

académie
Strasbourg



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CAP CUISINE

Classe de terminale – Certification


Mercredi 18 octobre 2017

Ordre du jour : 18.10.17

▶ Programme de la matinée :

- ▶ Rappel de l'architecture du référentiel
 - ▶ Certification
 - ▶ (Calendrier, modalités, formalisation des évaluations significatives)
 - ▶ Archivage des documents

 - ▶ Travail en équipe pédagogique pour compléter les grilles d'analyse EP1 / EP2

 - ▶ Présentation par les équipes pédagogiques des différentes évaluations significatives prévues au cours de cette année de certification
- 

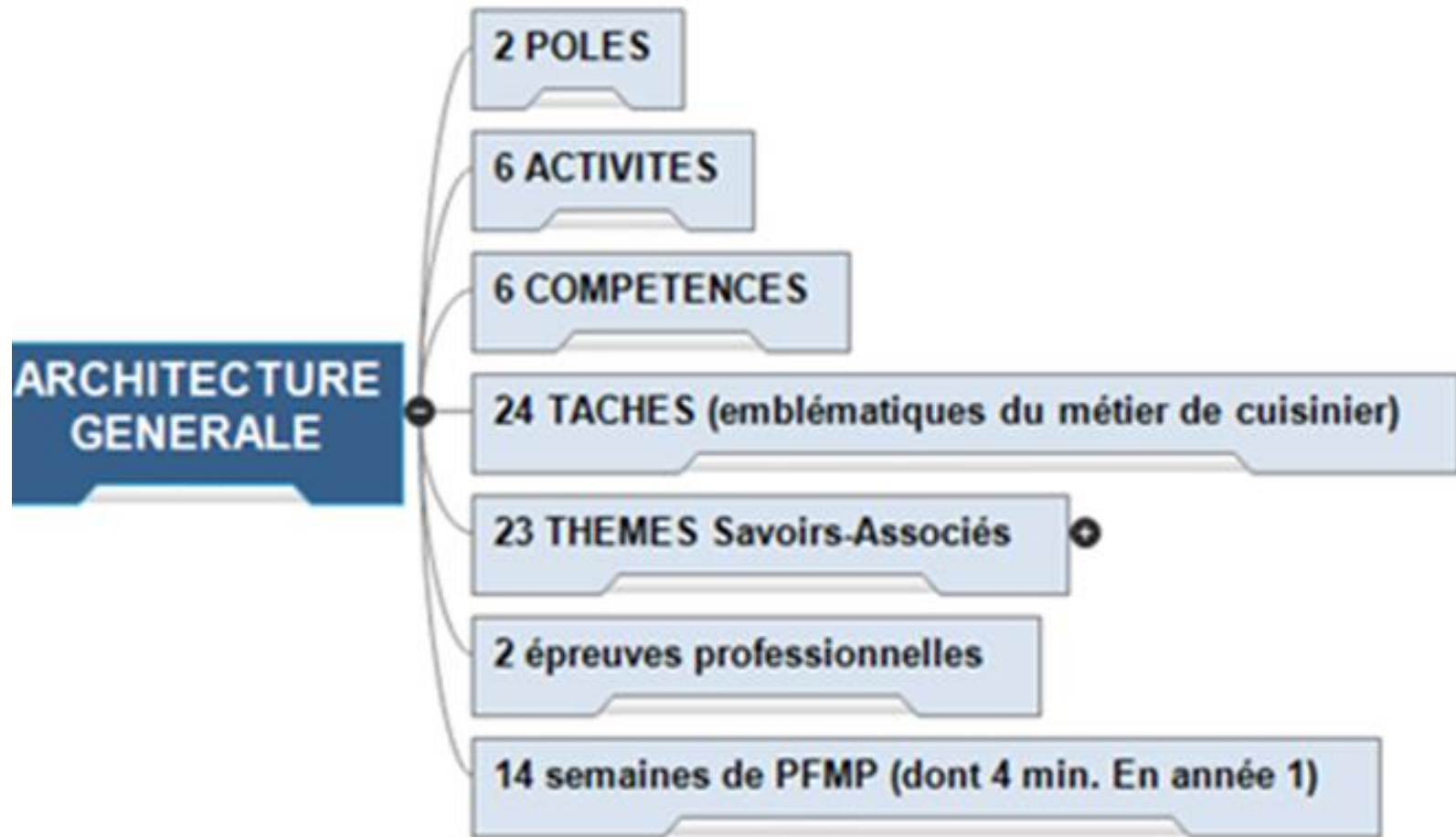
Ordre du jour : 18.10.17

- ▶ Programme de l'après-midi :
- ▶ Poursuite de la présentation des travaux en cours
- ▶ Entretien d'explicitation :

EP1 – Epreuve orale – supports collectés

EP2 – Compte-rendu d'activité

Architecture du référentiel



Durée de la formation



Deux lieux de formation :

- Le lycée ou le centre de formation
- L'entreprise

- ▶ 55 semaines au lycée
- ▶ 14 semaines en entreprise

Extrait du GAP
1^{ère} solution

Enseignements	BOEN N°6 du 25/06 2015	Première année		BOEN N°6 du 25/06 2015	Deuxième année		
		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)	%		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)	%	
Enseignements expérimentaux et temps de synthèse	18	3 dont 0,5 de synthèse	(0 + 3)	17	3 dont 0,5 de synthèse	(0 + 3)	
Travaux pratiques et temps de synthèse		9,5 dont 0,5 de synthèse	(0 + 9,5)		8,5 dont 0,5 de synthèse	(0 + 8,5)	
<u>Culture professionnelle</u> :							
- Cuisine		1,5	(1 + 0,5)		1,5	(1,5 + 0)	
- Sciences appliquées		1	(1 + 0)		1	(1 + 0)	
- Gestion appliquée		1,5	(1 + 0,5)		1	(0,5 + 0,5)	
PPCP		1,5	(0 + 1,5)		2	(0 + 2)	
TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL dont PPCP	18	18		17	17		52,3
Français - ouverture sur le monde et PPCP	3,5	3,5	(1,5 + 2)	3,5	3,5	(1 + 2,5)	
Enseignement morale et civique	0,5	0,5	(0 + 0,5)	0,5	0,5	(0 + 0,5)	
Mathématiques - Sciences	3,5	3,5	(1,5 + 2)	3,5	3,5	(1,5 + 2)	
Langue vivante	2	2	(1 + 1)	2	2	(1 + 1)	
Arts appliqués-cultures artistiques	2	2	(1 + 1)	2	2	(1 + 1)	
EPS	2,5	2,5	(2,5)	2,5	2,5	(2,5)	
PSE	1	1	(0 + 1)	1,5	1,5	(0,5 + 1)	
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL dont PPCP	15	15		15,5	15,5		47,7
TOTAL	33	33		32,5	32,5		100
Aide individualisée (2)		1					
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines			7 semaines			14

- (1) - Le 1er nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en classe entière.
- Le 2nd à l'horaire en groupe à effectif réduit lorsque le seuil d'effectif est atteint.

Extrait du GAP
2^{ème} solution

Enseignements	BOEN N°6 du 25/06 2015	Première année :		%	BOEN N°6 du 25/06 2015	Deuxième année :		%		
		Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)				Durée moyenne hebdomadaire indicative (1)				
Enseignements expérimentaux + synthèse cuisine	18	3 + 1	(0 + 4)	54,5	17	3 + 1	(1 + 3)	52,3		
Travaux pratiques + synthèse cuisine		9 + 1	(1 + 9)			8 + 1	(1 + 8)			
Sciences appliquées		1	(1 + 0)			1	(1 + 0)			
Gestion appliquée		1,5	(1 + 0,5)			1	(0 + 1)			
PPCP		1,5	(0 + 1,5)			2	(0 + 2)			
TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL dont PPCP	18	18		54,5	17	17		52,3		
Français - ouverture sur le monde et PPCP	3,5	3,5	(1,5 + 2)	45,5	3,5	3,5	(1 + 2,5)	47,7		
Enseignement morale et civique	0,5	0,5	(0 + 0,5)		0,5	0,5	(0 + 0,5)			
Mathématiques - Sciences	3,5	3,5	(1,5 + 2)		3,5	3,5	(1,5 + 2)			
Langue vivante	2	2	(1 + 1)		2	2	(1 + 1)			
Arts appliqués-cultures artistiques	2	2	(1 + 1)		2	2	(1 + 1)			
EPS	2,5	2,5	(2,5)		2,5	2,5	(2,5)			
PSE	1	1	(0 + 1)		1,5	1,5	(0,5 + 1)			
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL dont PPCP	15	15			45,5	15,5	15,5		47,7	
TOTAL	33	33			100	32,5	32,5		100	
Aide individualisée (2)		1								
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines			7 semaines			14			

- (1) - Le 1er nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en classe entière.
 - Le 2nd à l'horaire en groupe à effectif réduit lorsque le seuil d'effectif est atteint.
 (2) Horaire réservé à certains élèves de la division, en français et/ou en mathématiques.

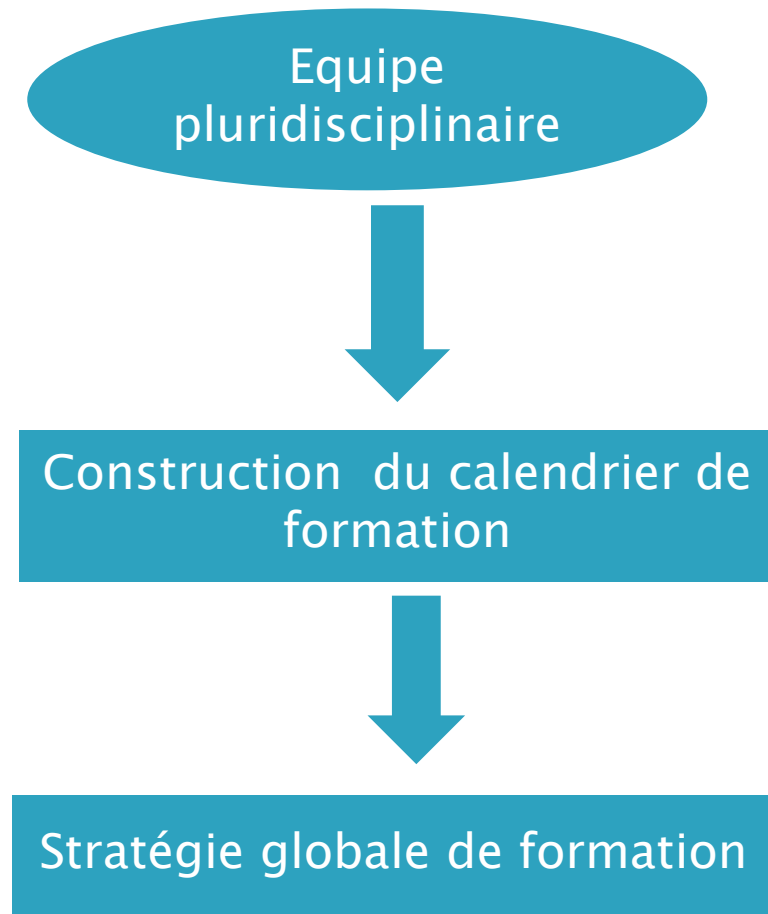
Horaire annuel Enseignement professionnel

Selon horaire Annexe 2 du BO 6 du 25 juin 2015 - arrêté de création du CAP Cuisine du 22 avril 2016

Horaire annuel sur 29 semaines					Possibilité de répartition							
Enseignement techn.et prof	Total	Cl entière	Groupe	PPCP	Foucauld		Briand		Dumas		Pointet	
					Cl. Entière	Groupe	Cl. Entière	Groupe	Cl. Entière	Groupe	Cl. Entière	Groupe
Sciences sur EG/ maths				0,5		0,5		0,5		0,5		0,5
Culture cuisine		1			1		1		1		1	
Culture SA		1	0,5		1	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,5
Culture gestion		1	0,5		1	1	1	1	1	1	1	1
Atelier expérimental			2,5			2		2		2		2
Travaux pratiques			5			5		5		5		5
Travaux pratiques			5			5		5		5		5
PPCP				1,5		1,5		1,5		1,5		1,5
Total		3	13,5		3	15	3	15	3	15	3	15
					18		18		18		18	

selon groupe de travail académique avec les DDFPT 2015-2016

Stratégie globale de formation



Intégrer :

- *dates PFMP – CCF*
- *dates : réunion de préparation – bilan intermédiaire – exploitation PFMP*

Répartir les thèmes et les savoirs associés

Déterminer les contextes professionnels (3 à 5 par année) permettant d'appréhender la culture professionnelle cuisine, gestion et SA
Enseigner par compétences
Intégrer le PPCP

Travail en équipe pluridisciplinaire par établissement réalisé en juin 2016

- Identifier le contexte professionnel général ainsi que les 6 mises en situation professionnelle permettant d'appréhender la problématique commune.
- Préciser pour chaque mise en situation professionnelle, les tâches ou activités développées (en référence avec le RAP)

Traçabilité du parcours de formation

- ▶ Pour l'enseignant
- ▶ Pour l'apprenant

Quels outils ?

Règlement d'examen

Spécialité Cuisine de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels		
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Contrôle en cours de formation
- (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
- (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
- (4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
- (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

Compétences

1. **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité
2. **Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

Modalités d'évaluation

Ponctuelle	CCF
Épreuve écrite de 2 h : étude de cas	1 ^{ère} partie : écrite évaluations significatives 2 ^{ème} partie : orale – entretien

EP 1 - Organisation de la production culinaire

En CCF – coefficient 4

1^{ère} partie écrite

L'équipe pédagogique de culture professionnelle définit :

1. En début de formation les contextes professionnels communs?
2. Tout au long de la formation, chaque formateur propose, dans le cadre de son enseignement, des situations d'évaluation orales ou écrites qui s'appuient sur les contextes professionnels définis en amont.
3. En fin de formation, cible par candidat 4 situations identifiées comme significatives, donc certificatives.

2^{ème} partie orale

Tout au long de la formation, le candidat :

- ▶ collecte des supports professionnels

Au cours de la dernière année de formation , le candidat :

- ▶ rend compte de son activité et/ou de son expérience
- ▶ répond aux questions par la commission d'évaluation

EP 1 – Organisation de la production culinaire (suite)

Commission d'évaluation

- ▶ Professeurs de l'apprenant :
- ▶ Cuisine,
- ▶ sciences appliquées, de gestion ou un professionnel

Entretien

- ▶ Le candidat rend compte de son activité/et ou de son expérience. Les supports sont des « déclencheurs de parole »
- ▶ Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1

Quand ? Où ?

- ▶ En cours de l'année terminale
- ▶ Evaluation organisée dans le cadre des enseignements ou en entreprise

Grille d'évaluation en CCF

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF Partie 1

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat		Numéro du candidat :	
--------------------------------	--	-----------------------------	--

Appréciation globale :	Total / 20	
-------------------------------	-------------------	--

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

EVALUATIONS SIGNIFICATIVES EP1 Culture professionnelle													
Enseignements :	Culture technologique				Gestion appliquée				Sciences appliquées				
	Nom du formateur				Nom du formateur				Nom du formateur				
	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	
date													
note													
	Moyenne culture technologique/20				Moyenne gestion appliquée /20				Moyenne sciences appliquées /20				
	Appréciation				Appréciation				Appréciation				

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage					
Stocker les marchandises	<input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande					
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux <input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur					
Participer aux opérations d'inventaire	<input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> Etc.					

Compétence 2- collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/> Etc.							
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production								
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production								
Planifier son travail								

Objectif	Réaliser une production de cuisine
Forme	Pratique et orale
Compétences	<ul style="list-style-type: none">→ Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.→ Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.→ Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.→ Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
Critères d'évaluation	Voir grille d'évaluation
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">→ 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité→ 1 professionnel de cuisine. <p>En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.</p>
Ressources à disposition des candidats	<p>Le candidat dispose :</p> <ul style="list-style-type: none">→ De son carnet personnel de techniques professionnelles

1^{ère} situation d'évaluation en classe terminale CAP, avant la fin de l'année civile**1^{ère} partie**


A son poste de travail, le candidat

- ▶ Contrôle ses denrées à l'aide la fiche technique
- ▶ Vérifie et met en place son poste de travail
- ▶ Identifie et sélectionne les matériels nécessaires

2^{ème} partie

Le candidat

- ▶ Confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie)
- ▶ Dresse, envoie sa production et remet en état les locaux

2^{ème} situation d'évaluation En fin de formation (classe de terminale)**1^{ère} partie (non évaluée)**

A partir de

- ▶ Deux fiches techniques de production
- ▶ D'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)

Le candidat planifie son travail dans le temps imparti

2^{ème} partie , Le candidat:

- ▶ Confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie)
- ▶ Dresse, envoie sa production et remet en état les locaux



Durée du
TP 5 h

2ème situation d'évaluation



En fin de formation (classe de terminale)

Durée du
TP 5 h**1ère partie (non évaluée)**

A partir de

- ▶ Deux fiches techniques de production
- ▶ D'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)

Le candidat planifie son travail dans le temps imparti.

2ème partie, Le candidat:

- ▶ Confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie)
- ▶ Dresse, envoie sa production et remet en état les locaux

3ème partie**Phase 1 : production culinaire** Le candidat:

- ▶ Confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies)
 - un plat principal avec garniture
 - Une entrée ou un dessert
- ▶ Assure la distribution de sa production,
- ▶ Remet en état les locaux

Phase 2 : compte rendu d'activité

Le candidat réalise le bilan de son travail et fait un entretien d'explicitation

- ▶ Présente à la commission, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix technique, les matériels utilisés, sa prestation...)
- ▶ Échange avec les interrogateurs sur sa production
- ▶ S'exprime sur son projet professionnel

3ème situation d'évaluation



Se déroule au cours des PMFP de la dernière année

Cette situation d'évaluation a lieu en entreprise lors d'une concertation entre professionnel et l'enseignant

Le candidat peut être associé à l'entretien

Les partenaires de formation évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du candidat



Etablissement d'un positionnement du candidat
en s'appuyant sur les situations professionnelles vécues tout
long de sa formation

Archivage des documents

- ▶ Créer un dossier par « candidat »
 - sujets
 - documents d'évaluation,
 - grilles d'évaluation
- ▶ Etablir la liste des candidats avec notes proposées



Archivage dans l'établissement

Travail à réaliser

- ▶ En équipe pédagogique :
 - ▶ Compléter les grilles d'analyse concernant les épreuves EP1 / EP2
 - ▶ Présentation des évaluations significatives par les équipes pédagogiques
- 