

1/ Rappel de la réglementation

BO hors série du 12 février 2009

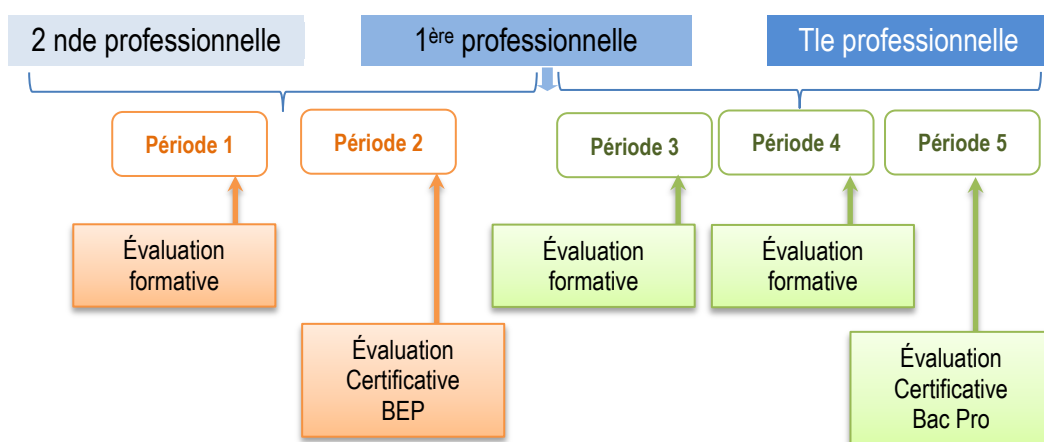
"Article 6 - Vingt deux semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.), incluant celles nécessaires à la validation du diplôme de niveau V lorsqu'il est préparé dans le cadre du cycle en trois ans, sont prévues sur les trois années du cycle.

La répartition annuelle de ces périodes relève de l'autonomie des établissements. Cependant, la durée globale de la P.F.M.P. ne peut être partagée en plus de six périodes et la durée de chaque période ne peut être inférieure à trois semaines."

2/ Accompagnement et évaluation

22 semaines de PFMP sont à répartir sur le cycle, 4 semaines sont à prévoir en restauration collective.

Exemple d'accompagnement possible sur le cursus de formation prévoyant 5 périodes de formation en entreprise. Le positionnement et la durée de ces périodes relèvent de l'autonomie de l'établissement.



Une seule grille d'évaluation :

- [Bac pro Cuisine](#)
- [Bac Pro CSR](#)

Une seule grille d'évaluation :

- [Bac pro Cuisine](#)
- [Bac Pro CSR](#)

3/ Utilisation des grilles

Cette première grille sera support de :

- l'évaluation **formative** réalisée à l'issue de la 1^{ère} période de formation,
- l'évaluation **certificative** (pour le BEP/diplôme intermédiaire) réalisée à l'issue de la 2^{ème} période de formation (au plus tard avant la fin du 2^{ème} semestre de l'année de 1^{ère} Bac Pro.

Page 1/2

Page 2/2

Préciser les coordonnées :

- du candidat
- de l'entreprise d'accueil de la 1^{ère} période de formation
- de l'entreprise d'accueil de la 2^{ème} période de formation

À l'issue de la 1^{ère} période, lors de l'évaluation formative, professeur(s) et tuteur précisent :

- le niveau de maîtrise des compétences listées lors de cette période en entreprise
- quelques conseils au regard de la prestation réalisée par le jeune.

À l'issue de la 2^{ème} période, lors de l'évaluation certificative pour le BEP, professeur(s) et tuteur :

- précisent le niveau de maîtrise des compétences listées lors de cette période en entreprise,
- indiquent une note selon le profil de compétences.

Page 1/2

Page 2/2

Préciser la note proposée au jury pour cette évaluation.

Page 1/2

Page 2/2

À l'issue des deux périodes en entreprise, professeur(s) et tuteur(s) réalisent une évaluation formative du « Savoir-être » de l'élève ; le(s) tuteur(s) formule(nt) quelques conseils.

À l'issue des périodes, les professeur(s) et tuteur(s) ayant réalisé les évaluations formative et certificative (pour le BEP) :

- indiquent leurs noms,
- émargent,
- proposent une appréciation globale justifiant l'évaluation.

Cette deuxième grille sera support de :

- les évaluations **formatives** réalisées à l'issue de la 3^{ème} et 4^{ème} période de formation,
- l'évaluation **certificative** (pour le Bac Pro) réalisée à l'issue de la dernière période de formation.

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle
SITUATION N°3 lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (40 points) F31 - SF2

Académie de : _____ Établissement : _____
Nom, prénom du candidat : _____ Session 2014

Entreprises 1 : _____ Entreprises 2 : _____ Entreprises 3 : _____

N°	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	1 ^{ère} évaluation formative		2 ^{ème} évaluation formative		Évaluation certificative		Total
				N	É	N	É	N	É	
1	C1-1 Organiser la production	C1-4 Dresser les repas et les matières	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)							14
1	C1-2 Cuire	C1-3 Produire des mets à base de légumes, courgettes, courgettes, courgettes	Maîtrise technique et gestion de l'équipe							116
		C1-4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, œufs, fruits								
		C1-5 Réaliser les garnitures								
	C1-6 Dresser, débiter les préparations	C1-7 Réaliser les garnitures	Maîtrise technique et gestion de l'équipe							17
	C1-8 Dresser et mettre en valeur les préparations	C1-9 Dresser la production								
2	C2-1 Élaborer des menus équilibrés	C2-2 Communiquer au sein d'une équipe	Communication dans différents contextes professionnels							17
3	C3-1 Gérer une équipe	C3-2 Communiquer avec les clients	L'attitude et le comportement professionnels							15
		C3-3 Appliquer et faire respecter les règles de service								
4	C4-1 Contrôler les équipements de cuisine	C4-2 Réaliser les préparations	La sécurité et le respect des produits							15
		C4-3 Réaliser les garnitures								
		C4-4 Mettre en valeur les plats et les garnitures								
5	C5-1 Appliquer la réglementation	C5-2 Appliquer la réglementation	Prise en compte de la réglementation							12
				Moyenne des notes		Moyenne des notes		Moyenne des notes		140

Page 1/2

Évaluation formative des 3^{ème} et 4^{ème} périodes

Évaluation certificative de la dernière période

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle
Situation 3 - E31 140 points

Positionnement et évaluation du candidat « Savoir Être »

N°	Compétences	Points d'évaluation	Formative		Formative		Formative	
			N	É	N	É	N	É
1	C1-1 Organiser la production	C1-4 Dresser les repas et les matières						
		C1-3 Produire des mets à base de légumes, courgettes, courgettes, courgettes						
		C1-4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, œufs, fruits						
		C1-5 Réaliser les garnitures						
		C1-6 Dresser, débiter les préparations						
		C1-7 Réaliser les garnitures						
		C1-8 Dresser et mettre en valeur les préparations						
		C1-9 Dresser la production						
		C2-1 Élaborer des menus équilibrés						
		C2-2 Communiquer au sein d'une équipe						
2	C3-1 Gérer une équipe	C3-2 Communiquer avec les clients						
		C3-3 Appliquer et faire respecter les règles de service						
3	C4-1 Contrôler les équipements de cuisine	C4-2 Réaliser les préparations						
		C4-3 Réaliser les garnitures						
		C4-4 Mettre en valeur les plats et les garnitures						
4	C5-1 Appliquer la réglementation	C5-2 Appliquer la réglementation	Prise en compte de la réglementation					
		Moyenne des notes		Moyenne des notes		Moyenne des notes		

Page 2/2

Évaluation formative du savoir-être pour chacune de ces périodes