

# *Ce qui vous attend le jour du*

## *CCF Cuisine*

### *Pratique Professionnelle*

*Écrite et pratique, durée 5 h 30*

*Elle est réalisée en établissement de formation au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.*

*Un commis, inscrit en formation de baccalauréat professionnel cuisine (hors année de terminale) ou en formation de CAP cuisine est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve.*

*L'épreuve est décomposée en deux parties successives :*

#### *1ère partie*

*L'écrit, d'une durée maximale d'une heure trente minutes, y compris la prise de contact avec le commis.*

*À partir :*

- d'une commande comportant la réalisation de trois plats pour huit couverts (une entrée, un plat chaud, un dessert), dont deux plats imposés (avec leurs fiches techniques) et un plat « libre » (à partir d'un panier de denrées), y compris leurs modes de dressage*
- et sachant que le plat « libre » sera le plat principal.*
- d'une grille horaire vierge et de contraintes d'organisation*
- du répertoire technique personnel*

*le candidat doit :*

- Concevoir la fiche technique du plat libre*
- Estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer pour son commis et lui-même.*

## 2ème partie

*La pratique, d'une durée de quatre heures, y compris les phases de nettoyage, de désinfection et de remise en état des locaux.*

*Cette partie permet au candidat de mettre en œuvre les techniques professionnelles et de réaliser toutes les préparations nécessaires à la commande.*

*Un commis, inscrit en formation de baccalauréat professionnel cuisine (hors année de terminale) ou en formation de CAP cuisine est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve.*

*En fonction des indications horaires données au cours de la première partie, le candidat, aidé de son commis, assure l'envoi des mets.*

*Le candidat procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition, et la remet au jury.*

*Chaque partie est évaluée par une commission composée d'un professeur de techniques culinaires et d'un professionnel exerçant en cuisine. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.*

### *E22 sous épreuve du dossier professionnel :*

#### *Fiche Bilan Compétence*

*Deuxième situation d'évaluation orale, elle se déroule au cours du second semestre de l'année de terminale professionnelle.*

*Elle porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle 3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle 4, sous la forme de 2 fiches bilan de compétences.*

*L'évaluation est réalisée par un enseignant d'hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire ou service et commercialisation et si possible, par un enseignant ayant en charge la gestion appliquée.*