

CAP Cuisine

PARTIE SCIENCES APPLIQUEES

Arrêté du 6 juillet 2004

MISE EN ŒUVRE DU CONTROLE EN COURS DE FORMATION

Dossier à destination des L.P. publics ou privés sous contrat, GRETA, C.F.A. habilités.

Réglementation d'examen

EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Coef : 4

Durée : 2 heures

Finalités et objectifs de l'épreuve

On évalue l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation et de ses connaissances.

Cette épreuve permet d'évaluer les connaissances dans les domaines suivants :

- ❑ l'estimation quantitative et qualitative des produits relative à deux fiches techniques de fabrication,
- ❑ la rédaction d'une fiche d'organisation du travail en indiquant de façon chronologique les différentes phases du menu proposé,
- ❑ la technologie culinaire S1.1,
- ❑ **les sciences appliquées S2.**

Contenu de l'épreuve

L'épreuve se compose de deux parties :

1^{ère} partie L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire : 10 points (durée : 1 h)

2^{ème} partie **La technologie et les sciences appliquées : 10 points (durée : 1 h)**

Le questionnement sur les connaissances en technologie et en sciences appliquées **prendra appui sur une ou des situations professionnelles** illustrées ou non par des documents.

Partie technologie culinaire : 5 points (30 min)

Partie sciences appliquées : 5 points (30 min)

Critères d'évaluation

Pour la partie sciences appliquées, on évalue la **maîtrise des connaissances** dans le contexte professionnel défini par la fabrication et l'organisation du travail demandé.

Modalités d'évaluation dans le cadre du contrôle en cours de formation

L'évaluation s'effectue à l'occasion de 2 situations d'évaluation :

- fin de première année pour la 1^{ère} situation
- fin de deuxième année pour la 2^{ème} situation

L'évaluation se déroule dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation.

L'évaluation en CCF de la partie sciences appliquées est de la **responsabilité du professeur de Biotechnologies Santé Environnement** qui participe à l'élaboration et à la correction.

Généralités sur le contrôle en cours de formation

- Le candidat est informé à l'avance du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.
- Une fiche d'émargement est signée par les élèves lors de chaque situation d'évaluation. Cette fiche, établie par le professeur de sciences appliquées, devra également être signée par ce dernier.
- Les situations d'évaluation donnent lieu à une **proposition** de note. Cette note demeure **confidentielle**.
- **Le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle** correspondante.
- En cas d'absence d'un candidat, un justificatif d'absence doit être exigé et une nouvelle situation d'évaluation lui est proposée, prise en compte dans les mêmes conditions que celles initialement prévues. Si cette absence n'est pas justifiée, porter la mention « Absent » sur la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues.
- A l'issue des situations d'évaluation, les notes proposées sont reportées sur la fiche récapitulative EP1 à l'attention du jury de délibération.
- Les situations d'évaluation, barèmes et corrigés, copies des élèves, fiches d'émargement, restent sous la responsabilité de l'établissement de formation qui les tient à disposition du jury de délibération et de l'inspecteur de la spécialité jusqu'à la session suivante.
- Tenir à la disposition de l'IEN, dans l'établissement, 15 jours avant le déroulement des situations, les documents nécessaires à l'évaluation des élèves.
- Renseigner et transmettre à l'IEN, au terme de l'évaluation, la fiche récapitulative des notes proposées par classe (page 5/5).

Consignes spécifiques

Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents. Celles-ci sont communes avec la partie technologie. **Une concertation** des enseignants de sciences appliquées et de technologie **est donc indispensable** pour l'élaboration des deux situations d'évaluation.

Il est conseillé de ne pas dissocier les questions de technologie et de sciences appliquées dans un souci de cohérence (voir sujet zéro dans le guide d'accompagnement *).

* « repère pour la formation CAP Cuisine » - téléchargeable document d'aide pédagogique pour la formation et l'évaluation.

Vérifier que la situation d'évaluation proposée répond aux exigences suivantes :

LE CONTENU DE L'ÉVALUATION :

Pour la 1^{ère} et la 2^{ème} situation d'évaluation :

- 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 le professeur qui assure l'enseignement de la technologie.
- 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 sont évitées.
- Les consignes sont variées. (Cocher, définir, nommer, légender, souligner, classer, associer, relier...)
- Le contenu des deux situations d'évaluation porte sur des champs de connaissances complémentaires de manière à couvrir le maximum de points du référentiel.

LA FORME DE L'ÉVALUATION :

- Le diplôme, la discipline, l'intitulé de l'épreuve et la durée de la situation d'évaluation sont mentionnés.
- Un espace est prévu pour que le candidat indique ses nom et prénom ainsi que la date de l'évaluation.
- 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, 2, 2.1 ...).
- Les documents sont récents.
- Les documents sont lisibles, pas trop longs et adaptés au niveau CAP.
- 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 sur 20 points.
- La présentation est claire, soignée, aérée.

CAP CUISINE
EP1 Partie Sciences Appliquées

Fiche récapitulative des propositions de notes*

<p>Etablissement de formation (Dénomination, nom et adresse)</p>	<p>Session :</p> <p>Classe :</p>
---	--

La proposition de note sur 5 points ne sera pas arrondie.

NOMS et prénoms des candidats	1 ^{ère} situation	2 ^{ème} situation
	Date : Note / 05	Date : Note / 05
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
Nom du professeur Signature	Note la plus basse	
	Note la plus haute	
	Moyenne	

*Fiche à faire parvenir dès la fin des évaluations à Mme Messe IEN S.B.S.S.A. Rectorat Site Mably 54035 NANCY