**SITUATION N°2 en Centre de Formation (80 points)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Académie de** |  | **Établissement** |  |  |  | **Session 2014** |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Nom, prénom du candidat** |  |  |  |

*Avant la fin du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle*

|  |
| --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | **Compétences\*** | **Critères d’évaluation** | pts | barème |
| NM | ECA | M |
| - | + |
|  |  |
| **Phase écrite**  |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production |  |  |  |  | Qualité des documents et réalisme professionnel |  | **/14** |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace |  |  |  |  | Pertinence organisation, durée des étapes de production |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
|  |  |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue |  |  |  |  | Respect de la commande |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements |  |  |  |  | Qualité du documentRéalisme professionnel |
|  |  |
| **Phase pratique** |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels |  |  |  |  | Respect de la réglementation |  | **/6** |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation |
| *Cocher les compétences évaluées 🡪* | Plat  | Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : …………………….. Plat 2……………….. ……………… Plat L (libre)……..……………….…. |
| 1 | 2 | L |
| **1** | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine |  |  |  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires |  |  |  |  | Maîtrise des techniques de base |  | **/16** |
|  |  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.3 Tailler, découper |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.4 Décorer  |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.7 Réaliser les liaisons |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons |  |  |  |  |
|  |  |
| **C1-3** Cuisiner |  |  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |  |  |  |  |  |  | **/16** |
|  |  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.6 Réaliser les desserts |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.7 Optimiser la production |  |  |  |  |
|  |  |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | *Plat 1*  |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations |  | **/10** |
| *Plat 2* |  |  |  |  |
| *Plat L* |  |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la production | *Plat 1* |  |  |  |  |
| *Plat 2* |  |  |  |  |
| *Plat L* |  |  |  |  |
|  |  |
| **3** | **C3-2** Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.1 Évaluer son travail ou celui de son équipe |  |  |  |  | Capacité à évaluer son travail |  | **/4** |
|  |  |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité |  |  |  |  | Respect de la règlementation et des diverses recommandations |  | **/14** |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique |  |  |  |  | Respect des recommanda-tions (nutrition, diététique) |
|  |  |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions |  |  |  |  | Respect de la réglementation |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | *Plat 1* |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production |
| *Plat 2* |  |  |  |  |
| *Plat L* |  |  |  |  |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions |  |  |  |  | Respect de la réglementation |
|  |  |
| *\* NM =Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | **/80** |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Membres du jury** |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeurou formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professionnel |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Situation 2 - E31** |  | **/80 points** |