

Sciences appliquées

en

Baccalauréats professionnels :

- cuisine

- commercialisation et services en restauration

diplôme intermédiaire

BEP restauration

**CAHIER DES CHARGES pour la
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.

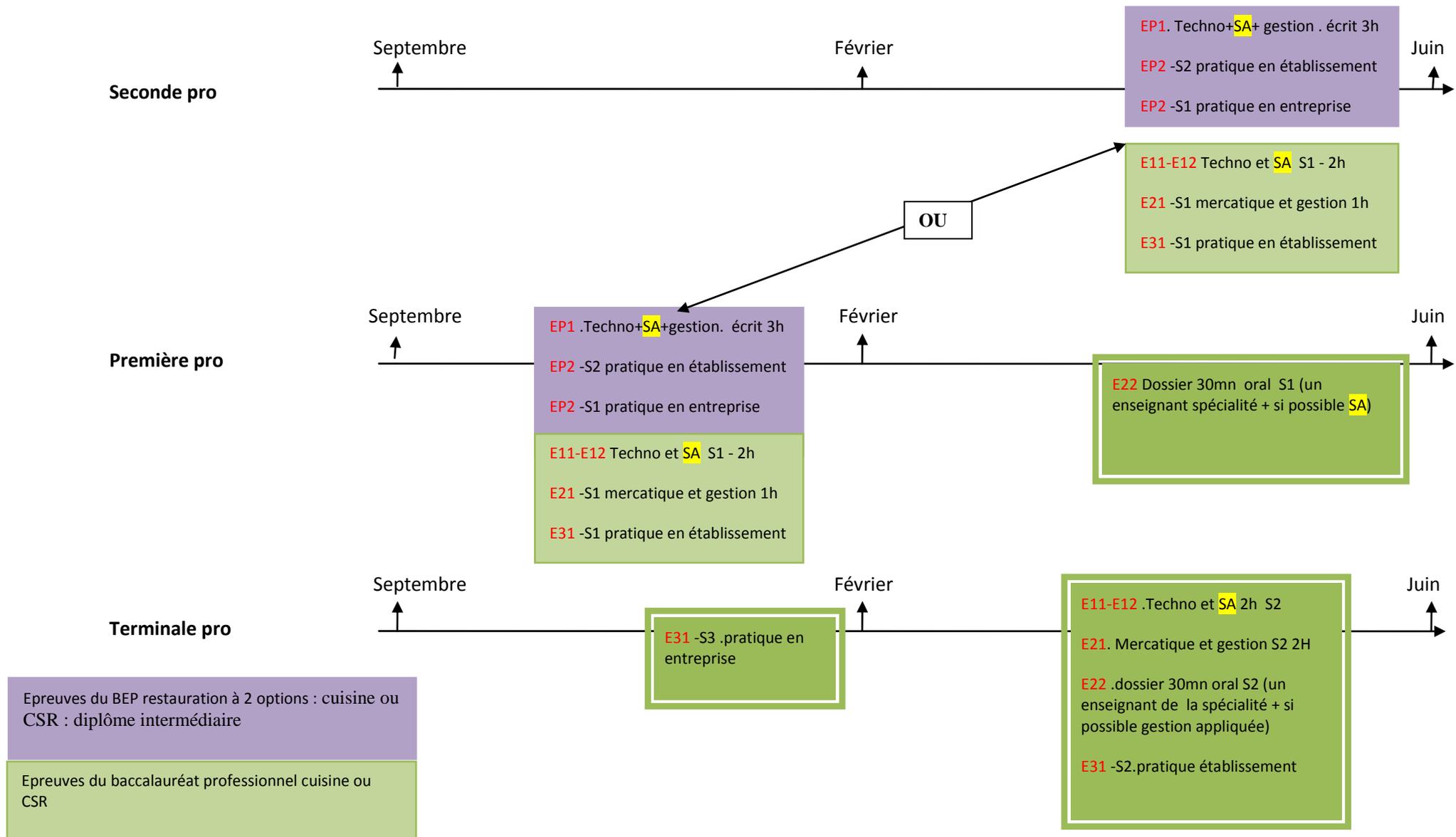
Rappel des textes officiels :

- ✓ **Référentiel de baccalauréat professionnel cuisine : arrêté du 31 mai 2011 paru au B.O.E.N. N°28 du 14 juillet 2011**
- ✓ **Référentiel de baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration : arrêté du 31 mai 2011 paru au B.O.E.N. N°28 du 14 juillet 2011**
- ✓ **Référentiel du BEP restauration option cuisine ou option commercialisation et services en restauration :**
arrêté du 18 août 2011 paru au B.O.E.N N°28 du 06 octobre 2011
arrêté du 20 août 2012, modifiant l'arrêté du 18 août 2011 paru au B.O.E.N N°37 du 11 octobre 2012.

1. Généralités sur la mise en œuvre des épreuves dans le cadre du contrôle en cours de formation :

- ✓ Les activités d'évaluation sont organisées dans le cadre habituel de la formation ;
- ✓ L'enseignant évalue ses propres élèves et propose une note en points entiers ou demi points au jury de délibération du diplôme ;
- ✓ En cas d'absence justifiée à une situation d'évaluation, le candidat se voit proposer une autre situation d'évaluation. Cependant si l'absence n'est pas justifiée (se référer pour avis au chef d'établissement.), pour la situation évaluée la mention « ABSENT » sera portée sur la fiche de relevé des notes ;
- ✓ Le CCF est une modalité d'examen. En conséquence, il est impératif que la note obtenue par l'élève ne soit pas transmise et demeure **confidentielle**. En aucun cas, elle ne peut être intégrée à une moyenne (trimestrielle ou annuelle) ;
- ✓ 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.

2. Répartition des périodes d'évaluation dans le cadre du CCF pour l'enseignement professionnel



EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée <i>Coefficient : 6</i>					
EXPLICATIONS					
OÙ ?	Etablissement de formation				
QUOI ?	<p align="center">Une situation d'évaluation écrite</p> <p>L'épreuve apprécie l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines de technologie professionnelle, de gestion appliquée et de sciences appliquées.</p> <p>Pour la partie de sciences appliquées, les savoirs à évaluer par sondage sont associés aux pôles de compétences suivants :</p>				
	<p>Compétences communes aux deux options</p> <p>C311 L'hygiène et santé de la main d'œuvre. C423 La production et utilisation du froid. C514 Les constituants des aliments et leur rôle nutritionnel. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires (une partie : les constituants alimentaires et intérêts nutritionnel des produits alimentaires). C523 La valorisation et contrôle de la qualité alimentaire.</p>				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Option commercialisation et services en restauration</th> <th>Option cuisine</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> C211 L'hygiène du milieu et du matériel. C211 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel. C211 La lutte contre la prolifération des nuisibles. C222 La marche en avant dans le temps et dans l'espace. C222 Les plats témoins C231 Les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C231 La production de chaleur (une partie : effet Joule et combustion). C233 L'alimentation en eau froide et chaude. </td> <td> C112 La marche en avant dans le temps et dans l'espace. C113 L'éclairage des locaux. C113 L'alimentation en eau froide. C114 L'hygiène du milieu et du matériel. C114 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel. C114 La lutte contre la prolifération des nuisibles. C142 Les plats témoins. C121 Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières. C121 et C1211 Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons. C1211 La production de chaleur (une partie : effet Joule et combustion). </td> </tr> </tbody> </table>	Option commercialisation et services en restauration	Option cuisine	C211 L'hygiène du milieu et du matériel. C211 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel. C211 La lutte contre la prolifération des nuisibles. C222 La marche en avant dans le temps et dans l'espace. C222 Les plats témoins C231 Les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C231 La production de chaleur (une partie : effet Joule et combustion). C233 L'alimentation en eau froide et chaude.	C112 La marche en avant dans le temps et dans l'espace. C113 L'éclairage des locaux. C113 L'alimentation en eau froide. C114 L'hygiène du milieu et du matériel. C114 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel. C114 La lutte contre la prolifération des nuisibles. C142 Les plats témoins. C121 Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières. C121 et C1211 Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons. C1211 La production de chaleur (une partie : effet Joule et combustion).
	Option commercialisation et services en restauration	Option cuisine			
C211 L'hygiène du milieu et du matériel. C211 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel. C211 La lutte contre la prolifération des nuisibles. C222 La marche en avant dans le temps et dans l'espace. C222 Les plats témoins C231 Les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C231 La production de chaleur (une partie : effet Joule et combustion). C233 L'alimentation en eau froide et chaude.	C112 La marche en avant dans le temps et dans l'espace. C113 L'éclairage des locaux. C113 L'alimentation en eau froide. C114 L'hygiène du milieu et du matériel. C114 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel. C114 La lutte contre la prolifération des nuisibles. C142 Les plats témoins. C121 Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières. C121 et C1211 Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons. C1211 La production de chaleur (une partie : effet Joule et combustion).				
<p>COMMENT ?</p> <p><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 avec la technologie, les sciences appliquées et la gestion appliquée (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.</p>					
<p>QUAND ?</p> <p align="center">Avant la fin du 1^{er} semestre de la classe de première</p>					
<p>QUI EVALUE ?</p> <p>Pour la partie de sciences appliquées : le professeur en charge de l'enseignement de sciences appliquées.</p>					
<p>COMBIEN ?</p> <p>NOTE : sciences appliquées note sur 20 coefficient 2 technologie professionnelle note sur 20 coefficient 2 gestion appliquée note sur 20 coefficient 2</p> <p>DUREE : sciences appliquées 1heure technologie professionnelle 1heure gestion appliquée 1heure</p>					
<p>AVEC QUOI ?</p> <p>--situations professionnelles. - dossier technique ou annexes.</p>					

Les critères d'évaluation à prendre en compte sont :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies ;
- la pertinence des réponses ;
- l'exactitude des connaissances technologiques et de sciences appliquées ;
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation.

Les grilles d'évaluation :

- les notes et appréciations sont à reporter sur des grilles d'évaluation (voir pages suivantes) qui sont certainement dans le livret d'évaluation des élèves. Se renseigner auprès du chef des travaux de votre établissement ou auprès du chef d'établissement ;

- ces grilles sont téléchargeables sur le site national : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>.

Remarque : afin de s'assurer de la conformité de la situation d'évaluation, une liste de points clés est proposée en annexe 1.

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

BEP « restauration option **commercialisation et services en restauration** »- Epreuve EP1



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session
201...

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

	S1 - 1 heure	→	à reporter pour S1 de E11 du baccalauréat professionnel
Technologie	/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	<input type="text"/>	/20

Membres du jury		Appréciation
Fonction	NOM Prénom / Emargement	
Enseignant(s) Service et Commercialisation	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Enseignant(s) Sciences Appliquées	<input type="text"/>	
Enseignant(s) Gestion Appliquée	<input type="text"/>	

CONTROLE EN COURS DE FORMATION
BEP « restauration option cuisine » - Epreuve EP1



Académie de	Établissement		Session <u>201...</u>
	Nom, prénom du candidat		

BEP
« Restauration »
Option cuisine

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

	S1 - 1 heure	→	
Technologie	/20		<i>à reporter pour S1 de E11 du baccalauréat professionnel</i>
Sciences appliquées	S1 - 1 heure	→	
	/20		<i>à reporter pour S1 de E12 du baccalauréat professionnel</i>
Gestion appliquée	S1 - 1 heure	→	
	/20		<i>à reporter pour S1 de E21 du baccalauréat professionnel</i>

Récapitulatif

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

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

4.1. Sous épreuve E12 : sciences appliquées

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique Sous épreuve E12 Sciences appliquées Coefficient : 2					
OÙ ?	EXPLICATIONS				
	Etablissement de formation Deux situations d'évaluation écrites				
	Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires . Pour la situation d'évaluation n°2 , les savoirs à évaluer par sondage sont associés aux pôles de compétences suivants :				
QUOI ?	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Bac pro CSR</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Bac pro Cuisine</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> C115 L'équilibre alimentaire. C136 La liaison chaude et les liaisons froides. C422 Le conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée. C444 La gestion des invendus. C223 Les toxi-infections alimentaires. C223. La toxicologie alimentaire. C231 La production de chaleur (une partie : ondes électromagnétiques). C421 Les parasitoses. C124 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire. C232 Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors. C132 L'éclairage des locaux. La ventilation et la climatisation. C314 Prévention des risques liés à l'activité physique. C521 La perception sensorielle. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires : produits de substitution, les compléments et les alicaments. C511 Les comportements alimentaires. C512 Hygiène des méthodes. </td> <td style="vertical-align: top;"> C223 L'équilibre alimentaire. C115 La liaison chaude et les liaisons froides. C422 Le conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée. C444 La gestion des invendus. C142 Les toxi-infections alimentaires. C114. La toxicologie alimentaire. C1211 La production de chaleur (une partie : ondes électromagnétiques). C421 Les parasitoses. C212 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire. C122à C1210 Les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C113 La ventilation et la climatisation. C314 Prévention des risques liés à l'activité physique. C521 La perception sensorielle. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires : produits de substitution, les compléments et les alicaments. C511 Les comportements alimentaires. C512 Hygiène des méthodes. </td> </tr> </tbody> </table>	Bac pro CSR	Bac pro Cuisine	C115 L'équilibre alimentaire. C136 La liaison chaude et les liaisons froides. C422 Le conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée. C444 La gestion des invendus. C223 Les toxi-infections alimentaires. C223. La toxicologie alimentaire. C231 La production de chaleur (une partie : ondes électromagnétiques). C421 Les parasitoses. C124 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire. C232 Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors. C132 L'éclairage des locaux. La ventilation et la climatisation. C314 Prévention des risques liés à l'activité physique. C521 La perception sensorielle. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires : produits de substitution, les compléments et les alicaments. C511 Les comportements alimentaires. C512 Hygiène des méthodes.	C223 L'équilibre alimentaire. C115 La liaison chaude et les liaisons froides. C422 Le conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée. C444 La gestion des invendus. C142 Les toxi-infections alimentaires. C114. La toxicologie alimentaire. C1211 La production de chaleur (une partie : ondes électromagnétiques). C421 Les parasitoses. C212 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire. C122à C1210 Les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C113 La ventilation et la climatisation. C314 Prévention des risques liés à l'activité physique. C521 La perception sensorielle. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires : produits de substitution, les compléments et les alicaments. C511 Les comportements alimentaires. C512 Hygiène des méthodes.
Bac pro CSR	Bac pro Cuisine				
C115 L'équilibre alimentaire. C136 La liaison chaude et les liaisons froides. C422 Le conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée. C444 La gestion des invendus. C223 Les toxi-infections alimentaires. C223. La toxicologie alimentaire. C231 La production de chaleur (une partie : ondes électromagnétiques). C421 Les parasitoses. C124 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire. C232 Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors. C132 L'éclairage des locaux. La ventilation et la climatisation. C314 Prévention des risques liés à l'activité physique. C521 La perception sensorielle. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires : produits de substitution, les compléments et les alicaments. C511 Les comportements alimentaires. C512 Hygiène des méthodes.	C223 L'équilibre alimentaire. C115 La liaison chaude et les liaisons froides. C422 Le conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée. C444 La gestion des invendus. C142 Les toxi-infections alimentaires. C114. La toxicologie alimentaire. C1211 La production de chaleur (une partie : ondes électromagnétiques). C421 Les parasitoses. C212 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire. C122à C1210 Les propriétés physico chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies. C113 La ventilation et la climatisation. C314 Prévention des risques liés à l'activité physique. C521 La perception sensorielle. C514 La dimension nutritionnelle des produits alimentaires : produits de substitution, les compléments et les alicaments. C511 Les comportements alimentaires. C512 Hygiène des méthodes.				
	L'évaluation est effectuée dans le cadre des activités habituelles de formation.				
	<i>Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs</i>				
COMMENT ?	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Première situation (S1)</th> <th style="width: 50%;">Deuxième situation (S2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Voir la partie sciences appliquées de l'épreuve EP1 du BEP Restauration à deux options : cuisine et CSR </td> <td style="vertical-align: top;"> La sous épreuve E12 se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept et/ou des problématiques professionnelles) avec la sous épreuve E11 (technologie) et prend appui sur des supports documentaires professionnels. </td> </tr> </tbody> </table>	Première situation (S1)	Deuxième situation (S2)	Voir la partie sciences appliquées de l'épreuve EP1 du BEP Restauration à deux options : cuisine et CSR	La sous épreuve E12 se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept et/ou des problématiques professionnelles) avec la sous épreuve E11 (technologie) et prend appui sur des supports documentaires professionnels.
Première situation (S1)	Deuxième situation (S2)				
Voir la partie sciences appliquées de l'épreuve EP1 du BEP Restauration à deux options : cuisine et CSR	La sous épreuve E12 se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept et/ou des problématiques professionnelles) avec la sous épreuve E11 (technologie) et prend appui sur des supports documentaires professionnels.				
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				
QUI EVALUE ?	le professeur en charge de l'enseignement de sciences appliquées.				
COMBIEN ?	Chaque sous épreuve E12 est évaluée sur 20 points La durée de chaque sous épreuve E12 : une heure				
AVEC QUOI ?	- situations professionnelles. - dossier technique ou annexes.				

Les critères d'évaluation à prendre en compte sont :

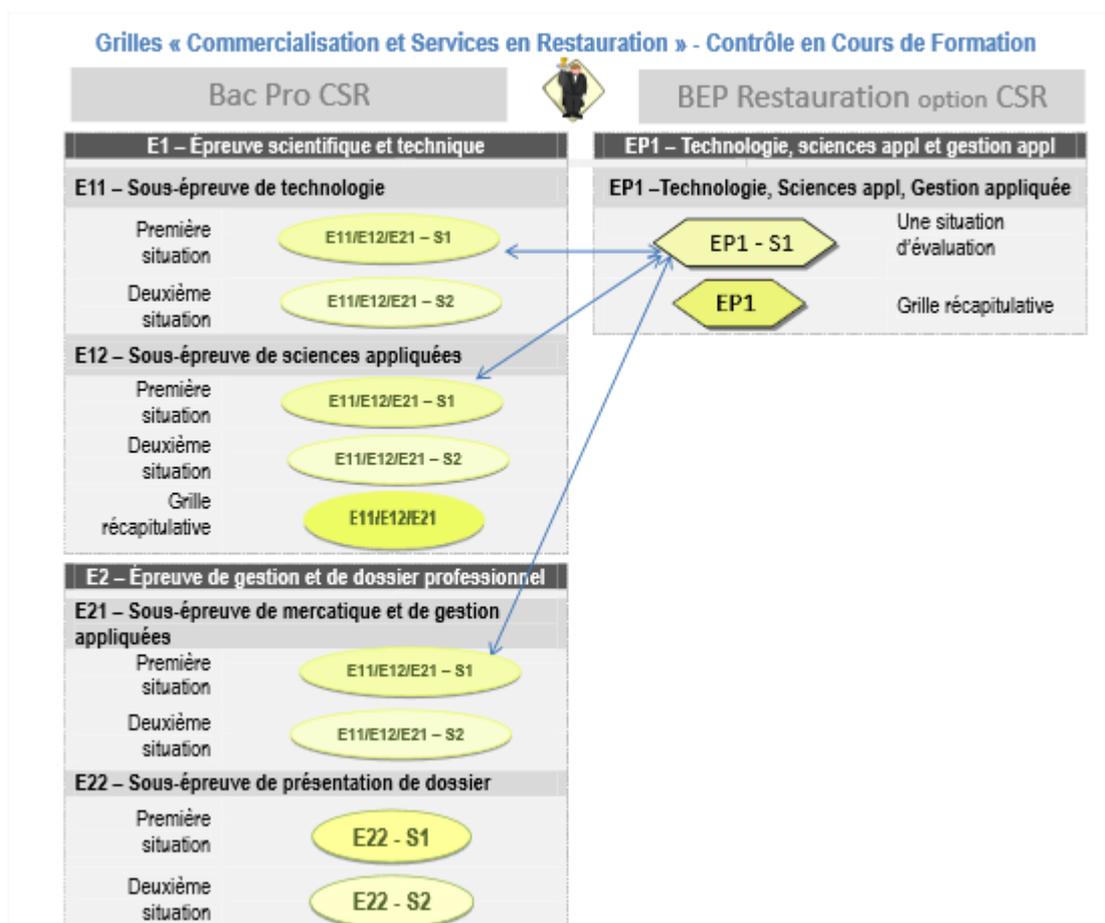
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies ;
- la pertinence des réponses ;
- l'exactitude des connaissances technologiques et de sciences appliquées ;
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation.

Les grilles d'évaluation :

-les notes et appréciations sont à reporter sur des grilles d'évaluation (voir pages suivantes) qui sont certainement dans le livret d'évaluation des élèves. Se renseigner auprès du chef des travaux de votre établissement ou auprès du chef d'établissement ;

- ces grilles sont téléchargeables sur le site national : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr> ;

Attention : la note de la situation d'évaluation 1 réalisée au plus tard avant la fin du premier semestre de la première professionnelle est prise en compte pour le BEP restauration EP1 et pour le baccalauréat professionnel S1 de E12.



(Document extrait du guide d'accompagnement des baccalauréats professionnels cuisine et CSR)

Remarque : Afin de s'assurer de la conformité de chaque situation d'évaluation, une liste de points clés est proposée en annexe 1.

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL « commercialisation et services en restauration »

Sous-épreuves E11 / E12 / E21



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
201...

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

Technologie	S1 - 1 heure	→	S1 - 1 heure
	/20		/20

Sciences appliquées	S1 - 1 heure	→	S1 - 1 heure
	/20		/20
Gestion appliquée	S1 - 1 heure	→	S1 - 1 heure
	/20		/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
	S1		S2		
	NOM Prénom / Emargement				
Enseignant(s) Service et Commercialisation	S		S		S1
	1		2		
Enseignant(s) Sciences Appliquées	S		S		S2
	1		2		
Enseignant(s) Gestion Appliquée	S		S		
	1		2		

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL « cuisine » Sous-épreuves E11 / E12 / E21



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
201...

BEP
« Restauration »
Option cuisine

Baccalauréat Professionnel
« cuisine »

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

Technologie	S1 - 1 heure	→	S1 - 1 heure
	/20		/20
Sciences appliquées	S1 - 1 heure	→	S1 - 1 heure
	/20		/20
Gestion appliquée	S1 - 1 heure	→	S1 - 1 heure
	/20		/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 / Émargement				
Enseignant(s) cuisine	S		S		S1
	1		2		
Enseignant(s) Sciences Appliquées	S		S		S2
	1		2		
Enseignant(s) Gestion Appliquée	S		S		
	1		2		

4.2. Sous épreuve E22 : présentation du dossier
4.2.1. en baccalauréat CSR

EPREUVE E2 : Epreuve de gestion et de dossier professionnel Sous épreuve E22 Présentation du dossier professionnel Coefficient : 3		
EXPLICATIONS		
OÙ ?	Etablissement 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 du pôle n°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration et d'une compétence opérationnelle relevant 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 de 10 minutes par le candidat sans être interrompu, suivi d'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 minutes Note : 30 points	<p style="text-align: center;">Deuxième situation</p> Durée : 30 minutes Note : 30 points
AVEC QUOI ?	Dossier construit par le candidat tout au long de sa formation (voir page 65 du référentiel)	

* Voir détail des différentes compétences en annexe 2

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL « commercialisation et services en restauration »

Sous-épreuves E22

SITUATION N° 1 (épreuve orale)

E22 - S1



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
201...

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	-				
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	C2-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes									
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers									
		C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services									
5	C5-2 Gérer le service	C2-2.3 Optimiser le service									
		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

4.2.2. en baccalauréat cuisine

EPREUVE E2 : Epreuve de gestion et de dossier professionnel Sous épreuve E22 Présentation du dossier professionnel Coefficient : 3		
	EXPLICATIONS	
OÙ ?	Etablissement de formation	
QUOI ?	<u>Deux situations d'évaluation orale</u>	
	Première situation Evaluation d'une compétence opérationnelle* relevant soit : - du pôle n°1 : organisation de la production culinaire. - ou du pôle n°2 : communication et commercialisation en restauration. - ou du pôle n°5 : Démarche qualité en Restauration.	Deuxième situation Evaluation d'une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration et d'une compétence opérationnelle relevant 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 de 10 minutes par le candidat sans être interrompu, suivi d'un entretien avec le jury de 20 minutes.	
QUI ?	Première situation - Enseignant d'hôtellerie restauration option cuisine. - si possible, l'enseignant de sciences appliquées .	Deuxième situation - Enseignant d'hôtellerie restauration option cuisine. - 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.	
	Première situation Second semestre de la classe de première.	Deuxième situation Second semestre de la classe de terminale.
COMBIEN ?	Première situation Durée : 30 minutes Note : 30 points	Deuxième situation Durée : 30 minutes Note : 30 points
AVEC QUOI ?	Dossier construit par le candidat tout au long de sa formation (voir page 60 du référentiel).	

* Voir détail des différentes compétences en annexe 3

CONTROLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL « cuisine » Sous-épreuves E22

SITUATION N° 1 (épreuve orale)

E22 - S1



Académie de

Établissement

Nom, prénom
du candidat

Session
201...

La sous-épreuve E22 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées. Elle a lieu lors 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											
P ô l e	Compétences	Compétences opérationnelles	Situation 1		Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation	
			Dossier	évaluée	N	ECA		M			
						-	+				
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production							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	
	C1-3 Cuisiner	C1-3.7 Optimiser la production									
2	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, avec les tiers									
		C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle									
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle									
		C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles									
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle									
		C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité									
	C5-2 Maintenir la qualité globale	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 Organisation et Production Culinaires		
Enseignant Sciences Appliquées		

Appréciation

Annexe 1 : points clés pour vérifier la conformité de la situation d'évaluation de sciences appliquées Epreuve EP1 et sous épreuve E12 - contrôle en cours de formation

LE CONTENU DE L'EVALUATION :

- ☞ La partie sciences appliquées se réfère à un **contexte professionnel** devant être commun avec la partie technologie (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles...).
- ☞ Les questions posées sont en lien avec des situations professionnelles.
- ☞ Elle prend appui sur des **supports documentaires professionnels récents**. (exemples : 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 posées permettent d'évaluer les **savoirs relevant des compétences ciblées** pour cette situation d'évaluation (voir page 4 pour EP1 – page 8 pour la situation 2 de E12).
- ☞ Les questions posées tiennent compte des indicateurs d'évaluation du référentiel.
- ☞ Les questions posées évaluent des savoirs de chaque domaine : les sciences de l'alimentation, la microbiologie appliquée à l'hygiène et à la prévention, l'environnement professionnel.

- ☞ Les consignes sont variées (définir, nommer, légender, classer, associer, justifier, expliquer...).
- ☞ Chaque situation d'évaluation est notée sur 20 points.
- ☞ Les deux situations d'évaluation abordent des savoirs complémentaires.

LA FORME DE L'EVALUATION :

- ☞ Le diplôme, l'intitulé de la situation d'évaluation, la durée de la situation d'évaluation figurent sur la situation d'évaluation.
- ☞ Un espace est prévu pour que le candidat indique son nom et la date de l'évaluation.
- ☞ Les compétences ciblées sont mentionnées sur le sujet.

- ☞ 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 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.
- ☞ La présentation est claire, soignée, aérée.

Annexe 2 : Détail des différentes compétences opérationnelles pour la situation d'évaluation S1 de la sous épreuve E22 et connaissances de SCIENCES APPLIQUEES correspondant à chacune de ces compétences. Baccalauréat professionnel **CSR**

Ce document peut être donné aux élèves comme aide pour construire le dossier. Il conviendra alors de se mettre d'accord avec l'enseignant de technologie pour qu'il donne le même type de document.

POLE	COMPETENCE	COMPETENCES OPERATIONNELLES	SCIENCES APPLIQUEES CONNAISSANCES	
POLE 1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupes		
		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	<i>L'identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions :</i> - 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. <i>Le repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'autocontrôles, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires.</i>
POLE 2	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées	<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> <i>L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation.</i>
			Les plats témoins	<i>La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle.</i>

		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></p> <p><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></p> <p><i>La caractérisation des TIAC.</i></p> <p><i>La définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain).</i></p> <p><i>L'indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA.</i></p> <p><i>L'indication des principaux symptômes des TIA.</i></p> <p><i>L'indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire.</i></p> <p><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></p> <p><i>La définition de la toxicité à court terme et à long terme.</i></p> <p><i>La différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque).</i></p> <p><i>Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur.</i></p> <p><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></p> <p><i>Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...</i></p> <p><i>L'indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)</i></p> <p><i>La justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités.</i></p> <p><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></p> <p><i>La mise en relation des sens et des organes concernés.</i></p> <p><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></p> <p><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		

Annexe 3 : Détail des différentes compétences opérationnelles pour la situation d'évaluation S1 de la sous épreuve E22 et connaissances de SCIENCES APPLIQUEES correspondant à chacune de ces compétences. Baccalauréat professionnel **cuisine**

Ce document peut être donné aux élèves comme aide pour construire le dossier. Il conviendra alors de se mettre d'accord avec l'enseignant de technologie pour qu'il donne le même type de document.

POLE	COMPETENCE	COMPETENCES OPERATIONNELLES	SCIENCES APPLIQUEES CONNAISSANCES	
POLE 1	C1-1 Organiser la production	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	La liaison chaude et les liaisons froides	<i>La justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé.</i>
	C1-3 Cuisiner	C1-3.7 Optimiser la production		
POLE 2	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1-2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	<i>L'identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - 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. Le repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'autocontrôles, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires.</i>
	C 2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle		
		C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	L'équilibre alimentaire	<i>La caractérisation de l'équilibre alimentaire. L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs. La justification des équivalences alimentaires. L'identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée. 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. L'énoncé des principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel ; - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines.</i>
		C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles		

POLE 5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires	<p><i>L'indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété.</i></p> <p><i>La mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation.</i></p> <p><i>L'identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire.</i></p>
	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></p> <p><i>La mise en relation des sens et des organes concernés.</i></p> <p><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></p> <p><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		