

Note à l'attention de l'équipe pédagogique – Épreuve E22 dossier professionnel

Baccalauréat professionnel CSR et cuisine

Propos liminaires :

Le travail de certification de L'épreuve E22 s'apparente à un entretien d'explicitation¹ ou de type VAE (*validation des acquis de l'expérience*). C'est un entretien qui vise une description aussi fine que possible d'une activité passée, réalisée par une personne en situation de pratique professionnelle ou engagée dans la réalisation d'une tâche. L'objectif de cet entretien est de s'informer, à la fois de la situation professionnelle vécue (« ce qui s'est réellement passé ») et des connaissances et compétences implicites mobilisées dans cette action. Par le questionnement, le jury doit favoriser chez le candidat la description d'activités réelles, pour faire émerger les compétences et les connaissances mises en œuvre dans des situations concrètes.

Le processus :

- Le point de départ est **l'activité concrète réalisée lors d'une situation professionnelle**
- Le candidat décrit les situations qui servent à **la validation d'une ou des compétences.**
- On est dans une logique **d'apport de preuves** puisées dans des éléments de la **vie en entreprise.**
- **Les situations** doivent s'appuyer sur **le référentiel** pour en déduire les connaissances, aptitudes et compétences **maîtrisées** par le candidat.

La méthode CQCOQP ou QCOQCP: moyen méthodologique utilisé afin de collecter de manière exhaustive et rigoureuse les données concernant la situation professionnelle que l'on souhaite décrire. Cette méthode permet également de structurer la description de la situation professionnelle, en répondant à une série de questions à se poser pour ne rien oublier.

Le jury, composé d'un professeur (ou formateur) de cuisine ou de service et commercialisation, d'un professeur (ou formateur) d'économie et de gestion ou de sciences appliquées et si possible, d'un professionnel doit :

- avoir pris connaissance des éléments du dossier professionnel avant la soutenance du candidat,
- placer le candidat dans des conditions favorables et instaurer un climat de confiance.

objectifs de l'épreuve :

Durée maximum en CCF : 15 minutes environ (par situation) / épreuve ponctuelle 30 minutes

Étapes :

Exposé : le candidat expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences professionnelles.

Entretien : le jury s'entretient avec le candidat.

Évaluation : (épreuve ponctuelle) : le candidat est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.

(CCF) : porte sur une compétence lors de la première situation (*second semestre de l'année de première*), deux compétences lors de la deuxième situation (*second semestre de l'année de terminale*)

préconisations :

- développer une écoute active et de qualité,
 - veiller à une neutralité bienveillante,
- laisser le candidat exprimer :
- les faits marquants de son activité,
 - les aspects positifs de son travail,
 - les difficultés rencontrées,
 - des précisions concernant son rôle et sa fonction
- clarifier certains points :
- demander des exemples précis,
 - reformuler les aspects problématiques,
 - réclamer les solutions préconisées,
 - mettre à l'aise le candidat durant les silences et le solliciter,
 - remercier le candidat pour ce temps d'échange.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve.

Dans le cas d'un dossier incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

¹ ensemble de techniques élaboré par le psychologue et chercheur Pierre Vermersch (CNRS, GREX)

Consignes pour les candidats – Épreuve E22 dossier professionnel

Baccalauréat professionnel CSR et cuisine

L'évaluation porte sur la soutenance orale de votre dossier professionnel.

Trois compétences opérationnelles du référentiel de certification seront obligatoirement évaluées :

- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement
- C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie
- C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Les critères d'évaluation portent sur :

- Présenter le dossier de manière structurée et efficace
- Communiquer et coopérer avec la commission : courtoisie, potentiel d'adaptation
- Prendre en compte ses interlocuteurs : niveau de langage, ouverture d'esprit
- Argumenter et convaincre par l'apport d'éléments concrets
- Analyser et mettre en évidence les compétences
- Présenter et développer le bilan de compétences
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche, de développement

Les étapes de la préparation et de la présentation de mon dossier professionnel :

Étapes 1

Dès la seconde professionnelle, durant mes périodes de formation en entreprise, je sélectionne avec l'aide de mon tuteur en entreprise (ou maître d'apprentissage) et de mes professeurs (ou formateurs) plusieurs situations professionnelles à décrire. À l'issue de ma période de formation en entreprise, je complète la **grille d'auto-analyse** :

Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine & commercialisation services en restauration	
Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences	
Préparation de l'épreuve E22 – sous-épreuve présentation d'un dossier professionnel	
Nom et prénom : _____	
Classe : _____	
Baccalauréat professionnel : <input type="checkbox"/> cuisine <input type="checkbox"/> commercialisation et services en restauration <input type="checkbox"/> seconde <input type="checkbox"/> première <input type="checkbox"/> terminale	
Note : j'utilise le médiateur OQOOP comme moyen méthodologique afin de collecter de manière exhaustive et rigoureuse les données concernant la situation professionnelle que je vais à décrire. Cette méthode me permet également de structurer la description de la situation professionnelle, en répondant à une série de questions à se poser pour répondre.	
→ une démarche : Les questions à se poser	→ Mes réponses, mes remarques, ma description
QUI ? AVEC QUI ? • Moi, à quel poste ? • Quelle est la personne responsable qui m'a confié la tâche ? (à compléter dans la situation professionnelle)	
QUOI ? AVEC QUOI ? • Quelle activité réalisée ? (à compléter dans la situation professionnelle) • Pour quel résultat ? (à compléter dans la situation professionnelle) • Dans quel cadre ? • Avec quels moyens ? quel équipement ? • Quel document utilisé ? (à compléter dans la situation professionnelle) • Quelles sont les consignes qui m'ont été données ?	
OÙ ? • Dans quel lieu de réalisation ? (à compléter dans la situation professionnelle) • Dans quel service ? (à compléter dans la situation professionnelle)	

Étapes 2

Quand j'ai rédigé plusieurs grilles d'analyse, je les soumetts à mes professeurs (ou formateurs) afin d'être conseillé.

Je passe ensuite à la deuxième étape : la rédaction de la fiche « **bilan de compétences** »

Je compile mes FBC afin de composer mon dossier professionnel

FBC fiche bilan de compétences

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine et commercialisation services en restauration	
Épreuve E22 – présentation du dossier professionnel	
fiche bilan de compétences	
→ Nom et prénom du candidat : _____	Date, période : _____
→ Classe : _____	Spécialité professionnelle : <input type="checkbox"/> cuisine <input type="checkbox"/> commercialisation et services en restauration
Choix de la compétence opérationnelle décrite :	
Pôle	Compétence opérationnelle
<input type="checkbox"/> pôle 1	
<input type="checkbox"/> pôle 2	
<input type="checkbox"/> pôle 3	
<input type="checkbox"/> pôle 4	
<input type="checkbox"/> pôle 5	
INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE	CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE
① Le contexte de réalisation de la situation professionnelle	
② Les conditions de réalisation de la situation professionnelle	

Étapes 3

Quand j'ai rédigé plusieurs fiches FBC (fiche bilan de compétences) je m'exerce à les présenter oralement. Ma présentation portera sur le dossier professionnel composé de : 12 pages hors annexes (1 page de présentation de mon cursus, cinq fiches bilan de compétences, une page de conclusion, des annexes illustrant la description des compétences)

Dossier professionnel



Ponctuel – 1 situation d'évaluation en fin de formation

CCF - Deux situations d'évaluation :

S1 second semestre de l'année de première

S2 second semestre année de terminale

L'épreuve en CCF dure environ 15 minutes par situation, 30 minutes en ponctuel 2 étapes :

Exposé : vous exposez les éléments de votre dossier professionnel relatifs aux compétences professionnelles.

Entretien : le jury s'entretient avec vous en vous posant des questions relatives à votre dossier.

Épreuve 22 - Composition du dossier professionnel et déroulement de la certification en CCF



Démarche - Dossier professionnel bac pro cuisine et CSR épreuve E22 CCF

