



Académie de

Établissement

 Nom, prénom
du candidat

Session 2014

 Entreprise
1

 Entreprise
2

 Entreprise
3

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	1 ^{ère} évaluation formative					2 ^{ème} évaluation formative					Évaluation certificative				
				Compétences				Conseils tuteur	Compétences				Conseils tuteur	Compétences				barème
				N	M	ECA			N	M	ECA			N	M	ECA		
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)															/4
	C1-3 Cuisiner	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité															/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																
	C1-4 Dresser, distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Mise en valeur et envoi des préparations															
C1-4.2 Distribuer la production																		
2	C2-1 Entretenir des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Communication dans différents contextes professionnels															/7
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.2 Communiquer en situation de service																
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	L'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe)															/5
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service																
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	La réception et le stockage des produits															/5
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement																
		C4-2.3 Stocker les produits																
		C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés																
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	Prise en compte du développement durable dans la pratique professionnelle															/3
* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé																		/40
Total Baccalauréat Professionnel (en points)																		

Situation 3 - E31

/40 points

Positionnement et évaluation du candidat "Savoir Être"																
Pôle	Compétences	Points d'évaluation	Formative 1					Formative 2					Formative 3			
			N	ECA		M	Conseils du tuteur	N	ECA		M	Conseils du tuteur	N	ECA		M
				-	+				-	+				-	+	
3	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.														
		Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.														
		Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.														
		Faire preuve de motivation.														
		Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.														
		Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.														
		S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.														
		Garder la maîtrise de soi.														
		Savoir s'adapter aux remarques formulées.														
		Faire preuve de discrétion.														

Membres du jury pour la 1 ^{ère} évaluation		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Tuteur		

Appréciation

Membres du jury pour la 2 ^{ème} évaluation		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Tuteur		

Appréciation

Membres du jury pour la 3 ^{ème} évaluation		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Tuteur		

Appréciation