

**CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION**  
**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle**

Document d'accompagnement (à insérer dans le GAP)

**2/ Guide pour positionner le niveau de maîtrise des compétences afin de dégager le profil de compétences du candidat**

**Situation 1**

Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Niveau de maîtrise			
		Non maîtrisé	En cours d'acquisition-	En cours d'acquisition +	Maîtrisé
C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	Qualité des documents et réalisme professionnel	Les documents ne sont pas soignés et/ou la présentation des documents n'est pas normalisée	Les documents sont partiellement normalisés	Les documents sont normalisés mais peu soignés	Les documents sont normalisés et soignés
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Pertinence de l'organisation et durée des étapes de production	- plusieurs étapes sont manquantes - les temps de fabrication ne sont pas conformes	- une des étapes est manquante - certaines estimations ne sont pas en phase avec la réalité professionnelle	- les étapes sont présentes mais des erreurs dans l'ordonnancement - certaines estimations ne sont pas en phase avec la réalité professionnelle	- toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps - les temps de fabrication sont bien estimés et correspondent aux exigences professionnelles
C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	Pertinence de l'organisation	Absence totale d'organisation	Organisation peu pertinente du poste de travail et non adaptée aux tâches demandées	Organisation logique mais pas totalement adaptée	Poste de travail ordonné, rangé et adapté aux tâches réalisées.
C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels	Respect de la réglementation	Règles d'hygiène non respectées	Règles d'hygiène partiellement respectées	Règles élémentaires d'hygiène respectées	Respect rigoureux des règles d'hygiène
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Maîtrise des techniques de base	Produit mal épluché	Epluchures qui restent sur le poste de travail pour les découpes	Absence totale de souillure sur les produits mais mal organisé	Geste maîtrisé et organisé
C1-2.2 Apprêter les matières premières	Maîtrise des techniques de base	Produit avec aucune préparation	Les gestes professionnels sont très imprécis	Geste maîtrisé mais peu d'organisation	Geste maîtrisé et précis, organisé
C1-2.3 Tailler, découper	Maîtrise des techniques de base	Aucun calibre	La moitié des découpes est irrégulière	Un ou deux défauts de taillage	Taillage régulier et rapide
C1-2.4 Décorer	Maîtrise des techniques de base	Aucun décor	Décor présent, mais peu de maîtrise	Décor présent et maîtrisé	Décor minutieux et précis
C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-2.7 Réaliser les liaisons	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-2.8 Réaliser les grandes	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont	Les ingrédients et	Les gestes Les

**CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION**  
**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle**

sauces de base, les jus et les coulis	base		présents mais aucun geste professionnel	les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	goûts et assaisonnements sont respectés
C1-2.9 Réaliser les préparations de base farces, purées, beurres, appareils et crèmes)	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	Maîtrise des techniques de base	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
<i>C1-3.1 Réaliser les potages</i>	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
<i>C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds</i>	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-3.6 Réaliser les desserts	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-3.7 Optimiser la production	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande	Aucune production	Les ingrédients sont présents mais aucun geste professionnel	Les ingrédients et les gestes professionnels sont présents mais quelques erreurs	Les gestes Les goûts et assaisonnements sont respectés
C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Qualité des finitions et des présentations	Aucun dressage ou pas soigné	Le dressage est partiellement normalisé	Le dressage est normalisé mais peu soigné	Le dressage sont normalisé et soigné
C1-4.2 Distribuer la production	Qualité des finitions et des présentations	La distribution n'est pas soignée ou pas normalisée	La distribution est partiellement normalisée et très peu soignée	La distribution est partiellement normalisée mais soignée	La distribution est très professionnelle et soignée
<i>C3-3.1 Produire une synthèse écrite</i>	Qualité du document et réalisme professionnel	Les documents ne sont pas soignés et/ou la présentation des documents n'est pas normalisée	Les documents sont partiellement normalisés	Les documents sont normalisés mais peu soignés	Les documents sont normalisés et soignés
<i>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</i>	Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication	Aucune présentation orale ou peu de vocabulaire	La présentation est réalisée mais très peu de terme	La présentation est réalisée avec quelques termes	La présentation est précise, juste et soignée

**CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION**  
**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle**

			professionnel	professionnels	
C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables <i>et en petits matériels</i> en fonction de l'activité prévue	Respect de la commande	Aucun document renseigné ou très mal renseigné	Les documents sont partiellement normalisés	Les documents sont normalisés mais peu soignés	Les documents sont normalisés et soignés
C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements	Qualité du document réalisme professionnel	Aucun document renseigné ou très mal renseigné	Les documents sont partiellement normalisés	Les documents sont normalisés mais peu soignés	Les documents sont normalisés et soignés
C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Respect de la réglementation et des diverses recommandations	Aucune connaissance	Quelques éléments sont pris en considération dans la réalisation	Bon terme et bonne pratique d'hygiène	Les notions de protection des populations sont respectées
C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	Respect de la réglementation et des diverses recommandations	Aucune connaissance	Quelques éléments sont pris en considération dans la réalisation	Bon terme et bon principe de nutrition	Les notions de nutrition et d'équilibre alimentaire sont adaptées aux attentes
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	Respect de la réglementation	Aucun contrôle	Contrôle superficiel sans regarder les produits	Bon terme utilisé mais peu de réactivité en cas de problème	Contrôle correct, et bonne réaction en cas de problème
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Qualité organoleptique de la production	Aucun terme professionnel pour qualifier le produit	Vocabulaire professionnel peu approprié à l'analyse	Bon terme utilisé mais peu de réactivité en cas de problème	Bonne analyse et réaction au problème
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	Respect de la réglementation	Aucun contrôle	Contrôle superficiel sans regarder les produits	Bon terme utilisé mais peu de réactivité en cas de problème	Contrôle correct, et bonne réaction en cas de problème