

SCIENCES APPLIQUEES

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Arrêté du 31 mai 2011

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

Arrêté du 31 mai 2011

Certification intermédiaire
BEP spécialité « restauration » à deux options :
- option cuisine
- option commercialisation et service en restauration

Arrêté du 18 août 2011

ENSEMBLE DOCUMENTAIRE
pour la formation et la mise en œuvre
du Contrôle en Cours de Formation

Mise en œuvre rentrée 2011

Ces consignes concernent les candidats des établissements publics et privés
sous contrat, les **GRETA**, et les **CFA** habilités

Introduction

Ce document a pour objectif d'accompagner les équipes dans la mise en œuvre des nouvelles modalités pour l'enseignement des sciences appliquées des formations des BAC PRO des métiers de la restauration.

Le décret n° 2009 - 145 du 10 février 2009 relatif au baccalauréat professionnel et l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel fixent de nouvelles modalités de préparation de ce diplôme : le cycle de formation est désormais d'une durée de 3 ans et il intègre une certification intermédiaire de niveau V.

Le diplôme intermédiaire est le BEP spécialité « restauration » à deux options :

- option cuisine
- option commercialisation et service en restauration.

Dans le cadre de la mise en œuvre du CCF les professeurs/formateurs doivent construire la ou les situations d'évaluation en référence aux compétences à évaluer spécifiques à chaque épreuve et aux savoirs associés, en lien avec la situation professionnelle demandée, dans le respect des exigences du règlement d'examen. Le degré d'exigence est identique à celui requis dans le cadre de l'évaluation ponctuelle.

Chaque situation d'évaluation fait l'objet d'une **proposition de note** établie conjointement par l'équipe pédagogique.

Le « dossier de notation de la classe » (la page de garde, la situation d'évaluation, son corrigé et barème, copies corrigées, la fiche récapitulative de notation, les émargements des élèves) reste sous la responsabilité de l'établissement de formation qui le tient à la disposition du jury de délibération et à la disposition de l'inspecteur de la spécialité.

Chaque année une réunion d'harmonisation académique peut être organisée ;

Néanmoins, sont prévues :

- pour la **première session 2013 pour le BEP** :
 - une commission de pré-harmonisation académique des situations d'évaluation en novembre 2012
 - et une commission d'harmonisation académique des propositions de notes en mi-juin 2013
- pour la **première session 2014 du BAC PRO** :
 - une commission d'harmonisation académique des propositions de notes en mi-juin 2014

Pour la commission d'harmonisation académique les équipes représentant les établissements de formation apporteront, à la date précisée par le service des examens, les documents suivants, classés pour l'ensemble des candidats :

- les copies rendues par les candidats et corrigées par l'enseignant/formateur,
- les situations d'évaluation et les corrigés/les barèmes élaborés par l'enseignant/formateur par épreuve (certification intermédiaire et/ou CCF1 et CCF2)
- la fiche récapitulative des propositions de notes de chaque diplôme.

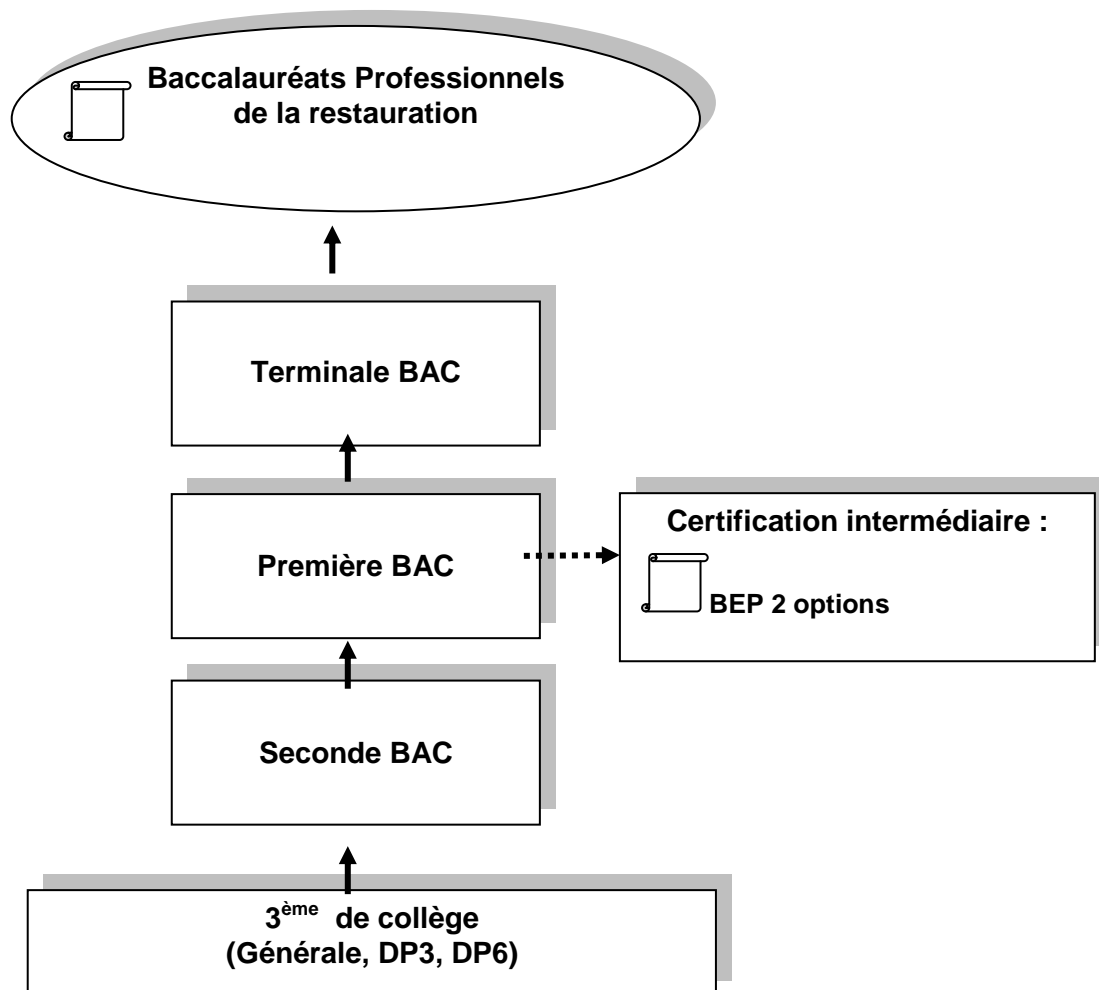
Les équipes procéderont à l'issue de la réunion d'harmonisation, à la saisie définitive des notes sur le serveur académique (selon les consignes de la division des examens).

Les consignes des documents de cadrage académique (durée, barèmes, coefficient ...) doivent être impérativement respectées par les enseignants.

1. Organisation des parcours de formation

1.1 Certification intermédiaire

Les élèves qui préparent le baccalauréat professionnel doivent se présenter, en cours de cycle, aux épreuves d'une certification intermédiaire de niveau V. Le diplôme retenu est en l'occurrence le BEP restauration (2 options).



1.2 Poursuite d'études possibles

Le titulaire des baccalauréats professionnels peut s'insérer directement dans la vie professionnelle, mais avec (au minimum) une mention bien à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS.

1.3 Organisation générale de la formation

1.3.1 Liste et horaires des enseignements :

L'arrêté du 10 février 2009 relatif aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel, fait apparaître deux grilles horaires élèves (annexes 1 et 2) et précise de manière exhaustive, dans son annexe 3, le rattachement des spécialités de Bac Pro à l'une ou l'autre de ces deux grilles.

Le Bac Pro Restauration n'est pas mentionné dans l'annexe 3, mais la DGESCO a transmis dans les académies, l'information suivante :

« Le bac pro ne figure dans aucune des deux grilles car, en CPC, les professionnels et l'Inspection générale ont considéré qu'aucune des grilles (alors en projet) ne pouvait convenir.

Comme il n'est pas envisagé de troisième grille, nous vous indiquons de rattacher le bac restauration à la grille 1 avec 2 aménagements : les sciences physiques sont remplacées par les sciences appliquées, la LV2 est possible sous forme d'enseignement facultatif, en fonction des moyens dont dispose l'établissement ».

Par conséquent l'horaire d'enseignement des sciences appliquées, n'a pas lieu d'être « prélevé » sur l'horaire imparti aux Enseignements professionnels et il convient de partager l'horaire intitulé dans la grille 1 « Mathématiques – Sciences physiques et chimiques » entre les PLP Maths-Sciences et les PLP Biotechnologies comme suit :

- Mathématiques : 181/60
- Sciences appliquées : 168/56 (durée hebdomadaire indicative : 1.5 à 2 heures).

L'application de ces consignes conduit à dresser la grille suivante :

Annexe 1 modifiée

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL – GRILLE HORAIRE ELEVE

Pour les spécialités comportant un enseignement de sciences physiques et chimiques ~~remplacé par~~ « Sciences appliquées »

Durée du cycle : **84** semaines auxquelles s'ajoutent une PFMP de 22 semaines et 2 semaines d'examen.

Disciplines et activités	Durée horaire cycle 3 ans	Durée horaire annuelle moyenne indicative
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet		

<i>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</i>		
Enseignements professionnels	1152	384
Économie-gestion	84	28
Prévention-santé-environnement	84	28
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	152	50

<i>Enseignements généraux</i>		
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	380	126
Mathématiques	181	60
Sciences appliquées	168	56
Langue vivante	181	60
Arts appliqués-cultures artistiques	84	28
EPS	224	75 (1)
Total	2690	896
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE		
	210	70

(1) 56 heures en moyenne en seconde et 84 heures en moyenne en première et en terminale.

1.3.2 Tableaux des épreuves (pages suivantes)

Brevet d'Etudes Professionnelles

Mise en œuvre du CCF dans le cadre de la certification intermédiaire des Baccalauréats professionnels

Commercialisation et Services en Restauration Cuisine

Le titulaire du **brevet d'études professionnelles restauration** peut occuper par exemple les postes suivants :

- option cuisine :

- cuisinier
- commis de cuisine
- équipier en restauration rapide ou collective

- option commercialisation et services en restauration :

- serveur
- commis de salle
- équipier en restauration rapide ou collective.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Annexe Ila

Brevet d'études professionnelles Spécialité Restauration à deux options : - Cuisine - Commercialisation et services en restauration			Scolaires des établissements publics et privés sous contrat Apprentis des centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités Formation professionnelle continue des établissements publics	Scolaires des établissements privés hors contrat Apprentis des CFA et sections d'apprentissage non habilités Formation professionnelle continue des établissements privés Enseignement à distance Candidats individuels	Formation professionnelle continue des établissements publics habilités	
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Durée	Mode
EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	UP1	6	CCF*, écrit	Ponctuel, écrit	Ponctuel, écrit	CCF
EP2 - Pratique professionnelle (1)	UP2	12 (2)	CCF écrit et pratique	Ponctuel, écrit, et pratique		CCF
Option Cuisine					4 h 30	CCF
Option Commercialisation et services					4 h	CCF
EG1 - Français - Histoire Géographie - Éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit		3h00	CCF
EG2. - Mathématiques	UG2	4	CCF	Ponctuel		CCF
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	Ponctuel		CCF

* CCF : contrôle en cours de formation

(1) L'épreuve est spécifique à chaque option

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention-Santé-Environnement

EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		
<i>Coefficient : 6</i>		
METHODOLOGIE	EXPLICATIONS	
OÙ	Etablissement de formation	
QUOI	<u>Une situation d'évaluation écrite</u>	
	L'épreuve apprécie l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines : -de technologie professionnelle - de gestion appliquée - de sciences appliquées. Les savoirs sont associés aux pôles de compétences suivants :	
	Compétences communes aux deux options	
	C311 Hygiène et santé de la main d'œuvre. C423 Production et utilisation du froid C514 les constituants des aliments et leur rôle nutritionnel, C514 la dimension nutritionnelle des produits alimentaires. C523 Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire	
	Option commercialisation et services en restauration	Option cuisine
	C211 Hygiène du milieu et du matériel. C211 les matériaux C211 la lutte contre les nuisibles C221 Marche en avant. C222 Plats témoins C231 : les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C231 Production de chaleur. C233 Alimentation en eau froide et chaude.	C112 Marche en avant. C113 Eclairage. C113 Alimentation en eau froide. C114 Hygiène du milieu et du matériel. C114 Matériaux. C114 Lutte contre la prolifération des nuisibles. C142 Plats témoins. C121 Protocole pour préparations préliminaires des matières premières C121 et C1211 propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C1211 production de chaleur
COMMENT	<i>L'évaluation est effectuée dans le cadre des activités habituelles de formation.</i>	
	<i>Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs</i>	
	L'épreuve se réfère à un contexte professionnel commun (concept et/ou problématique professionnelle de restauration pour l'option CSR ou concept et/ou problématique professionnelle de cuisine pour l'option cuisine) qui prend appui sur des supports documentaires professionnels.	
QUAND	Avant la fin du 1 ^{er} semestre de la classe de première	
QUI	Le professeur en charge de l'enseignement de sciences appliquées.	
COMBIEN	technologie professionnelle note sur 20 coefficient 2 sciences appliquées note sur 20 coefficient 2 gestion appliquée note sur 20 coefficient 2	
	Durée : 3 heures max technologie professionnelle 1heure gestion appliquée 1heure sciences appliquées 1heure	
AVEC QUOI	-études de cas -dossier technique	



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
2013

BEP
« Restauration »
Option CSR

EP1
Technologie professionnelle,
sciences appliquées,
gestion appliquée
Coefficient 6

1^{ère} situation d'évaluation

Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l'année de première

Technologie	S1 - 1 heure	→	à reporter pour S1 de E11 du baccalauréat professionnel
	/20		

Sciences appliquées	S1 - 1 heure	→	à reporter pour S1 de E12 du baccalauréat professionnel
	/20		

Gestion appliquée	S1 - 1 heure	→	à reporter pour S1 de E21 du baccalauréat professionnel
	/20		

Récapitulatif

	Total EP1 (S1)	
	/ 60 pts	
Note proposée au jury		/20

Fonction	Membres du jury NOM Prénom / Emargement	Appréciation
Enseignant(s) Service et Commercialisation		
Enseignant(s) Sciences Appliquées		
Enseignant(s) Gestion Appliquée		



Académie de

Établissement	
Nom, prénom du candidat	

Session
2013

BEP « Restauration »
Option « Commercialisation et Services en Restauration »

EP1 - S1

EP1 Technologie professionnelle	EP1 Sciences appliquées	EP1 Gestion appliquée
------------------------------------	----------------------------	--------------------------

1^{ère} situation d'évaluation

Évaluation écrite - avant la fin du premier semestre de l'année de première

Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation.....

.....

.....

.....

.....

Pertinence des réponses :

.....

.....

.....

Exactitude des connaissances

.....

.....

.....

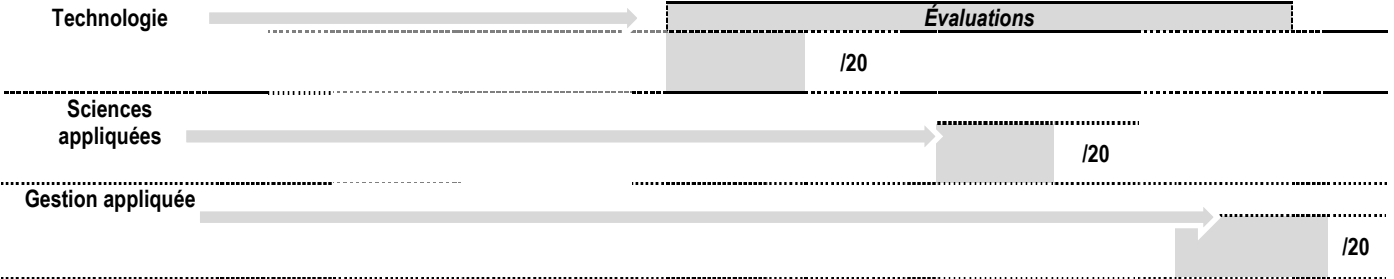
Qualité de la réflexion et de l'argumentation

.....

.....

.....

Profils de compétences											
S1 - 1 heure				S1 - 1 heure				S1 - 1 heure			
NM	ECA		M	NM	ECA		M	NM	ECA		M
	-	+			-	+			-	+	



Baccalauréat professionnel

Mise en œuvre du CCF dans le cadre de la certification intermédiaire des Baccalauréats professionnels

Commercialisation et Services en Restauration

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- chef de rang,
- maître d'hôtel,
- adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

Cuisine

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- premier commis,
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 –Épreuve scientifique et technique	U.1	5					
E11 – Sous-épreuve de technologie	U11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1h (1)	CCF écrit (1)
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit
E2 – Epreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5					
E21- Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	U21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit (1)	2 h	CCF écrit (1)
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier	U22	3	CCF, oral,		Ponctuel oral	30 mn (2)	CCF oral
3 – Épreuve professionnelle	U.3	9					
E31 – Sous-épreuve de communication et commercialisation	U.31	4	CCF écrit, oral et pratique		Ponctuel, écrit, oral et pratique	1 h 30 (3)	CCF écrit, oral et pratique
E32 - Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	U.32	4	CCF écrit, oral et pratique		Ponctuel, écrit, oral et pratique	4 h	CCF écrit, oral et pratique
E33 – Sous-épreuve Prévention Santé Environnement	U.33	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF
E.4 - Épreuve d'anglais	U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	U.5	5					
E51 – Sous épreuve de Français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF
E52 – Sous-épreuve d'Histoire –Géographie – Éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	3 h	CCF
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF
Épreuve facultative de langue vivante (4)	UF1		Oral	20 mn	Oral	20 mn	Oral 20 mn

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury.

(3) La sous-épreuve comporte trois ateliers de 30 minutes maximum chacun

(4) la LV choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

Baccalauréat professionnel Cuisine			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public		Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.		Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité	
			Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode
E1 – Épreuve scientifique et technique	U.1	5						
E11 – Sous-épreuve de technologie	U11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1h (1)	CCF écrit (1)	
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit	
E2 – Epreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5						
E21- Sous-épreuve de gestion appliquée	U21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit (1)	2 h	CCF écrit (1)	
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U22	3	CCF, oral,		Ponctuel oral	30 mn (2)	CCF oral	
3 – Épreuve professionnelle	U.3	9						
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle	U.31	8	CCF écrit, pratique		Ponctuel, écrit, pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit, oral et pratique	
E33 – Sous-épreuve Prévention Santé Environnement	U.33	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.4 - Épreuve d'anglais	U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	U.5	5						
E51 – Sous épreuve de Français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF	
E52 – Sous-épreuve d'Histoire – Géographie – Éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF	
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	3 h	CCF	
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF	
Épreuve facultative de langue vivante (4)	UF1		Oral	20 mn	Oral	20 mn	Oral 20 mn	

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique

Sous épreuve E12 Sciences appliquées

Coefficient : 2

METHODOLOGIE	EXPLICATIONS	
OÙ	Centre de formation	
QUOI	<u>Deux situations d'évaluation</u>	
	<p>Chaque situation évalue à la fois la sous épreuve de technologie et la sous épreuve de sciences appliquées. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires. Pour la partie sciences appliquées seront évalués par sondage les savoirs associés des pôles de compétences suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> C115 L'équilibre alimentaire C136 C115 Liaison chaude et liaison froide C422 Conditionnement sous-vide C444 Gestion des invendus. C223 TIA C421 Parasitoses C124 Documentation réglementaire C132 Eclairage. Ventilation. C314 Prévention des risques. C521 Perception sensorielle C514 Produits de substitution, les compléments et les alicaments C511 Les comportements alimentaires. 	
COMMENT	L'évaluation est effectuée dans le cadre des activités habituelles de formation.	
	Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs	
COMMENT	Première situation (durée : 2heures sur 40points) : Cf l'épreuve EP1 du BEP Restauration et cuisine	Deuxième situation (durée : 2 heures sur 40 points) L'épreuve se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels.
	L'évaluation par les professeurs de sciences appliquées et de technologie	
QUAND	Avant la fin du 1er semestre de la classe de première (épreuve EP1 du BEP)	Au cours du 2 ^{ème} semestre de la classe de terminale
COMBIEN	Durée : Technologie 1heure Sciences Appliquées 1h Note : Technologie 20 points coefficient 2 Sciences Appliquées 20 points coefficient 2	Durée : Technologie 1heure Sciences Appliquées 1h Note : Technologie 20 points coefficient 2 Sciences Appliquées 20 points coefficient 2
	-études de cas - dossier technique	
AVEC QUOI		

Nom, prénom
du candidat

BEP
« Restauration »
Option CSR

Baccalauréat Professionnel
« Commercialisation et Services en Restauration »

EP1
Technologie professionnelle,
sciences appliquées,
gestion appliquée

Coefficient 6

E11
Sous-épreuve de
technologie

Coefficient 2

E12
Sous-épreuve de
sciences appliquées

Coefficient 2

E21
Sous-épreuve de
gestion appliquée

Coefficient 2

1^{ère} situation d'évaluation

Évaluation écrite réalisée en établissement avant la fin du premier semestre de l'année de première

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

2^{ème} situation d'évaluation

Évaluation écrite - au cours du deuxième semestre de la classe de terminale

Technologie	S2 - 1 heure /20
Sciences appliquées	S2 - 1 heure /20
Gestion appliquée	S2 - 2 heures /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

Fonction	Membres du jury		Appréciation
	NOM Prénom / Emargement		
Enseignant(s) Service et Commercialisation	S 1	S 2	S1 S2
Enseignant(s) Sciences Appliquées	S 1	S 2	
Enseignant(s) Gestion Appliquée	S 1	S 2	

EPREUVE E2 : Epreuve de gestion et de dossier professionnel

Sous épreuve E22 Présentation de dossier professionnel

Coefficient : 3

METHODOLOGIE	EXPLICATIONS	
OÙ	Centre de formation	
QUOI	<u>Deux situations d'évaluation orale</u>	
	<p style="text-align: center;">Première situation</p> Evaluation d'une compétence opérationnelle relevant soit : - du pôle n°1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle - ou du pôle n°2 : Organisation et services en restauration - ou du pôle n°5 : Démarche qualité en restauration	<p style="text-align: center;">Deuxième situation</p> Evaluation d'une compétence opérationnelle relevant soit : - du pôle n°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration - ou du pôle n°4 : Gestion des approvisionnements en restauration et Gestion d'exploitation en restauration
COMMENT	A partir du dossier construit par le candidat Un exposé pendant 10 minutes du candidat sans être interrompu, Un entretien avec le jury de 20 minutes	
QUI	<p style="text-align: center;">Première situation</p> - Enseignant d'hôtellerie restauration option service et commercialisation - si possible, l' enseignant de sciences appliquées	<p style="text-align: center;">Deuxième situation</p> - Enseignant d'hôtellerie restauration option service et commercialisation - Enseignant de gestion appliquée
QUAND	Dans le cadre des séances d'enseignement quand le candidat peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées	
	<p style="text-align: center;">Première situation</p> Second semestre de la classe de première	<p style="text-align: center;">Deuxième situation</p> Second semestre de la classe de terminale
COMBIEN	<p style="text-align: center;">Première situation</p> Durée : 30 min Note : / 30 points	<p style="text-align: center;">Deuxième situation</p> Durée : 30 min Note : / 30 points
AVEC QUOI	- Dossier construit par le candidat tout au long de sa formation	

SITUATION N° 1 (épreuve orale)



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

**Session
2014**

La sous-épreuve E22 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 relevant du pôle n°1, du pôle n°2 ou du pôle n°5.

Positionnement et évaluation du candidat											
Pôle	Compétence	Compétence opérationnelle	Situation 1		Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation	
			Dossier	évaluée	N	ECA		M			
					M	-	+	M			
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe							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	
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle									
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles									
2	C1-2 Entretenir des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes									
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers									
2	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services									
		C2-2.3 Optimiser le service									
5	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 Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé

Membres du jury		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Enseignant Service et Commercialisation		
Enseignant Sciences Appliquées		

Appréciation

2. Organisation pédagogique de la formation

2.1 Champ d'activités et description des activités professionnelles

	BEP Restauration « deux options »	BAC PRO CUISINE	BAC PRO CSR
Définition	un professionnel qualifié , opérationnel dans les activités de cuisine ou dans les activités de commercialisation et de service en restauration.	Professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine	Professionnel qualifié , opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration.
Emplois occupés	le titulaire du BEP peut occuper par les postes suivants : - option cuisine : <ul style="list-style-type: none"> ▪ cuisinier ▪ commis de cuisine ▪ équipier en restauration rapide ou collective - option commercialisation et services en restauration : <ul style="list-style-type: none"> ▪ serveur ▪ commis de salle ▪ équipier en restauration rapide ou collective. <p>En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ de la restauration commerciale ou de la restauration collective, ▪ des entreprises 	Le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ premier commis, ▪ chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, ▪ chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective. <p>En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ de la restauration commerciale ou de la restauration collective, ▪ des entreprises 	Le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ chef de rang, ▪ maître d'hôtel, ▪ adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective. <p>En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ de la restauration commerciale ou de la restauration collective, ▪ des entreprises
Contexte	Le contexte professionnel se caractérise par : <ul style="list-style-type: none"> • une réglementation de plus en plus exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la santé et de la sécurité, • une évolution du comportement du consommateur, mieux informé, plus exigeant et à la recherche d'une relation personnalisée avec le personnel de restaurant et de cuisine, • l'emploi généralisé des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle, les fournisseurs, • une intensification de la concurrence entre les entreprises du secteur de la restauration, qui suppose une veille permanente et la recherche d'une optimisation des systèmes, • un développement à l'international, nécessitant l'acquisition de compétences de communication en langues et une ouverture aux cultures étrangères, notamment pour les professionnels au contact de la clientèle • une diversification de l'offre, et une prise en compte prégnante de la santé et du bien être de la clientèle dans le respect de l'environnement, • une évolution forte des connaissances technologiques, scientifiques et des produits, et de nouvelles conditions économiques et de production qui impactent les pratiques professionnelles. 		
Pôles d'activités	<p>PÔLES SPÉCIFIQUES à l'option Cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pole n°1 : Organisation et production culinaire - Pôle n° 2 : relation clientèle <p>PÔLES SPÉCIFIQUES à l'option CSR</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pole n°1 : démarche commerciale et relation clientèle - Pôle n° 2 : Organisation et services en restauration <p>PÔLES COMMUNS aux deux options</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pole n°3 : communication et travail en équipe -Pole n°4 : Gestion des approvisionnements en restauration -Pole n°5 : -Pole n°3 : 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire ▪ Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration ▪ Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration ▪ Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration ▪ Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pôle n° 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle ▪ Pôle n° 2 : Organisation et services en restauration ▪ Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration ▪ Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration ▪ Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration

2.2 Démarche pédagogique préconisée

Le référentiel des baccalauréats professionnels restauration **constitue le document de référence essentiel** pour la formation et on doit, dès la classe de seconde, viser l'acquisition des compétences et des connaissances nécessaires à la certification en trois ans du baccalauréat

professionnel Restauration ; mais la formation doit également permettre aux élèves d'obtenir, en classe de 1^{ère}, la certification intermédiaire : « BEP restauration (2 options) ».

Par conséquent, le projet proposé décline, pour les 3 années de formation, l'ensemble des contenus des référentiels de « Sciences appliquées » du BEP et du Bac Pro.

Dans un souci de cohérence pédagogique, les contenus sont organisés au regard de 3 objectifs principaux :

1. En lien avec les activités professionnelles, indiquer et justifier les recommandations et la réglementation qui assurent aux usagers **la consommation d'aliments de bonne qualité sanitaire**.
2. En lien avec les activités professionnelles, caractériser les pratiques culinaires (transformations physico-chimiques) et les recommandations (équilibre alimentaire) qui assurent aux usagers **une consommation alimentaire de bonne qualité organoleptique et nutritionnelle**.
3. Indiquer et justifier les recommandations et la réglementation qui assurent **une utilisation rationnelle des locaux et des équipements professionnels**.

Par exemple le projet disciplinaire proposé pourra prendre en compte les éléments suivants :

	<i>Durée de l'année scolaire</i>	<i>Durée préconisée pour les PFMP</i>	<i>Nombre de semaines en établissement de formation</i>	Horaires Sciences appliquées
2 ^{nde}	36 semaines	4	32	→ 64
1 ^{ère}	36 semaines	10	26	→ 52
T ^{ale}	34 semaines + 2 semaines d'examen	8	26	→ 52

Chacun des 3 objectifs est décliné en 3 volets, un par année scolaire.

Un horaire indicatif est proposé pour chaque volet :

	2 ^{nde}	1 ^{ère}	T ^{ale}
Horaires Sciences appliquées	64	52	52
Assurer la consommation d'aliments de bonne qualité sanitaire	Séquence 1 25 h	Séquence 4 11 h	Séquence 7 10 h
Assurer une consommation alimentaire de bonne qualité organoleptique et nutritionnelle	Séquence 2 25 h	Séquence 5 15 h	Séquence 8 16 h
Assurer une utilisation rationnelle des locaux et des équipements professionnels	Séquence 3 9 h	Séquence 6 21 h	Séquence 9 20 h
Marge : évaluations, aléas, ...	5	5	6

Les **TICE doivent être utilisées** avec pour objectif de valider le Brevet Informatique et Internet (B2i) lycée.

Dans le cadre des enseignements obligatoires **des activités de projet doivent être proposées aux élèves**. Elles s'inscrivent dans le cadre du projet d'établissement et peuvent prendre différentes formes, en particulier :

- projet pluridisciplinaire à caractère professionnel ;
- projet spécifique en enseignement général, en enseignement professionnel, en enseignement artistique et culturel ;
- activités disciplinaires et pluridisciplinaires autour de la période de formation en milieu professionnel.

Les projets sont organisés sur une partie du cycle ou de l'année.

Les dispositifs d'accompagnement personnalisé s'adressent aux élèves selon leurs besoins et leurs projets personnels. Il peut s'agir de soutien, d'aide individualisée, de tutorat, de modules de consolidation ou de tout autre mode de prise en charge pédagogique.

L'aide individualisée permet de répondre individuellement aux besoins d'un tout petit groupe : ce dispositif facilite la mise à niveau dans les savoirs fondamentaux ou l'anticipation des difficultés.

Le tutorat permet d'engager un élève dans un processus de projet. C'est un moyen par exemple de préparer un élève, à côté d'un adulte, à l'entrée en classe de lycée technologique (BTS).

Pour mémoire l'accompagnement personnalisé :

- se construit sur l'identification des besoins, réalisée au moyen d'évaluations diagnostiques, d'entretien avec l'élève, dans le but d'explicitier son projet et de faire émerger ses difficultés ; cette identification permet à l'équipe d'envisager les moyens à mettre en œuvre pour assurer une réponse adaptée (contenus, modalités, évaluation...)
- peut être assuré par tous les enseignants et être complété par des dispositifs conduits par d'autres personnels (assistant pédagogique, surveillant, professionnels, assistante sociale, COP...) : c'est le projet qui détermine le choix des intervenants
- s'élabore autour d'objectifs, de modalités de travail, d'horaires identifiés, d'une définition précise des responsabilités et une évaluation est prévue afin de permettre la reconduction du dispositif ou son évolution.

Ces dispositifs peuvent, par exemple, permettre de répondre à des besoins tels que :

- en classe de seconde et de première,
 - o soutien et/ou aide individualisée apportés aux élèves en difficulté,
 - o certificat SST (en première),
 - o ...
- en classe de terminale,
 - o recyclage SST,
 - o aide méthodologique apportée aux élèves dans la réalisation de leurs dossiers supports d'épreuves du baccalauréat,
 - o consolidation des compétences et des connaissances pour les élèves qui souhaitent poursuivre leurs études en BTS,
 - o ...

3-EVALUATION EN CONTROLE EN COURS DE FORMATION

Le CCF est une modalité **d'évaluation certificative** c'est-à-dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance du diplôme.

Ce dispositif d'évaluation rend indispensable un suivi académique : les IEN rédigent des instructions propres au diplôme en veillant à ce que les dispositions prises dans le document de cadrage n'altèrent pas l'esprit initial ayant présidé à la mise en œuvre du CCF ; **ce document n'a valeur que pour l'académie de Lyon**. Le contrôle en cours de formation **responsabilise l'acte pédagogique** et oblige à mener une réflexion de fond sur l'évaluation, afin que les formateurs soient en mesure de justifier leur pratique. Il est intégré dans le processus de formation. Il est organisé sous la **responsabilité du Chef d'établissement**, dans le **respect du règlement d'examen et du cadrage académique** ; **l'IEN assure le suivi et le bon déroulement du CCF**.

Une harmonisation des pratiques est organisée annuellement au niveau académique, au sein de commissions sous la responsabilité de l'IEN.

GENERALITES

L'évaluation en CCF est organisée sur les lieux où se déroule la formation (**en centre de formation**, en entreprise), au moment où les candidats ont atteint le niveau requis, **dans le cadre des activités habituelles de formation**. Le CCF s'intègre dans le processus de formation sans l'interrompre : le formateur évalue les élèves qu'il a repérés comme ayant atteint les compétences et connaissances visées par la situation d'évaluation. Le CCF porte sur les compétences, les connaissances, et les « attitudes » dites terminales définies dans l'arrêté de création du diplôme.

On consultera également, pour une information générale, le site Eduscol.

<http://eduscol.education.fr/pid23238-cid47717/definition-et-caracteristiques-du-ccf.html>

CONSTRUCTION DES SITUATIONS D'ÉVALUATION

Préparation d'une situation d'évaluation

Une situation d'évaluation permet, lors de la réalisation d'une activité dans un contexte donné (consulter l'annexe 1 en page 33), de vérifier que le candidat possède les compétences et les connaissances constitutives d'une unité du diplôme.

Sa conception est de la responsabilité de l'enseignant, sous le contrôle de l'IEN. Sa mise en œuvre et son organisation sont gérées par l'établissement de formation et complétée par les évaluations des acquis en milieu professionnel.

Chaque professeur chargé de l'enseignement professionnel théorique et pratique, devra construire sa ou ses situations d'évaluation :

- en référence aux compétences à évaluer, spécifiques à chaque CCF
- en s'appuyant sur les fiches pédagogiques présentées.

Les professionnels peuvent être associés à l'élaboration des situations d'évaluation : ils vérifient ainsi préalablement leur adéquation à la réalité professionnelle.

Les dates de déroulement des situations d'évaluation sont déterminées par les formateurs eux-mêmes à l'intérieur de la période fixée par le règlement d'examen. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de chaque situation d'évaluation, au moyen du carnet de correspondance.

La situation d'évaluation doit être définie à partir des éléments suivants :

-type d'activité :

- la définition de l'activité à réaliser
- les modalités de déroulement
- les conditions de réalisation, le temps imparti (cohérent par rapport à la durée de l'épreuve ponctuelle), les documents, ...

-conditions de l'évaluation :

- les compétences à évaluer,
- la performance attendue,
- les indicateurs d'évaluation.

Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents. La conformité est vérifiée grâce au document 1bis.

Déroulement de l'évaluation

L'enseignant programme et organise les évaluations.

L'élève est obligatoirement informé à l'avance et pour chaque épreuve concernée :

- du principe général du CCF, des la définition et des coefficients des épreuves,
- des objectifs visés par les situations d'évaluation, des performances attendues et des conditions de déroulement préalables à leur mise en œuvre,
- de la période durant laquelle il sera évalué (la date sera précisée quand « le formateur estime que le candidat a le niveau requis ou a bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder l'évaluation »), ainsi que des conséquences d'une éventuelle absence, par inscription dans le carnet de correspondance, inscription dans le cahier de texte de la classe,... **Il n'y a pas d'obligation à envoyer des convocations individuelles à domicile**, mais ce peut-être le choix de l'établissement (la confirmation écrite vaut convocation).

En cas d'absence d'un élève à une évaluation, l'élève est porté « absent » et se voit attribuer la note zéro à chaque situation d'évaluation manquée (le calcul de la note s'effectuant le cas échéant en fonction des notes obtenues...). Deux cas de figure peuvent se présenter, mais la mise en œuvre du CCF relevant de la compétence du chef d'établissement, il lui appartient d'apprécier en lien avec l'IEN le motif de l'absence :

-si l'absence est **dûment justifiée**, l'enseignant doit organiser, pour cet élève une nouvelle situation d'évaluation sur une autre date. En cas d'impossibilité, (arrêt maladie de longue durée) la note zéro lui est attribuée pour la ou les situations manquées et pour la ou les épreuves manquées quand l'absence couvre l'ensemble des situations d'évaluation d'une même épreuve. Le diplôme peut lui être attribué s'il obtient par compensation la note moyenne requise pour l'obtention du diplôme. Dans le cas contraire, le candidat peut sur autorisation du Recteur se présenter à l'épreuve de remplacement.

-si l'absence n'est **pas justifiée**, les évaluateurs indiquent « absent » sur le document d'évaluation et attribuent la note zéro ; le candidat peut améliorer son score par les notes obtenues aux autres évaluations. En cas d'absence non justifiée à l'ensemble des situations d'évaluation d'une même unité (ou épreuve), les évaluateurs indiquent « absent » pour l'épreuve et le diplôme ne peut être délivré.

NOTATION

A l'issue de l'évaluation, **les notes restent confidentielles jusqu'à la date de délibération du jury**. Les dossiers doivent pouvoir être mis à la disposition du jury de délibération. Les dossiers **seront conservés par l'établissement pendant un an après la délibération du jury**.

DOSSIER DE NOTATION

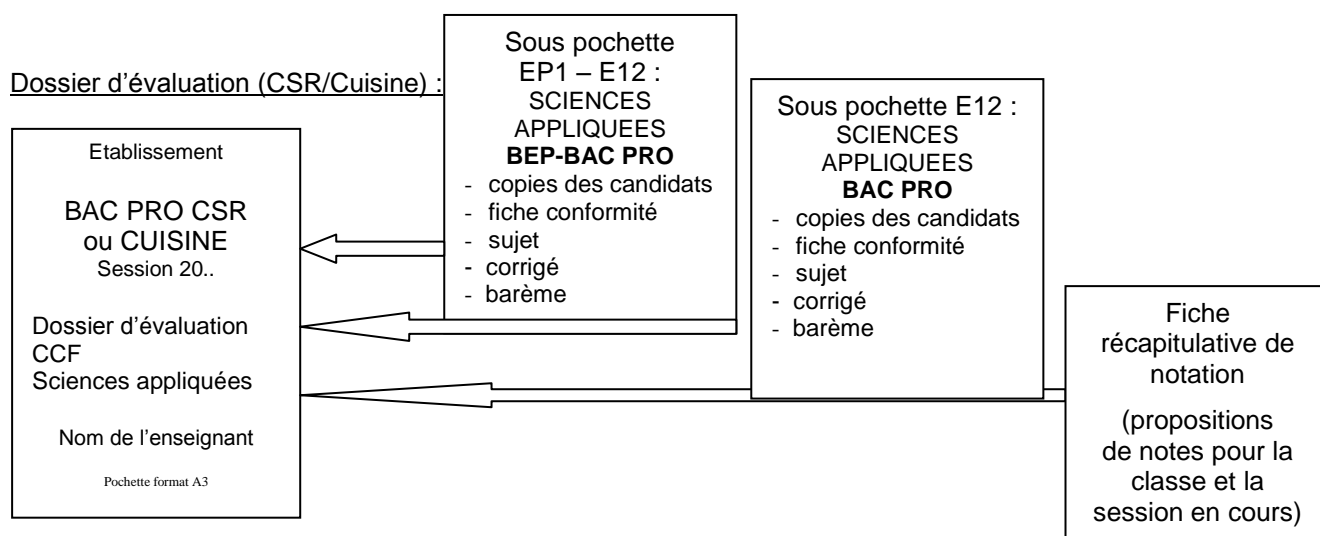
Les documents probants relatifs au CCF se limitent à :

- Les fiches descriptives du travail demandé au candidat, pour chaque situation d'évaluation,
- Les grilles de notation par épreuve,
- La fiche de synthèse des notes pour une cohorte.

L'ensemble est présenté dans un dossier intitulé « dossier de notation du candidat ».

Une commission d'harmonisation académique annuelle sera tenue, présidée par l'IEN, afin de valider les propositions de notes : ce n'est qu'à l'issue de cette commission que les professeurs pourront procéder à la saisie sur le serveur académique.

Remarque : la note de sciences appliquées sera intégrée à la fiche récapitulative totale, dans chaque établissement centre d'examen à l'épreuve **EP1**





BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

Arrêté du 31 mai 2011

DOSSIER D'ÉVALUATION CCF

Session d'examen 201...

Etablissement de formation :
(Nom, adresse)

Tél. :

Deux sous pochettes épreuve E 12 Fiche récapitulative de notation

Ce dossier doit comporter les documents suivants

cocher les cases suivantes

- dans la sous-pochette A3 – EP1- E12 - 1^{ère} situation : original de la «situation d'évaluation CCF1» le corrigé avec le barème + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- dans la sous-pochette A3 – E12 – 2^{ème} situation : original de la «situation d'évaluation E12 - CCF2» le corrigé avec le barème + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- La **fiche récapitulative de notation** pour la classe

DATE :

Nom de l'enseignant/formateur :



BAC PRO CUISINE

Arrêté du 31 mai 2011

DOSSIER D'EVALUATION CCF

Session d'examen 201...

Etablissement de formation :
(Nom, adresse)

Tél. :

**Deux sous pochettes épreuve E 12
Fiche récapitulative de notation**

Ce dossier doit comporter les documents suivants

cocher les cases suivantes

- dans la sous-pochette A3 – EP1- E12 - 1^{ère} **situation** : original de la «**situation d'évaluation CCF1**» le corrigé avec le barème + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- dans la sous-pochette A3 – E12 – 2^{ème} **situation** : original de la «**situation d'évaluation E12 - CCF2**» le corrigé avec le barème + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- La fiche récapitulative de notation pour la classe**

DATE :

Nom de l'enseignant/formateur :

EPREUVE EP1 (CCF 1 BEP)
et
EPREUVE E12 (CCF 1 BAC PRO)
EVALUATION ECRITE DE SCIENCES APPLIQUEES

Établissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session d'examen 20...
	NOM du PLP
	Nombre de copies :

Coefficient : 4 ou 2

Durée de la situation : 1 Heure

Date(s) de déroulement de la situation :

Support de la situation :	Fournir le sujet entier (et le barème des questions)
Barème et critères d'évaluation :	Fournir le corrigé détaillé avec les niveaux d'exigence et le barème des sous questions



EPREUVE E1- sous épreuve E12 BAC PRO
EVALUATION ECRITE DE SCIENCES APPLIQUEES

Établissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session d'examen 20...
	NOM du PLP
	Nombre de copies :

Coefficient : 2

Durée de la situation : 1 Heure

Date(s) de déroulement de la situation :

Support de la situation :	Fournir le sujet entier (et le barème des questions)
Barème et critères d'évaluation :	Fournir le corrigé détaillé avec les niveaux d'exigence et le barème des sous questions

**POINTS CLES POUR VERIFIER LA CONFORMITE
DE LA SITUATION D’EVALUATION DE SCIENCES APPLIQUEES**

EP1 et E12

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

- Toutes les feuilles de notes sont émargées et datées

LE CONTENU DE L’EVALUATION :

- La sous épreuve se réfère à un **contexte professionnel** pouvant être commun avec la sous épreuve E11 technologie (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles...) et prend appui sur des **supports documentaires professionnels récents**.
- Les questions posées tiennent compte des indicateurs d'évaluation du référentiel.
- Les questions posées sont en lien, et/ou indépendantes, avec la ou les situations professionnelles de départ.
- La situation d'évaluation comporte des documents, dont **au moins un** à caractère professionnel (Ex : article de presse, étiquette de produit, fiche technique de matériel ou de produit, protocole de nettoyage, schéma technique, extrait d'une fiche technique de production...)
- Les questions « en cascade » (ou « en tiroirs ») sont évitées.
- Les consignes sont variées. (cocher, définir, nommer, légènder, souligner, classer, associer, relier...cf « taxonomie de Bloom)
- Une seule consigne par question (par exemple « ~~nommer.....en justifier....~~ » ; 1.nommer.... et 2.justifier...); le niveau BAC permet néanmoins de « nommer en justifiant » en une seule question
- Le sujet est prévu par le professeur pour une heure de travail élève
- le CCF1 (BEP/ BAC PRO) est noté sur 20 points
- le sujet CCF1 : chaque domaine sera évalué entre 3 et 7 pts

LA FORME DE L’EVALUATION :

- Une page de garde précise l'académie d'origine, le diplôme, la discipline, l'intitulé de la situation d'évaluation, la durée de la situation d'évaluation.
- Un espace est prévu pour que le candidat indique son nom et la date de l'évaluation
- Les questions sont rédigées avec des verbes d'action à l'infinif
- Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1, 1.1, 1.1.1, 2, 2.1 ...).
- Les documents sont récents
- Les documents sont lisibles, pas trop longs et adaptés au niveau BAC.
- Les sources exactes des documents sont mentionnées : titre, auteur, éditeur, date, page.
- L'orthographe et la syntaxe sont correctes
- Le corrigé est rigoureux, le barème est précisé pour chaque question
- Sur le corrigé, les niveaux d'exigence sont précisés pour chaque question
- La notation est réalisée sur 20 points
- La présentation est claire, soignée, aérée.
- Le temps imparti est conforme et le sujet réalisable sur cette durée

PROPOSITIONS DE NOTES SCIENCES APPLIQUEES

Etablissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session : Diplôme : Spécialité : Classe :
---	--

La proposition de note sur 20 points ne sera pas arrondie.

	NOMS et Prénoms des candidats	E12 CCF 1	E12 CCF 2
		Date : Note / 20	Date : Note / 20
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
Date		Note la plus basse	
Nom du professeur		Note la plus haute	



BEP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION Certification intermédiaire

Arrêté du 18 août 2011

DOSSIER D'EVALUATION CCF

Session d'examen 201...

Etablissement de formation :
(Nom, adresse)

Tél. :

Deux sous pochettes épreuve EP1 Fiche récapitulative de notation

Ce dossier doit comporter les documents suivants

cocher les cases suivantes

dans la sous-pochette A3 –EP1- E12 - 1^{ère} **situation** : original de la «**situation d'évaluation CCF1**» le corrigé avec le barème + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis

La **fiche récapitulative de notation** pour la classe

DATE :

Nom de l'enseignant/formateur :



BEP CUISINE Certification intermédiaire

Arrêté du 18 août 2011

DOSSIER D'EVALUATION CCF

Session d'examen 201...

Etablissement de formation :
(Nom, adresse)

Tél. :

Deux sous pochettes épreuve EP1 Fiche récapitulative de notation

Ce dossier doit comporter les documents suivants

cocher les cases suivantes

- dans la sous-pochette A3-EP1- E12 - 1^{ère} **situation** : original de la «**situation d'évaluation CCF1**» le corrigé avec le barème + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- La **fiche récapitulative de notation** pour la classe

DATE :

Nom de l'enseignant/formateur :



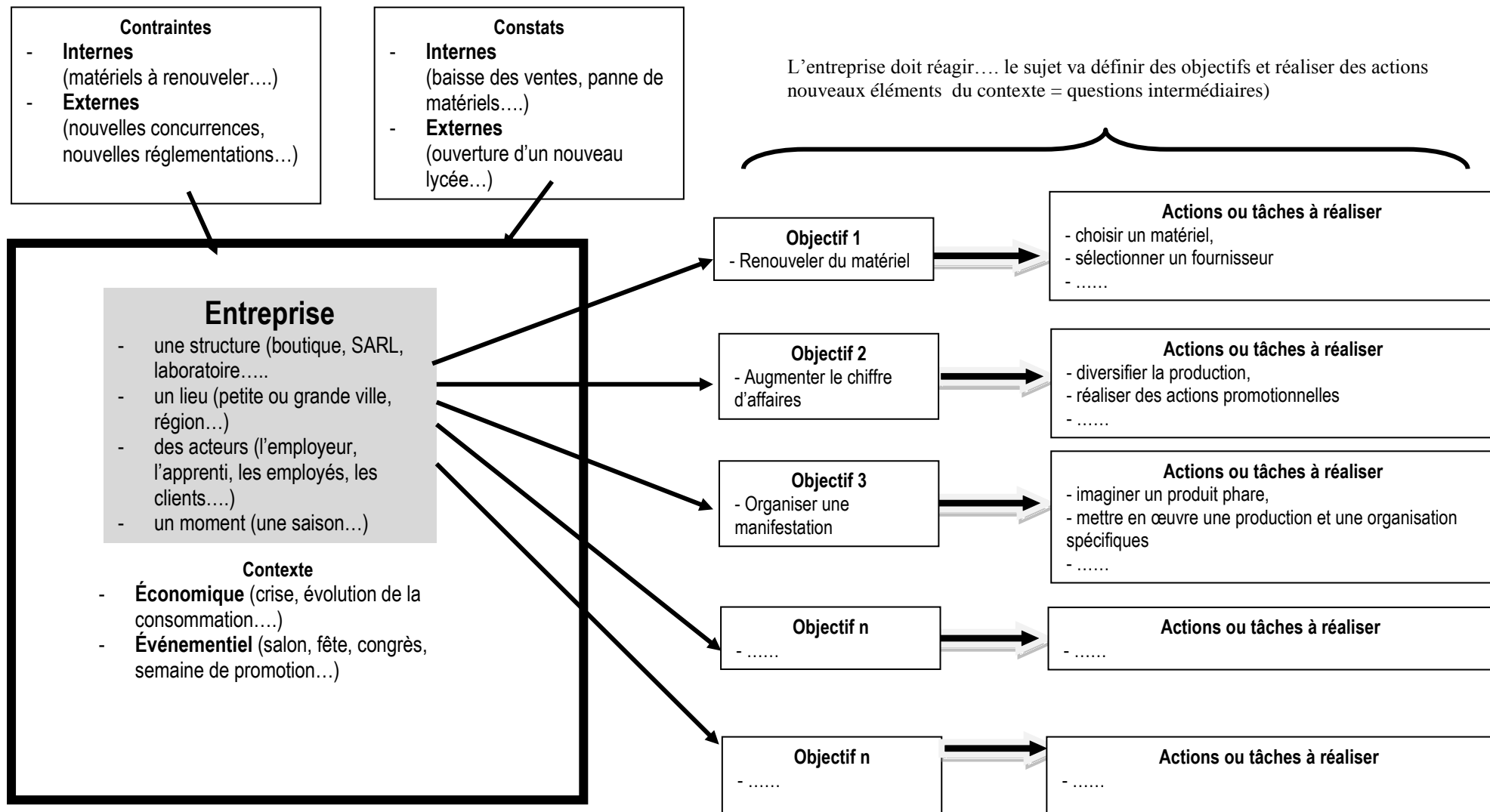
PROPOSITIONS DE NOTES
SCIENCES APPLIQUEES

Etablissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session : Diplôme : Spécialité : Classe :
---	--

La proposition de note sur 20 points ne sera pas arrondie.

	NOMS et Prénoms des candidats	EP1
		Date : Note / 20
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
Date	Note la plus basse	
Nom du professeur	Note la plus haute	
Signature	Moyenne	

Construire un contexte professionnel



ORAL DE SCIENCES APPLIQUEES 1ere BAC PRO CSR E22 S1

POLE	COMPETENCE	COMPETENCES OPERATIONNELLES	SAVOIRS ASSOCIES	CONNAISSANCES
POLE 1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupes	L'équilibre alimentaire	<p><i>La caractérisation de l'équilibre alimentaire</i></p> <p><i>L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs</i></p> <p><i>La justification des équivalences alimentaires</i></p> <p><i>L'identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée</i></p> <p><i>Le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et l'équilibre alimentaire</i></p> <p><i>L'énoncé des principales conséquences sur la santé :</i></p> <p><i>d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel</i></p> <p><i>d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines</i></p>
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle		
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles		
	C1-2 Entretenir des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes		
C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers		Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	<p><i>L'identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - la DDPP Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations - l'ARS (Agence Régionale de la Santé) - l'INVS (Institut National de Veille Sanitaire) - les laboratoires de contrôle indépendants <p><i>Le repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents</i></p> <p><i>de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôles, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires</i></p>	
POLE 2	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	<p>La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées</p> <p>Les plats témoins</p>	<p><i>La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)</i></p> <p><i>L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation</i></p> <p><i>La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle</i></p>

		C2-2.3 Optimiser le service	<p>Les toxi-infections alimentaires</p> <p>La toxicologie alimentaire</p>	<p><i>La définition des toxi-infections alimentaires</i> <i>La mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (Staphylocoque aureus, Salmonella, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listéria, Campylobacter jejuni, Bacillus cereus, Escherichia coli)</i> <i>La caractérisation des TIAC</i> <i>La définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain)</i> <i>L'indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA</i> <i>L'indication des principaux symptômes des TIA</i> <i>L'indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire</i> <i>La justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle</i></p> <p><i>La définition de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet)</i> <i>La définition de la toxicité à court terme et à long terme</i> <i>La différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)</i> <i>Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur</i> <i>Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, surchauffe des graisses...</i> <i>Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...</i> <i>L'indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)</i> <i>La justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation</i> <i>en se limitant aux exemples cités</i> <i>La justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues...)</i></p>
POLE 5	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	<p><i>La perception sensorielle</i></p> <p><i>La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire</i></p>	<p><i>La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit</i> <i>La mise en relation des sens et des organes concernés</i> <i>L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe</i></p> <p><i>L'identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle</i> <i>L'identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage</i></p>
		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement		