

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle

Document d'accompagnement

Certification : Épreuve de pratique professionnelle

Sous-épreuve E31 pour le Bac Pro et épreuve EP2 pour le BEP

○ **Situations d'évaluation :**

	Classe de Seconde	Classe de Première	Classe de Terminale
<i>Situation en centre de formation</i>		Première situation E31 Bac Pro Deuxième situation EP2 BEP	Deuxième situation E31 Bac Pro
<i>Situation en entreprise</i>	Première situation EP2 BEP		Troisième situation E31 Bac Pro

▪ **Deux situations d'évaluation en centre de formation :**

- ✓ Avant la fin du premier semestre de la classe de première : situation **commune** BEP (deuxième situation EP2) et Bac Pro (1^{ère} situation E31)
- ✓ Au cours du deuxième semestre de l'année de terminale : situation Bac Pro (2^{ème} situation E31)

▪ **Deux situations d'évaluation en entreprise :**

- ✓ Avant la fin du premier semestre de la classe de première : situation BEP (1^{ère} situation EP2)
- ✓ Au cours du deuxième semestre de l'année de terminale : situation Bac Pro (3^{ème} situation E31)

○ **Grilles à compléter pour le Bac Pro « Cuisine » et le BEP « Restauration » option Cuisine**

BEP

Grille récapitulative EP2
Première situation EP2 (entreprise)
Deuxième situation EP2 (centre formation)

Bac Pro

Grille récapitulative E31
Première situation E31 (centre formation)
Deuxième situation E31 (centre formation)
Troisième situation E31 (entreprise)

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle

2/ Comment compléter la grille ?

Indiquer le niveau de maîtrise observé dans cette situation pour chaque compétence opérationnelle et dégager ainsi un profil de compétences

Pôle	Compétences	Positionnement e				Compétences*			points	Barème
		Compétences opérationnelles		N	ECA		M			
		Plat 1	Plat 2		-	+				
C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production				X				3	/6
	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace						X			
	C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production						X			
	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels						X			
1 C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine		Plat 1	Plat 2	Plat imposé 1 : poulet sauté aigre-doux, petits légumes cuits vapeur		Plat imposé 2 Tarte Bourdaloue			4	/8
	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	X	X							
	C1-2.2 Assaisonner les viandes et poissons	X								
	Maîtrise des techniques de base									
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	X								
	C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	X								
	C1-2.7 Réaliser les liaisons									
	C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	X								
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)									
	C1-2.10 Réaliser les pâtes de base		X							
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	X	X								
C1-3 Cuisiner		Plat 1	Plat 2							/8

Préciser les techniques mises en œuvre pour les plats réalisés.

Indiquer le niveau de maîtrise observé pour chaque compétence opérationnelle mise en œuvre dans cette situation professionnelle (plats 1 et 2)

Préciser les plats réalisés

Selon le profil de compétence obtenu, préciser les points affectés pour cette compétence

* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle

2/ Guide pour positionner le niveau de maîtrise des compétences afin de dégager le profil de compétences du candidat

Situation 1

Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Niveau de maîtrise			
		Exemples de critères d'appréciation			
		Non maîtrisé	En cours d'acquisition-	En cours d'acquisition +	Maîtrisé
C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	Qualité des documents et réalisme professionnel	<i>Les documents ne sont pas soignés et/ou la présentation des documents n'est pas normalisée</i>	<i>Les documents sont partiellement normalisés</i>	<i>Les documents sont normalisés mais peu soignés</i>	<i>Les documents sont normalisés et soignés</i>
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Pertinence de l'organisation et durée des étapes de production	<i>- plusieurs étapes sont manquantes - les temps de fabrication ne sont pas conformes</i>	<i>- une des étapes est manquante - certaines estimations ne sont pas en phase avec la réalité professionnelle</i>	<i>- les étapes sont présentes mais des erreurs dans l'ordonnancement - certaines estimations ne sont pas en phase avec la réalité professionnelle</i>	<i>- toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps - les temps de fabrications ont bien estimés et correspondent aux exigences professionnelles</i>
C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	Pertinence de l'organisation	<i>Absence totale d'organisation</i>	<i>Organisation peu pertinente du poste de travail et non adaptée aux tâches demandées</i>	<i>Organisation logique mais pas totalement adaptée</i>	<i>Poste de travail ordonné, rangé et adapté aux tâches réalisées.</i>
C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	Respect de la réglementation	<i>Règles d'hygiène non respectées</i>	<i>Règles d'hygiène partiellement respectées</i>	<i>Règles élémentaires d'hygiène respectées</i>	<i>Respect rigoureux des règles d'hygiène</i>
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.2 Apprêter les matières premières	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.3 Tailler, découper	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.4 Décorer	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.7 Réaliser les liaisons	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.9 Réaliser les préparations de base farces, purées, beurres, appareils et crèmes)	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Maîtrise des techniques de base				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	Maîtrise des techniques de base				
<i>C1-3.1 Réaliser les potages</i>	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle

C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				
C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				
C1-3.6 Réaliser les desserts	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				
C1-3.7 Optimiser la production	Conformité des préparations culinaires imposées / Respect de la commande				
C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Qualité des finitions et des présentations				
C1-4.2 Distribuer la production	Qualité des finitions et des présentations				
C3-3.1 Produire une synthèse écrite	Qualité du document et réalisme professionnel				
C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication				
C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables <i>et en petits matériels</i> en fonction de l'activité prévue	Respect de la commande				
C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements	Qualité du document réalisme professionnel				
C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Respect de la réglementation et des diverses recommandations				
C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	Respect de la réglementation et des diverses recommandations				
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	Qualité organoleptique de la production				
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	Respect de la réglementation				