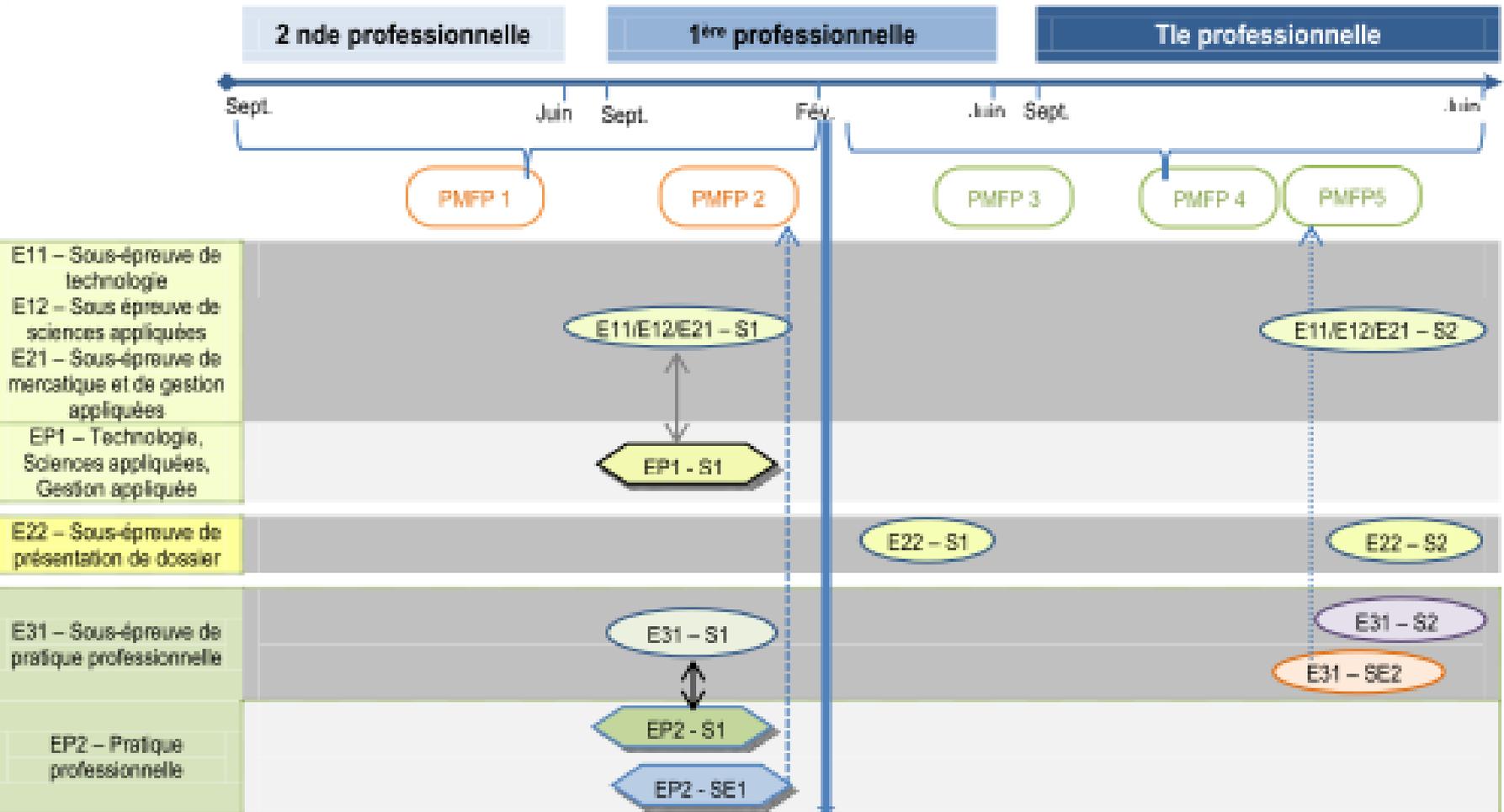
Modalités d'évaluation certificatives - session 2014

Origine du candidat	Diplôme intermédiaire 2013	CCF-BAC PRO Cuisine ou CSR 2013
Candidat issu de seconde professionnelle cuisine ou CSR et scolarisé dans un établissement habilité à pratiquer le CCF	EP1	S1 : E11 – E12 E21
	MEME EPREUVE	
	EP2	S1 E32 (CSR) S1 E31 (cuisine)
	MEME EPREUVE	
Candidat titulaire du BEP MRH ou CAP et scolarisé en 1 ^{ère} baccalauréat professionnel cuisine ou CSR	non concerné par le DI	S1 : E11 – E12 S1 e21 S1 : E22 S1 E31 (cuisine) S1 E32 (CSR)

Recommandations académiques

- Conception de sujets
 - Démarche :
 - Outils
 - Calendrier

Planification des situations d'évaluation en CCF



S = situation en centre de formation / SE = situation en entreprise

Remarque : Une bulle située en haut et à droite de chaque grille vous sert de repère :

- La forme de la bulle vous indique s'il s'agit d'une grille BEP (hexagone) ou d'une grille Bac Pro (ovale)
- À l'intérieur de la bulle, un code vous précise : la nature de l'épreuve et le type de situation.

Par exemple :  Situation 1 (en centre de formation) de l'épreuve EP1 du Bac Pro

 Situation en entreprise n°2 de l'épreuve E32 du bac pro.

Conception de sujets

Quelles compétences évaluées ? EP1 – E11-E12 E21



**S'appuyer sur la progression transversale :
technologie – sciences appliquées - gestion**

**Sélectionner les compétences à évaluer en
adéquation avec la grille d'évaluation**

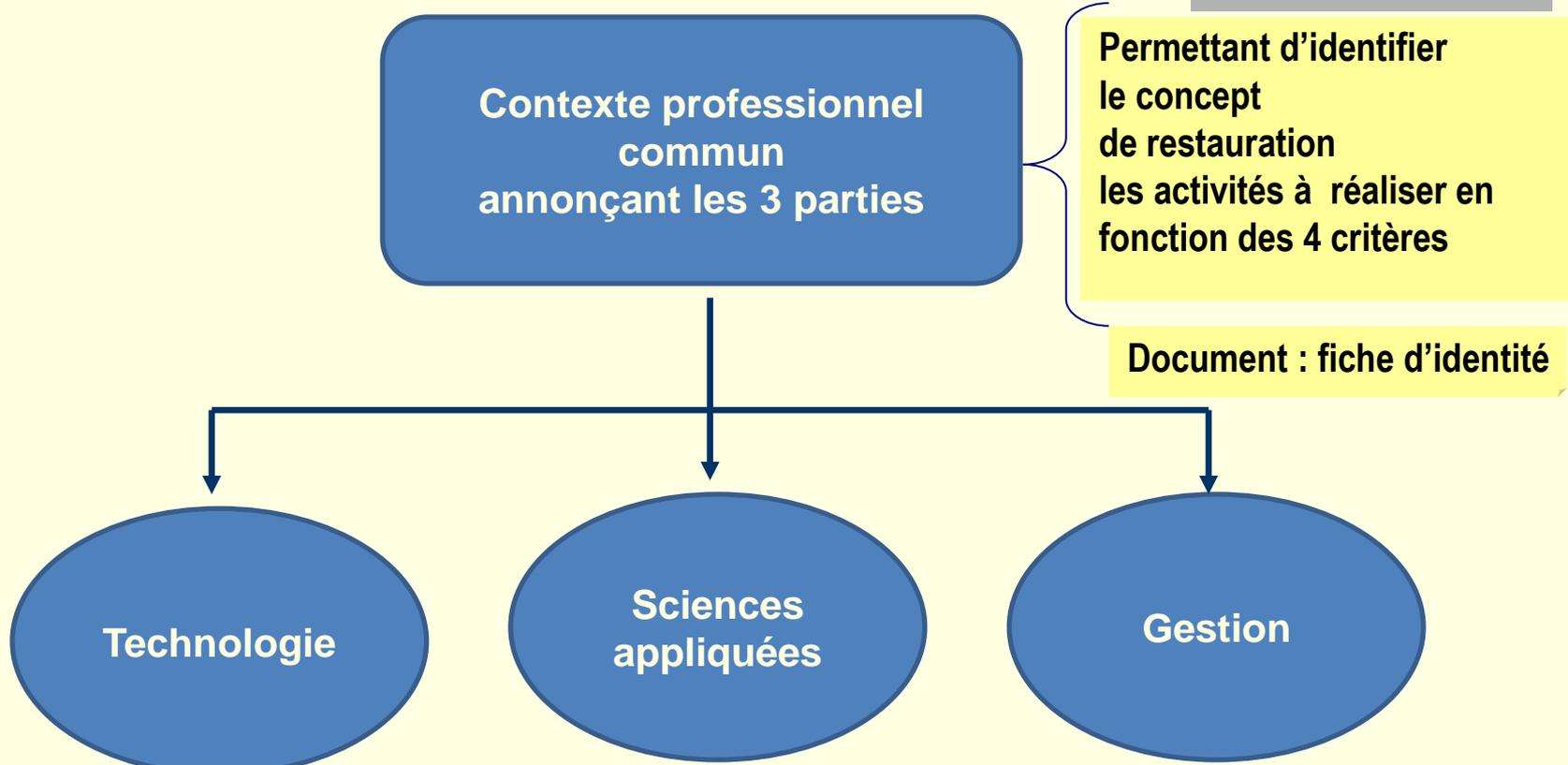
Déterminer le contexte professionnel permettant d'évaluer les compétences identifiées en technologie, en sciences appliquées et en gestion en fonction des 4 critères d'évaluation

- 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.

Conception de sujets

Travail d'équipe :
professeurs de spécialité, de sciences
appliquées et de gestion

Quel contexte professionnel ?



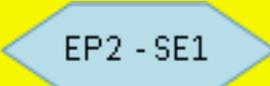
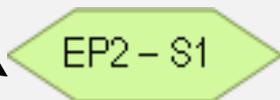
Chaque partie doit faire l'objet d'une courte introduction qui fixe le cadre et les activités à réaliser en s'appuyant sur des documents.

Sélectionner des supports pertinents

Ginette Kirchmeyer IEN Economie Gestion -

Equilibrer chaque partie

E 3 – Épreuve professionnelle – EP 2 – pratique professionnelle - Cuisine

E3 – Épreuve professionnelle		EP2 – Pratique professionnelle	
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle			
Première situation en centre	 Avant la fin du 1er semestre de 1ère		Première situation en entreprise
Deuxième situation en centre			Deuxième situation en centre de formation
Troisième situation en entreprise			
Grille récapitulative			Grille récapitulative

E 3 – Epreuve professionnelle – EP 2 – Pratique professionnelle - CSR

E3 – Épreuve professionnelle		EP2 – Pratique professionnelle	
E31 – Sous-ép de communication et commercialisation			
Une situation d'évaluation	E31		
E32 – Sous-épreuve de pratique professionnelle			
Première situation en centre	E32 - S1	EP2 - SE1	Première situation en entreprise
Deuxième situation en centre	E32 - S2	EP2 - S1	Deuxième situation en centre de formation
Troisième situation en entreprise	E32 - SE2		
Grille récapitulative	E32	EP2	Grille récapitulative

E22 – Sous-épreuve de présentation de dossier professionnel

Coef 3

Deux situations d'évaluation orales :	Quand ?	Quelle mode ?	Qui évalue ?
➔ 1 ^{ère} situation d'évaluation (E22 S1) :	au cours du second semestre de la classe de 1 ^{ère}	Épreuve orale de 30 minutes (appui dossier)	Professeur d'OPC Professeur SA
➔ 2 ^{ème} situation d'évaluation (E22 S2) :	au cours du second semestre de la classe de Terminale.	- exposé : 10 minutes - entretien : 20 minutes	Professeur d'OPC Professeur de gestion

E22 – Sous-épreuve de présentation de dossier professionnel

■ Cadre de l'épreuve

- Evaluation → soutenance orale du dossier professionnel.



construit tout au long de votre formation et/ou de votre expérience professionnelle

E22 – Sous-épreuve de présentation de dossier professionnel



12 pages maximum, hors annexes,
▪ **page de garde :**
nom – prénom – baccalauréat professionnel – établissement -
session - illustration

élaboré à l'aide de l'outil informatique et structuré de façon à mettre en évidence :

- **la présentation du candidat et de son cursus (1 page),**
- **un bilan de cinq compétences sélectionnées dans la liste ci-jointe. : 5 fiches bilan de compétences**
- **conclusion**
- **annexes (documents techniques (plan, schéma, procédures, photos, supports de vente...**

Trois compétences opérationnelles du référentiel de certification sont obligatoirement évaluées :

C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement*

C 3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie

C 3-3.2 Présenter oralement la synthèse

E22 – Sous-épreuve de présentation de dossier professionnel

Comment préparer E22 ?

- Je construis un recueil d'informations au cours de ma formation

Seconde professionnelle

Première professionnelle

Terminale professionnelle

Durant mes périodes de formation en entreprise, mes expériences vécues en lien avec le cœur du métier, je renseigne le cahier de charges établi par les professeurs (annexes 2 a b c....).

Je sélectionne avec l'aide du tuteur en entreprise ou du maître d'apprentissage et du référent professeur plusieurs situations professionnelles à décrire

▪ A l'issue de ma période de formation en entreprise

1. je renseigne :
 - une fiche d'identité d'entreprise
 - une feuille de route par situation professionnelle
2. je complète :
 - une grille d'auto-analyse

- Après cette étape, je présente mes supports à mes professeurs afin d'être conseillé

Accompagnement des équipes

Groupes d'action formation :

-  Présentation des sujets « zéro »
- EP1 – E1
- E 31
- E 32

 Listes de diffusion

 Maquette

 Réunion de travail - équipe pédagogique :
conception de sujets