**FICHE D’EXPERTISE**

|  |  |
| --- | --- |
| Etablissement : | Diplôme :Bac pro Boucher charcutier traiteur |
| Epreuve : |
| Date de l’expertise : | Session : |

1. **Contenu de l’évaluation:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères | Oui | Non | Remarques |
| Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles (illustrées ou non par des documents). |  |  |  |
| La ou les situations professionnelles sont communes avec la partie « technologie » |  |  |  |
| La situation d’évaluation a été réalisée en concertation avec les professeurs concernés. |  |  |  |
| Les questions portent sur les 3 parties différentes du programme : hygiène, alimentation et environnement professionnel |  |  |  |
| Les questions posées tiennent compte des indicateurs d’évaluation du référentiel. |  |  |  |
| Les questions posées sont en lien avec la ou les situations professionnelles de départ. |  |  |  |
| La situation d’évaluation comporte un document au moins. (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 « tiroir » sont évitées. |  |  |  |
| Les consignes sont variées. (cocher, définir, nommer, légender, souligner, classer, associer, relier…) cf : taxonomie de Bloom. |  |  |  |
| Quelques questions nécessitent une réponse argumentée : analyser, justifier, expliquer… |  |  |  |

1. **Forme de l’évaluation :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Critères | Oui  | Non  | Remarques  |
| 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 (voir le cartouche). |  |  |  |
| Les questions sont rédigées avec des verbes d’action à l'infinitif. |  |  |  |
| Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1, 1.1, 1.1.1, …). |  |  |  |
| Les documents sont récents.  |  |  |  |
| Les documents sont lisibles |  |  |  |
| Les documents ne sont 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 |  |  |  |
| Sur le sujet, le barème figure uniquement pour chaque partie. |  |  |  |
| Le corrigé est rigoureux, le barème est précisé pour chaque question. |  |  |  |
| La notation est réalisée en respectant le nombre de points (15 pts en 1ère Bac et 25 pts en Terminale) |  |  |  |
| La présentation est claire, soignée, aérée. |  |  |  |
| La durée de l’épreuve est respectée (à préciser) |  |  |  |
| En Bac pro, la rédaction des réponses doit de faire sur une copie séparée.  |  |  |  |

**Conclusion de la commission**

* **Le sujet est conforme**
* **Le sujet est non conforme**