

**CAP Cuisine**

**CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant**

**DOCUMENT ACADEMIQUE**

**DE CADRAGE**

**SCIENCES APPLIQUEES**

**Épreuve EP1**

**Évaluations par Contrôle en Cours de Formation**

**Arrêtés du 17 mars 2016 et du 27 février 2017**

**Septembre 2019**

**Document à destination des lycées professionnels publics et privés sous contrat,**

**GRETA, CFA habilités**

**SOMMAIRE**

[1. Présentation générale 3](#_Toc20332088)

[2. Modalités des épreuves en CAP cuisine 3](#_Toc20332089)

[2.1 Epreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine – première partie écrite 3](#_Toc20332090)

[2.2 Epreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine – seconde partie orale 4](#_Toc20332091)

[2.3 Tableau récapitulatif des CCF en CAP Cuisine 5](#_Toc20332092)

[3. Modalités des épreuves en CAP CS en HCR 6](#_Toc20332093)

[3.1 Epreuve EP1 – Organisation des prestations en HCR- première partie écrite 6](#_Toc20332094)

[3.2 Epreuve EP1 – Organisation des prestations en HCR- seconde partie orale 6](#_Toc20332095)

[3.3 Tableau récapitulatif des CCF en CAP CS en HCR 7](#_Toc20332096)

[4. Proposition de limites de connaissances en CAP cuisine 8](#_Toc20332097)

[5. FAQ 12](#_Toc20332098)

[6. Liens utiles 13](#_Toc20332099)

[6.1 Référentiels 13](#_Toc20332100)

[6.2 Guide d’accompagnement pédagogique (Octobre 2017) 13](#_Toc20332101)

[6.3 Matrices des sujets 13](#_Toc20332102)

[6.4 Grilles d’analyse de CCF (expertises des sujets) 13](#_Toc20332103)

# Présentation générale

Les référentiels CAP cuisine et CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant s’organisent autour de 2 pôles et 6 compétences, avec pour chacune d’entre elles des contenus de savoirs associés organisés en thèmes.

L’approche par les compétences professionnelles implique la création de contextes professionnels prenant appui sur des TRAVAUX DEMANDES (TD), des indicateurs de performance et des savoirs associés de culture professionnelle (technologie, sciences appliquées, gestion).

Cette démarche nécessite :

**- La construction d’une stratégie globale de formation sur deux ans** : l’équipe de culture professionnelle rédige trois à quatre contextes professionnels par an inspirés de la situation géographique de l’établissement de formation, des partenariats, des parrainages, des menus à thème…

- **La programmation de co-animations** tout au long de l’année : élaboration de menus équilibrés, tests microbiologiques, contrôle des températures, plan et protocoles de nettoyage et de désinfection…

Ces référentiels incitent les candidats à développer des pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement dans le domaine de la gestion des déchets et de la consommation des ressources (eau, électricité, gaz, denrées). Les futurs professionnels de l’hôtellerie-restauration devront adopter une attitude citoyenne et vigilante vis-à-vis des enjeux du développement durable.

# Modalités des épreuves en CAP cuisine

## Epreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine – première partie écrite

L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

|  |  |
| --- | --- |
| Pôle 1  « Organisation de la  production de cuisine » | - Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises *dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.*  - Compétence 2 : Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire *dans le respect des consignes et du temps imparti.* |

L’équipe de culture professionnelle prévoit **1 évaluation significative en fin de chaque contexte professionnel**.

Les 6 à 8 évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d’enseignement.

A l’issu des 2 années de formation l’équipe de culture professionnelle cible **4 évaluations par candidat** qui deviennent certificatives. La synthèse des évaluations est présentée dans les annexes 19 et 20 du **GAP** (guide d’accompagnement pédagogique).

## Epreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine – seconde partie orale

Cette deuxième partie d’évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des deux compétences visées.

Elle prend la forme d’un court entretien. Le candidat se présente muni de **4 supports professionnels** collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l’aide des enseignants/formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d’apprentissage.

Exemples de supports collectés : fiche technique, fiche de stock, bon de commande et de réception, support de vente, support numérique relatif à une entreprise ou un produit, étiquette de produits marqueurs, protocoles, document technique d’un fournisseur, etc.

L’entretien dure 10 minutes et se déroule de la manière suivante :

|  |  |
| --- | --- |
| **1ère phase : 5 min**  (Ne pas interrompre  l’exposé du candidat) | Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience.  Les supports sont des « déclencheurs de parole ». |
| **2ème phase : 5 min** | Le candidat répond aux questions posées par la commission d’évaluation en lien avec la définition de l’épreuve relative au pôle 1. |

Pour cette situation, la commission d’évaluation est composée de deux personnes (maximum) :

- un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation

- un enseignant d’économie et gestion ou un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation ou un professionnel.

En vue de préparer l’entretien, un « canevas » simple peut être proposé aux élèves pour leur permettre de s’exprimer facilement : [lien vers le canevas](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1129&lang=fr)

L’équipe de la commission d’évaluation prépare au préalable une grille d’évaluation détaillée des compétences 1 et 2 (annexes 17 ou 18 du GAP) qui sera conservée pour chaque candidat.

L’entretien a lieu au cours de la dernière année de formation. Il est organisé dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. L’évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation notamment dans le cas de gros effectifs.

## Tableau récapitulatif des CCF en CAP Cuisine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Année de formation** | **Epreuve**  **Coefficient** | **Durée** | **Modalités d’évaluation** | | |
| **Caractéristiques** | **Barème** | **Contenu** |
| 1ère année de formation | EP1 Organisation de la production de cuisine – Première partie écrite  Coefficient 4 | Culture professionnelle : chaque évaluation dure 30 minutes environ dont 10 minutes pour la partie SA | Epreuve écrite  3 à 4 évaluations significatives à chaque fin de contexte professionnel | 20 points répartis de manière équilibrée entre les 3 matières | Les évaluations doivent prendre appui sur les contextes professionnels de la stratégie globale de formation  Les questions traduisent les travaux demandés, liés aux compétences 1 et 2  Eviter les questions de connaissances pures. |
| PSE pas d’épreuve |  |  |  |  |
| Terminale CAP | EP1 Organisation de la production de cuisine – Première partie écrite  Coefficient 4 | Culture professionnelle : chaque évaluation dure 30 minutes environ dont 10 minutes pour la partie SA | Epreuve écrite  3 à 4 évaluations significatives à chaque fin de contexte professionnel | 20 points répartis de manière équilibrée entre les 3 matières | Les évaluations doivent prendre appui sur les contextes professionnels de la stratégie globale de formation  Les questions traduisent les travaux demandés, liés aux compétences 1 et 2  Eviter les questions de connaissances pures. |
| EP1 Organisation de la production de cuisine – Seconde partie orale  Coefficient 4 | Jury : Cuisine + SA ou éco-gestion ou un professionnel  10min (2x5min) | Epreuve orale : Entretien au cours de l’année de terminale | 20 points | Entretien en 2 phases  Présentation d’1 des 4 supports professionnels  Bien cibler les compétences 1 et 2 lors du questionnement. |
| PSE intégrée à l’EP2 : Réalisation de la production de cuisine  Coefficient 1 | 50 minutes | Epreuve écrite :  Fin de l’année de terminale | 15 points | A partir d'une situation de la vie sociale, de la vie professionnelle ou d'un fait d'actualité :  Thématique A : 5 à 7 points Thématique B et/ou D : 4 à 6 points Thématique C : 4 à 6 points |
| 14 heures de formation de base au secourisme (SST) | Epreuve pratique et orale: Au cours de l’année de terminale | 5 points | Module C8 : La gestion des situations d’urgence |

# Modalités des épreuves en CAP CS en HCR

## Epreuve EP1 – Organisation des prestations en HCR-première partie écrite

L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 1**  **« Organisation de la**  **Prestations en HCR »** | - **Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** *dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.*  - **Compétence 2 : Collecter l’ensemble des informations et ordonnancer ses activités** *dans le respect des consignes et du temps imparti.* |

L’équipe de culture professionnelle prévoit **1 évaluation significative en fin de chaque contexte** professionnel.

Les 6 à 8 évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d’enseignement.

A l’issu des 2 années de formation l’équipe de culture professionnelle **cible 4 évaluations** par candidat qui deviennent certificatives. La synthèse des évaluations est présentée dans les annexes 36 et 37 du GAP.

## Epreuve EP1 – Organisation des prestations en HCR- seconde partie orale

Cette deuxième partie d’évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des deux compétences visées. Elle prend la forme d’un court entretien. Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l’aide des enseignants/formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d’apprentissage.

Exemples de supports collectés : fiche technique, fiche de stock, bon de commande et de réception, support de vente, support numérique relatif à une entreprise ou un produit, étiquette de produits marqueurs, protocoles, document technique d’un fournisseur, etc.

L’entretien se déroule de la manière suivante :

|  |  |
| --- | --- |
| **1ère phase : 5 min**  (Ne pas interrompre  l’exposé du candidat) | *Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience.*  *Les supports sont des « déclencheurs de parole ».* |
| **2ème phase : 5 min** | *Le candidat répond aux questions posées par la commission d’évaluation en lien avec la définition de l’épreuve relative au pôle 1.* |

Pour cette situation, la commission d’évaluation est composée de deux personnes (maximum) :

- un enseignant de service et commercialisation ayant le candidat en formation

- un enseignant d’économie et gestion ou un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation ou un professionnel.

En vue de préparer l’entretien, un « canevas » simple peut être proposé aux élèves pour leur permettre de s’exprimer facilement [Lien vers le canevas](http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1129&lang=fr)

L’équipe de la commission d’évaluation prépare au préalable une grille d’évaluation détaillée des compétences 1 et 2 (annexes 34 ou 35 du GAP) qui sera conservée pour chaque candidat.

L’entretien a lieu au cours de la dernière année de formation. Il est organisé dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. L’évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation notamment dans le cas de gros effectifs.

## Tableau récapitulatif des CCF en CAP CS en HCR

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Année de formation | Epreuve  Coefficient | Durée | Modalités d’évaluation | | |
| Caractéristiques | Barème | Contenu |
| 1ère année de formation | EP1 Organisation des prestations en HCR – Première partie écrite | Culture professionnelle : chaque évaluation dure 30 minutes environ dont 10 minutes pour la partie SA | Epreuve écrite  3 à 4 évaluations significatives à chaque fin de contexte professionnel | 20 points répartis de manière équilibrée entre les 3 matières | Les évaluations doivent prendre appui sur les contextes professionnels de la stratégie globale de formation  Les questions traduisent les travaux demandés, liés aux compétences 1 et 2  Eviter les questions de connaissances pures. |
| PSE pas d’épreuve |  |  |  |  |
| Terminale CAP | EP1 Organisation des prestations en HCR – Première partie écrite | Culture professionnelle : chaque évaluation dure 30 minutes environ dont 10 minutes pour la partie SA | Epreuve écrite  3 à 4 évaluations significatives à chaque fin de contexte professionnel | 20 points répartis de manière équilibrée entre les 3 matières | Les évaluations doivent prendre appui sur les contextes professionnels de la stratégie globale de formation  Les questions traduisent les travaux demandés, liés aux compétences 1 et 2  Eviter les questions de connaissances pures. |
| EP1 Organisation des prestations en HCR – Seconde partie orale | Jury : Service + SA ou éco-gestion ou un professionnel  10min (2x5min) | Epreuve orale : Entretien au cours de l’année de terminale | 20 points | Entretien en 2 phases  Présentation d’1 des 4 supports professionnels  Bien cibler les compétences 1 et 2 lors du questionnement. |
| PSE intégrée à l’EP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR  Coefficient 1 | 50 minutes | Epreuve écrite :  Fin de l’année de terminale | 15 points | A partir d'une situation de la vie sociale, de la vie professionnelle ou d'un fait d'actualité :  Thématique A : 5 à 7 points Thématique B et/ou D : 4 à 6 points Thématique C : 4 à 6 points |
| 14 heures de formation de base au secourisme (SST) | Epreuve pratique et orale: Au cours de l’année de terminale | 5 points | Module C8 : La gestion des situations d’urgence |

# Proposition de limites de connaissances en CAP cuisine

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **POLES** | **COMPETENCES** | **CONNAISSANCES** | **LIMITES DE CONNAISSANCES EXIGEES** |
| **POLE 1**  Organisation de la production de cuisine | **Compétence 1**  Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  **Compétence 1**  Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | **3. Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels**  3.2. La classification des produits d’entretien  3.3. La réglementation en vigueur concernant l’hygiène et la sécurité  3.4 La prévention des risques liés à l’activité physique **\*** | -Lister les différents types de salissures : adhérentes, non adhérentes, visibles, invisibles  -Classer les produits en fonction de leur mode d’action : détergent, désinfectant, décapant…  -Définir les pouvoirs bactéricide, fongicide, virucide, sporicide  -Indiquer les mesures de sécurité liées à l’utilisation et au stockage des produits : pictogrammes de sécurité…  -Enoncer les préconisations du Paquet hygiène : mise en œuvre de l’HACCP et présentation du GBPH à partir de situations professionnelles concrètes  -Enoncer les principaux dangers et les situations dangereuses  -Indiquer les mesures de prévention individuelles et collectives  -Présenter les gestes et postures adaptés |
| **4. Les stocks et les approvisionnements**  4.1. La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)  4.5. Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation | -Différencier DLC, DDM  -Lister les contrôles à la réception des différentes denrées  -Indiquer l’obligation de conserver les étiquettes des produits réceptionnés  -Répartir les denrées dans les lieux de stockage appropriés en fonction des températures règlementaires  -Appliquer la règlementation relative aux excédents de fabrication  -Indiquer le protocole de conditionnement des PCEA  -Citer les procédés de conservation et actions sur les MO : action du froid (réfrigération…), action de la chaleur (stérilisation…) et autres procédés (sous vide…) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **POLE 1**  Organisation de la production de cuisine | **Compétence 2**  Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire  **Compétence 2**  Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire | **5. Le client**  5.1. Les habitudes alimentaires**\***  5.2. Les allergies et les régimes | -Décrire l’évolution de la restauration hors foyer (temps consacré, lieux, budget, ambiance…) et indiquer les aspects culturels à prendre en compte  -Classer aliments en groupes en fonction de leurs principaux constituants  -Indiquer les recommandations du PNNS  -Citer les conséquences des déséquilibres alimentaires sur la santé : excès de matières grasses, de produits sucrés, de boissons alcoolisées et de sel  -Indiquer et justifier l’obligation réglementaire d’afficher les allergènes  -Repérer la présence des allergènes sur une étiquette  -Décrire les régimes : hypo-énergétique, hypoglucidique, végétarien, sans gluten… |
| **7. Les locaux**  7.1 Les zones de production et de stockage  7.2 Le principe de la marche en avant | -Identifier les principaux secteurs et/ou locaux  -Repérer les différents circuits : denrées, déchets, personnel, matériel  -Enoncer le principe de la marche en avant dans l’espace et dans le temps |
| **8. Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage**  8.1 Les équipements  - Appareils producteurs de froids  (positif et négatif)  - Appareils producteurs de chaleur  (effet joule, combustion) | -Relier les appareils à leur fonction  -Appliquer les règles d’une utilisation rationnelle des appareils producteurs de froid (entretien, gestion des stocks, économie d’énergie)  -Relier les appareils à leur fonction  -Expliquer les principes de production d’énergie thermique (combustion, effet joule) et les modes de propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement)  -Identifier les risques liés à l’utilisation des appareils producteurs de chaleur et les mesures préventives |
| **9. La prévention des risques**  **liés à l’activité de cuisine**  9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées :  -le protocole du lavage des mains,  -l’hygiène corporelle…  9.4 Les principaux MO et leurs modes de multiplication  9.5 Les risques de bio-contaminations | -Justifier :  -le lavage des mains,  -les étapes d’une procédure de lavage des mains (à partir d’une procédure donnée)  -Présenter les différentes familles de MO (bactéries, virus, champignons microscopiques, spores)  -Citer les principales flores (pathogènes, utiles et d’altération)  -Enoncer les conditions :  -favorisant la multiplication des bactéries,  -capables de déclencher la sporulation et la germination des spores  -Illustrer à l’aide d’exemples :  -la contamination initiale,  -la contamination au cours de la fabrication : directe, indirecte, croisée  -Présenter un exemple de TIAC et de parasitose |
| **Compétence 2**  Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire | **10. Les modes d’organisation**  **d’une prestation de cuisine**  10.2 Les productions directe et différée   * 1. Les couples temps/températures | -Caractériser liaison chaude, liaison froide  -Enoncer les risques lors de la rupture de la chaîne du chaud et de la chaîne du froid  -Citer les températures et durées réglementaires pour le refroidissement, la remise en température, le maintien en température et le stockage |
| **POLE 2**  Préparation et distribution de la production de cuisine | **Compétence 3**  Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail  **Compétence 3**  Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | **13. Les règles applicables à l’hygiène,**  **la sécurité et la santé**  13.1 Les contrôles et les autocontrôles  13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d’entretien (locaux, matériels…)   * 1. L’hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visité médicale, hygiène corporelle, formation continue…) | -Identifier les autocontrôles : relevés des températures, contrôles visuels, contrôles microbiologiques (prélèvements), plats témoins (règlementation)…  -Enoncer les documents à présenter aux services d’hygiène lors d’un contrôle (logiciels de traçabilité, classeurs HACCP, FDS, DUER…)  -Identifier les protocoles de nettoyage et de désinfection (ou bionetttoyage)  -Enoncer les 4 paramètres d’efficacité d’un produit : TACT  -Justifier la nécessité de respecter le temps d’action et le rinçage  -Justifier le port de la tenue vestimentaire professionnelle  -Justifier les visites médicales obligatoires dans le secteur de la restauration  -Définir un porteur sain  -Justifier l’importance de l’hygiène personnelle et de la formation liée à l’hygiène |
| **14. Les règles et les pratiques en matière de développement durable**  14.1 Le tri sélectif **\***  14.2 L’utilisation rationnelle des fluides  14.3 L’utilisation rationnelle des denrées  14.4 Le gaspillage alimentaire  14.5 La veille en matière de règlementation | -Recenser les déchets produits en cuisine  -Trier les déchets en fonction de leur composition  -Enoncer les actions pour limiter la consommation en eau, en électricité et en gaz en cuisine  -Appliquer des mesures permettant de gérer les denrées de façon rationnelle : commande, gestion des stocks, privilégier les réservations…  -analyser les causes du gaspillage et présenter les pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire : du champ à l’assiette, cuisine zéro gâchis, doggy bag, to good to go…  -S’informer sur l’évolution des règles et des pratiques en faveur du développement durable : bio déchets, commerce équitable… |
| **Compétence 4**  Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | **18. Les constituants de base**  **de la matière vivante**  18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :  - de l’eau  - de l’air  - du sel  - du sucre  - de l’alcool  - de la température  - des micro-organismes…  *\*A traiter en lien avec la PSE* | -Enoncer les transformations des aliments au contact de l’eau : osmose (cuisson par expansion), solubilité (émulsions, sirop) …  -Enoncer les transformations des aliments au contact de l’air : oxydation, foisonnement…  -Justifier l’utilisation du sel, du sucre et de l’alcool comme moyen de conservation  -Enoncer les transformations des aliments au contact de la chaleur : réaction de Maillard, coagulation, caramélisation, liaisons…  -Indiquer les modifications des aliments contact des MO : fermentations alcoolique et lactique |

# Foire aux questions

1. **Qu’est-ce qu’un axe de formation ?**

Ce sont les différents thèmes abordés à travers les contextes professionnels. Par exemple : la découverte de la restauration, la restauration rapide, la restauration gastronomique, la restauration traditionnelle, la restauration événementielle…Chaque axe de formation doit être illustré par un contexte professionnel.

1. **Comment construire un contexte professionnel** ?

Il est possible de se référer à l’outil d’analyse stratégique de l’entreprise PESTE (A partir de la diapo 9) [Lien vers l’outil PESTE (Mise en œuvre des CAP)](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1066&lang=fr)

1. **Combien de contextes sont à prévoir ?**

Sous l’impulsion du professeur de cuisine ou de service et commercialisation, l’équipe de culture professionnelle prévoit 3 à 4 contextes professionnels par année de formation soit 6 à 8 contextes au total.

1. **Quel est le lien entre contexte et situation professionnelle ?**

Les situations professionnelles sont construites par chaque enseignant de culture professionnelle. Elles découlent du contexte et permettent de travailler les compétences visées.

**EXEMPLE :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Axe : Restauration collective**  **Contexte professionnel :** Vous êtes embauché, en tant que commis, au sein du personnel du CHU de St Etienne.  Le directeur vous explique qu’ils travaillent en liaison froide réfrigérée, qu’ils utilisent donc la production différée. Vous visitez les locaux avec le responsable, la salle de restauration comporte 6 îlots :  1 îlot viande - 1 îlot poisson - 1 îlot salad’bar - 1 îlot garniture - 1 îlot desserts  Le tout privilégiant les produits de saison, labélisés et locaux.  Une de vos missions sera de réceptionner les marchandises en respectant les protocoles en vigueur dans cette cuisine. | | |
| **Situation professionnelle :** Nous sommes vendredi 10 octobre. Très tôt dans la matinée, vous avez réceptionné la marchandise comme de l’emmental râpé que vous utiliserez pour fabriquer les lasagnes qui seront servies dimanche soir au niveau du self du personnel du CHU. En fin de production, à la demande de votre supérieur hiérarchique, vous rangerez le local technique. | | |
| **Compétence 1 :** Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité physique. | | |
| **Travail demandé** | **Question posée dans le sujet** | **Indicateurs de performance** |
| Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Nommer 3 contrôles que vous réalisez à la réception des sachets d’emmental râpé. | - Exactitude des 3 contrôles à réception |

1. **A quoi correspondent les travaux demandés et les indicateurs de performances (évaluation écrite) ?**

Il s’agit des taches réalisées par l’élève en lien avec la compétence à travailler.

Les indicateurs de performance permettent d’indiquer un niveau d’exigence.

1. **Quelle forme prend l’évaluation significative écrite ?**

A partir du contexte professionnel commun, l’équipe élabore une évaluation significative organisée en 3 dossiers (technologies, SA, GA), illustrée de documents

[Lien vers les 6 niveaux de la Taxonomie de BLOOM](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1045&lang=fr)

[Lien vers la matrice CAP Cuisine](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1045&lang=fr)

[Lien vers la matrice CAP CS en HCR](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1046&lang=fr)

1. **Quelle est la durée de l’évaluation significative écrite ?**

L’évaluation significative dure 30 minutes dont 10 minutes pour les SA.

1. **Comment expertiser une évaluation significative écrite ?**

Il est recommandé d’utiliser le document d’analyse pour finaliser le sujet. On peut ainsi vérifier la cohérence du sujet et la conformité par rapport aux exigence du référentiel.

[Lien vers la grille d’analyse des sujets CAP Cuisine](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1045&lang=fr)

[Lien vers la grille d’analyse des sujets CAP CS en HCR](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1046&lang=fr)

9. **Comment choisir les 4 évaluations certificatives écrites ?**

Il faut choisir 4 évaluations sur 6 à 8 qui deviennent alors certificatives. Ces dernières devront balayer l’ensemble des travaux demandés. Les notes ne sont pas transmises à l’élève.

10.**Que deviennent les évaluations significatives et certificatives écrites?**

La proposition de note de CCF est constituée de la moyenne des 4 évaluations certificatives et de la note obtenue à l’entretien. Cette proposition est transmise à l’autorité rectorale sous la responsabilité du chef d’établissement et mise à la disposition du jury. L’ensemble du dossier d’évaluatio*n (liste des contextes professionnels communs, sujets et corrigés, grilles d’expertise, copies des élèves en version numérique, liste des candidats avec notes proposées)* est archivé dans l’établissement de formation (DDF) et laissé à la disposition de l’inspecteur de l’Éducation Nationale. Les copies originales des élèves leur sont rendues pour correction.

# Liens utiles

## 6.1 Référentiels

[CAP Cuisine](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article957&lang=fr)

<http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article957&lang=fr>

[CAP CS en HCR](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article958&lang=fr)

http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article958&lang=fr

## [Guide d’accompagnement pédagogique (Octobre 2017)](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2761)

http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2761

## Matrices des sujets

[Lien vers la matrice CAP Cuisine](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1045&lang=fr)

<http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1045&lang=fr>

[Lien vers la matrice CAP CS en HCR](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1046&lang=fr)

http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1046&lang=fr

## Grilles d’analyse de CCF (expertises des sujets)

[Lien vers la grille d’analyse des sujets CAP Cuisine](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1045&lang=fr)

<http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1045&lang=fr>

[Lien vers la grille d’analyse des sujets CAP CS en HCR](http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/ecogestion/sitelp/spip.php?article1046&lang=fr)

http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1046&lang=fr