

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 Entretien des locaux et des 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 | 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

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| saucés 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 |