

Synthèse sur les fiches descriptives d'activités professionnelles et le dossier

BAC PRO Restauration

SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
➤ Présentation du travail	1
➤ Le calendrier des quatre périodes de formation en milieu professionnel par lycée	2
➤ Les Périodes de formation en milieu professionnel par pays, par régions	3 4
➤ Les thèmes de F.D.A.P. récurrents en O.P.C et P.S	5 6 7
➤ Thèmes de F.D.A.P. Bac Pro O.P.C. (dans la dominante)	8 9 10 11
➤ Thèmes de F.D.A.P. Bac Pro O.P.C. dans la valence opposée	12 13 14
➤ Thèmes de F.D.A.P. Bac Pro P.S. (dans la dominante)	15 16 17
➤ Thèmes de F.D.A.P. Bac Pro P.S dans la valence opposée	18 19 20 21
➤ Les thèmes de dossier récurrents en O.P.C et P.S	22
➤ Thèmes de dossiers Bac Pro O.P.C.	23 24 25
➤ Thèmes de dossiers Bac Pro P.S.	26 27
➤ Statistiques et analyse des compétences et attitudes professionnelles :	28
▪ Compétences et attitudes O.P.C. et P.S.	29
▪ Moyennes par lycées	
➤ Statistiques et analyses des F.D.A.P par critères d'évaluations	
▪ Résultats et statistiques Bac Pro O.P.C. par lycée	30 31 32 33
▪ Analyse des résultats Bac Pro O.P.C.	34
▪ Résultats et statistiques Bac Pro P.S. par lycée	35 36 37 38
▪ Analyse des résultats Bac Pro P.S.	39
▪ Analyse globale des résultats	40 41 42 43

Cette étude a été réalisée, à la demande de M. Pinvidic, I.E.N économie gestion, elle porte sur 170 candidats répartis dans neuf établissements de formation.

Vous trouverez, dans ce dossier, une analyse sur les périodes de formation en milieu professionnel et sur les fiches descriptives d'activité professionnelle.

Notre travail a consisté dans un premier temps à récolter à l'aide d'un document toutes les données que nous souhaitons analyser. Pour cela nous avons rempli pour chaque candidat de façon manuscrite, le document ci-dessous.

Lycée								
option	OPC <input type="checkbox"/>	S&C <input type="checkbox"/>	session 2007					
Lieux de stage :	pays	PFE 1	PFE 2	PFE 3	PFE 4			
	région							
	date							
notes du document de synthèse		Notes des FDAP & Dossier						
atteinte objectifs.	compétences pro	qualité de la communication écrite	présentation & mise en page	FDAP1	FDAP 2	FDAP 3	FDAP 4	Dossier
PFE	attitudes & comportement		orthographe, grammaire syntaxe					
évaluation acquis	qualité de la communication écrite	authenticité	utilisation vocabulaire professionnel adapté					
	authenticité des situations		vraisemblance & pertinence du thème					
prof	prof vécues	situation	description de l'action du stagiaire et des résultats obtenus					
	apport des PFE	apport PFE	description des difficultés éventuellement rencontrées et des solutions adoptées					
			intérêt de la partie "règles à tirer de l'expérience vécue"					
Thèmes FDAP	1							
	2							
	3							
	4							
Thème du dossier								
nombre de pages du dossier								

LP1 LENOIR Châteaubriant - J. MACE N. HERROUIN J. MUZARD 2007

Dans un deuxième temps, nous avons saisi les données puis analysé les résultats.

➤ **Présentation des établissements :**

	Nombres de candidats	Nombres de candidats en Bac Pro O.P.C.	Nombre de candidats en Bac Pro P.S.
▪ lycée 1	23	14	9
▪ lycée 2	14	6	8
▪ lycée 3	7	5	2
▪ lycée 4	20	11	9
▪ lycée 5	20	10	10
▪ lycée 6	9	8	1
▪ lycée 7	22	11	11
▪ lycée 8	12	8	4
▪ lycée 9	43	28	15
	170	101	69

P établissement 5
 F établissement 6
 M établissement 7
 P établissement 8
 P établissement 2
 établissement 1
 1 établissement 3
 établissement 4

sept.	oct-05	nov-05	déc-05	janv-06	févr-06	mars-06	avr-06	mai-06	juin-06
		21	18						
		7	25						
		21	12						
		21	18						
		21	16						
				3	27				
		7	9						
		31	18						

P établissement 5
 F établissement 6
 M établissement 7
 P établissement 8
 P établissement 2
 établissement 1
 établissement 3
 2 établissement 4

				30	11				
				23	17				
								22	30
								15	3
								2	9
								22	30
					6	7			
								25	6

P établissement 5
 F établissement 6
 M établissement 7
 P établissement 8
 P établissement 2
 établissement 1
 établissement 3
 3 établissement 4

sept.	oct-05	nov-05	déc-05	janv-06	févr-06	mars-06	avr-06	mai-06	juin-06
	25	28							
							27	21	
	11	7							
			27	22					
	25	20							
	25	21							
		6	1						
			27	22					

P établissement 5
 F établissement 6
 M établissement 7
 P établissement 8
 P établissement 2
 établissement 1
 établissement 3
 4 établissement 4

		6	26						
				22	23				
							16	12	
							16	11	
				8	2				
						7	31		
						23	30		
						26	23		



■ Les périodes de formation en milieu professionnel par régions

P.F.M.P.1

P.F.M.P.2

P.F.M.P.3

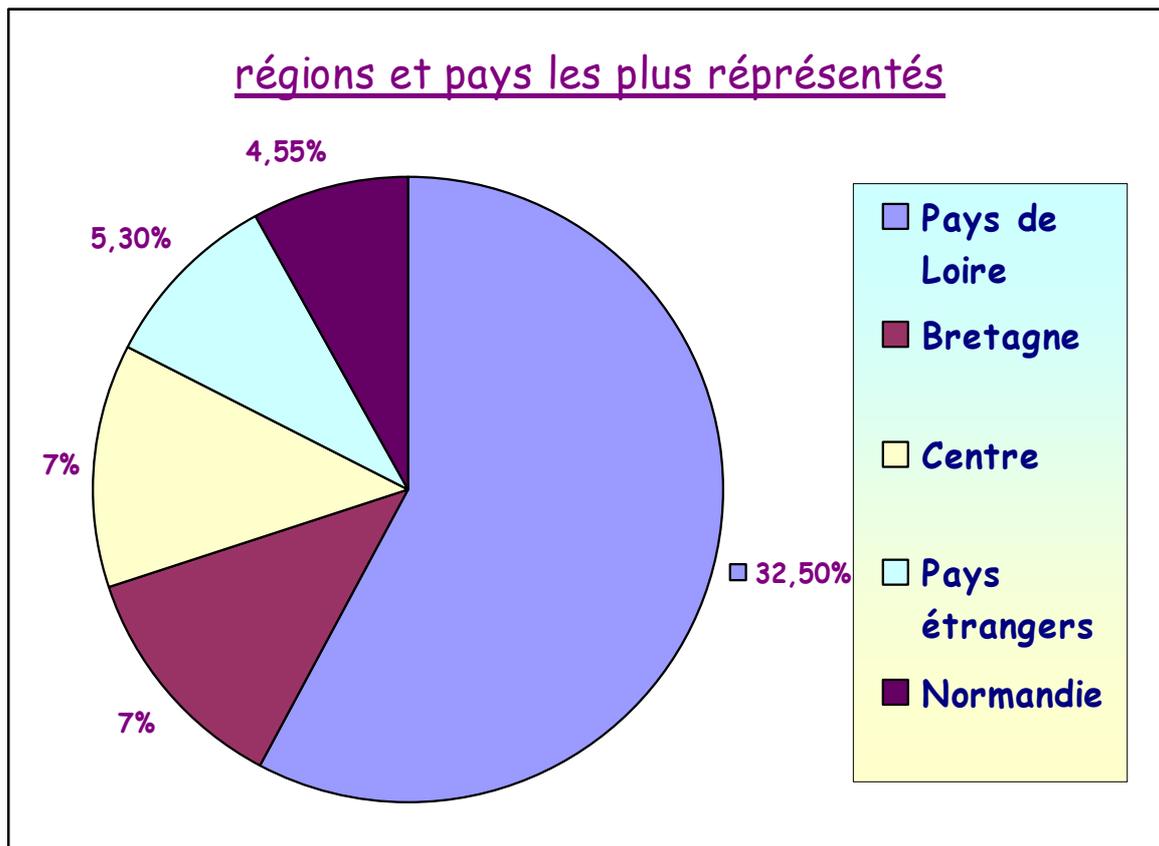
P.F.M.P.4

Alsace	Bas-Rhin Haut - Rhin	Bas-Rhin Haut - Rhin	Bas-Rhin Haut - Rhin	
Aquitaine	Gironde	Gironde		Pyrénées atlantique Les landes
Auvergne			Haute Loire	
Bourgogne	Côtes d'or Yonne	Côtes d'or	Côtes d'or Yonne	Côtes d'or Yonne
Bretagne	Morbihan Ile et vilaine Finistère	Ile et vilaine Finistère	Ile et vilaine	Ile et vilaine
Centre	Eure et Loir Indre Indre et Loire Loir et cher	Eure et Loir Indre Loir et cher Loiret	Indre et Loire Loir et cher	Eure et Loir Indre et Loire Loir et cher Loiret
Ile de France	Val d'Oise	Seine et marne Paris	Seine et marne Paris Val d'Oise	Seine et marne Paris Essonne Seine St Denis Yvelines
Normandie (basse et haute)		Orne Calvados Manche	Orne Calvados	Orne Calvados
Provences alpes côte d'azur		Vaucluse	Vaucluse Alpes de hautes Provences	Vaucluse
Pays de Loire	Loire atlantique Vendée Maine et Loire Sarthe Mayenne	Loire atlantique Vendée Sarthe Mayenne	Loire atlantique Vendée Maine et Loire Sarthe Mayenne	Loire atlantique Vendée Maine et Loire Sarthe Mayenne
Poitou Charente	viennne Charente maritime	viennne Charente maritime	viennne Charente maritime	viennne Charente maritime
Rhône alpes		Haute Savoie Rhône	Ain Rhône	Rhône Isère Savoie Drôme
Pays étrangers		Allemagne Malte	Belgique Espagne Angleterre	Belgique Malte Angleterre Suisse

La 4^{ème} période semble propice aux déplacements lointains, aussi bien sur le territoire français qu'à l'étranger.

Les régions les plus représentées :

L'analyse porte sur 170 candidats et sur 4 périodes de formation en milieu professionnel. Le graphique ne prend en compte que les régions et les pays les plus représentés.



Les régions les plus représentées sont celles limitrophes à la notre, telles que la Bretagne, la Normandie et le Centre.

Les pays étrangers représentent 5.30% des destinations, voire 7.1%, en faisant abstraction des apprentis. Ceux-ci restent à 80% dans la région Pays de Loire et 20% d'entre eux sont placés dans la région Poitou Charente.

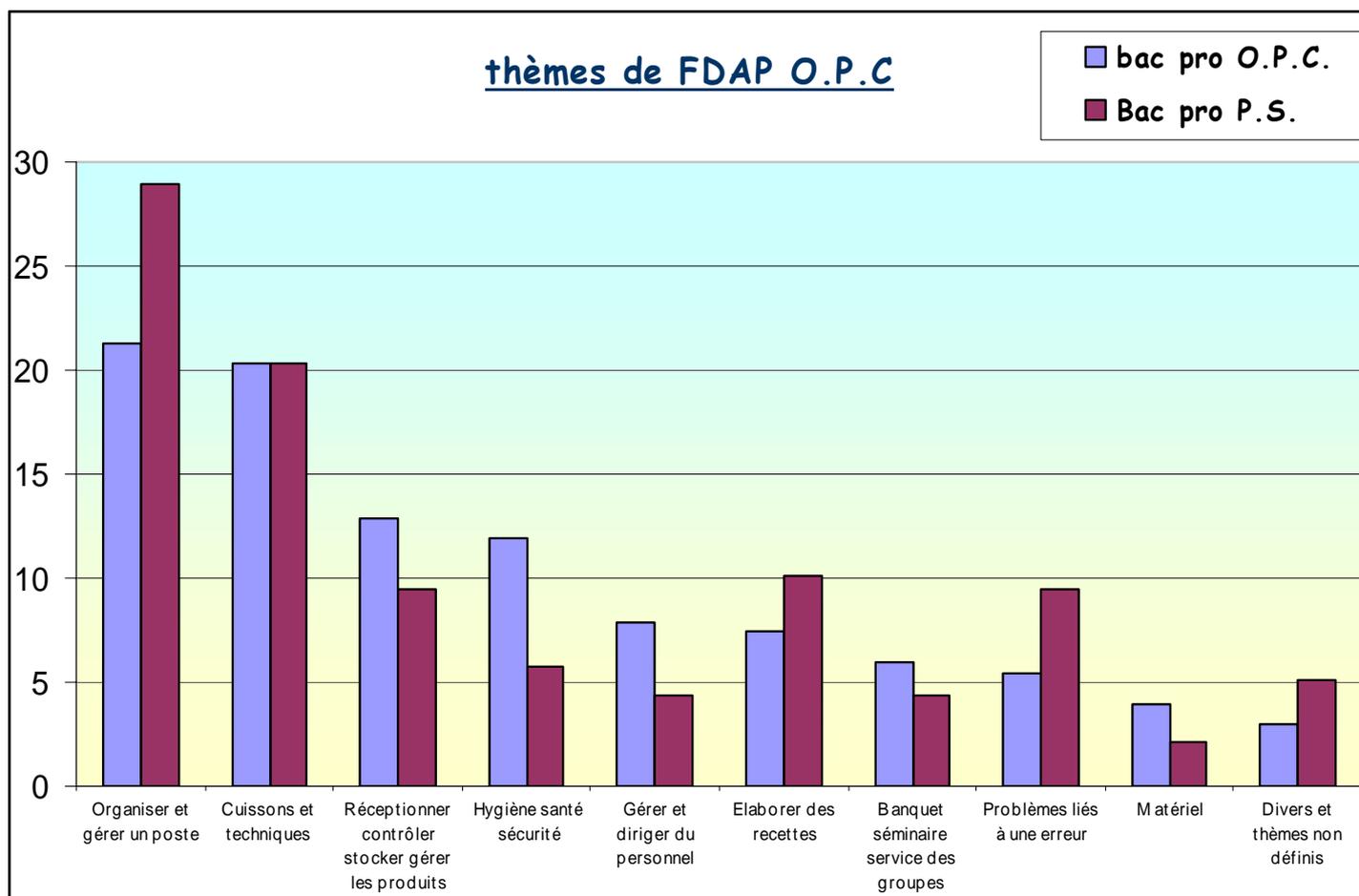
Thèmes de F.D.A.P en organisation et production culinaire

Bac pro organisation et production culinaire

Organiser et gérer un poste	21.28%
Cuissons et techniques	20.29%
Réceptionner contrôler stocker gérer les produits	12.87%
Hygiène santé sécurité	11.88%
Gérer et diriger du personnel	7.92%
Elaborer des recettes	7.42%
Banquet séminaire service des groupes	5.94%
Problèmes liés à une erreur	5.44%
Matériel	3.96%
Divers et thèmes non définis	2.97%

Bac Pro Production de services

Organiser et gérer un poste	28.98%
Cuissons et techniques	20.28%
Elaborer des recettes	10.14%
Problèmes liés à une erreur	9.42%
Réceptionner contrôler stocker gérer les produits	9.42%
Hygiène santé sécurité	5.79%
Divers et thèmes non définis	5.07%
Gérer et diriger du personnel	4.34%
Banquet séminaire service des groupes	4.34%
Matériel	2.17%



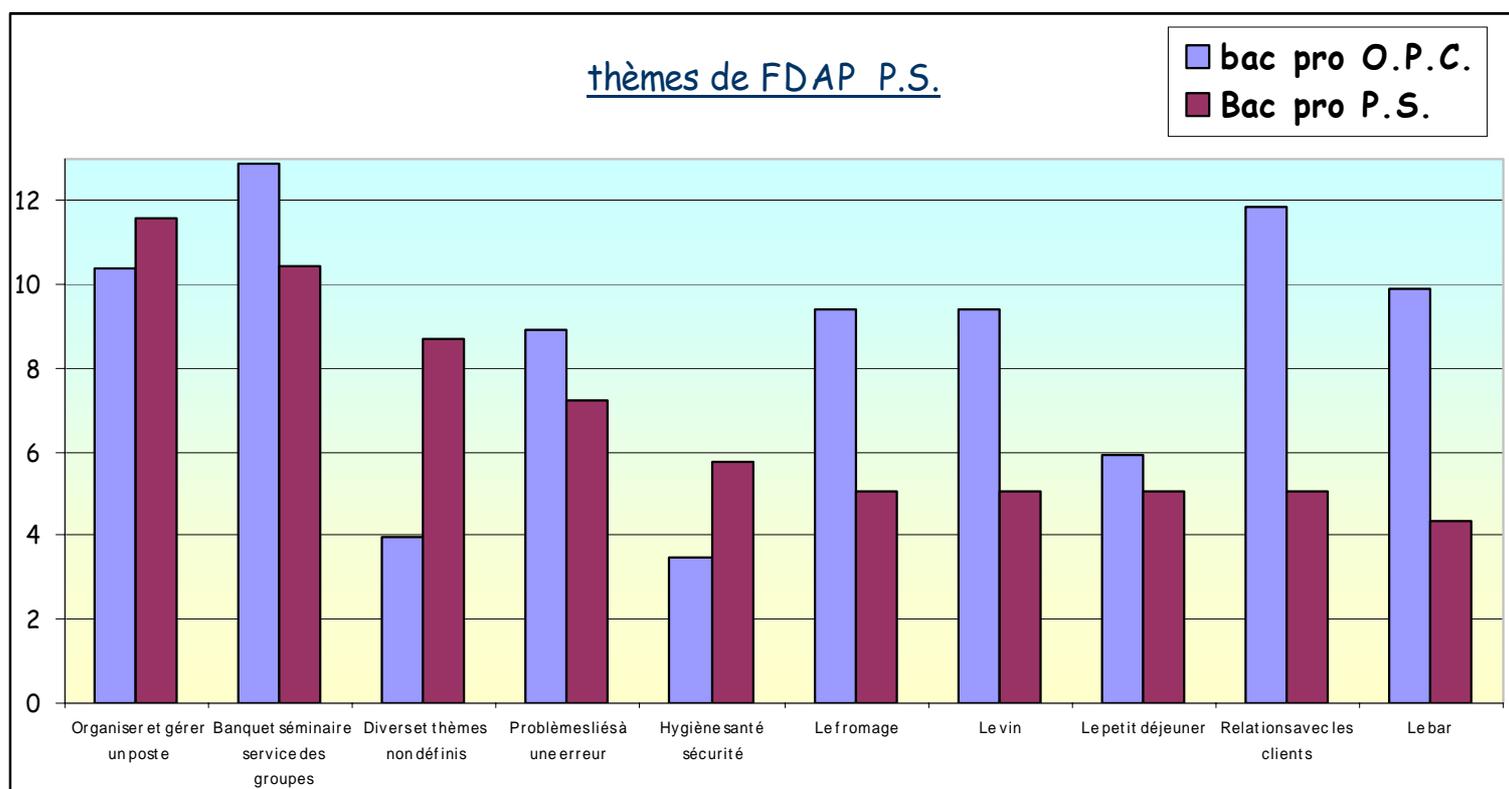
Thèmes de F.D.A.P en production de service

Bac Pro Production de services

Organiser et gérer un poste	11.59%
Réceptionner contrôler stocker gérer les produits	11.59%
Banquet séminaire service des groupes	10.44%
Divers et thèmes non définis	8.69%
commercialisation	7.24%
Problèmes liés à une erreur	7.24%
Hygiène santé sécurité	5.79%
Le fromage	5.07%
Le vin	5.07%
Le petit déjeuner	5.07%
Relations avec les clients	5.07%
Facturation encaissements informatique	5.07%
Le bar	4.34%
Gérer et diriger du personnel	3.62%
Service spécifiques	3.62%

Bac pro organisation et production culinaire

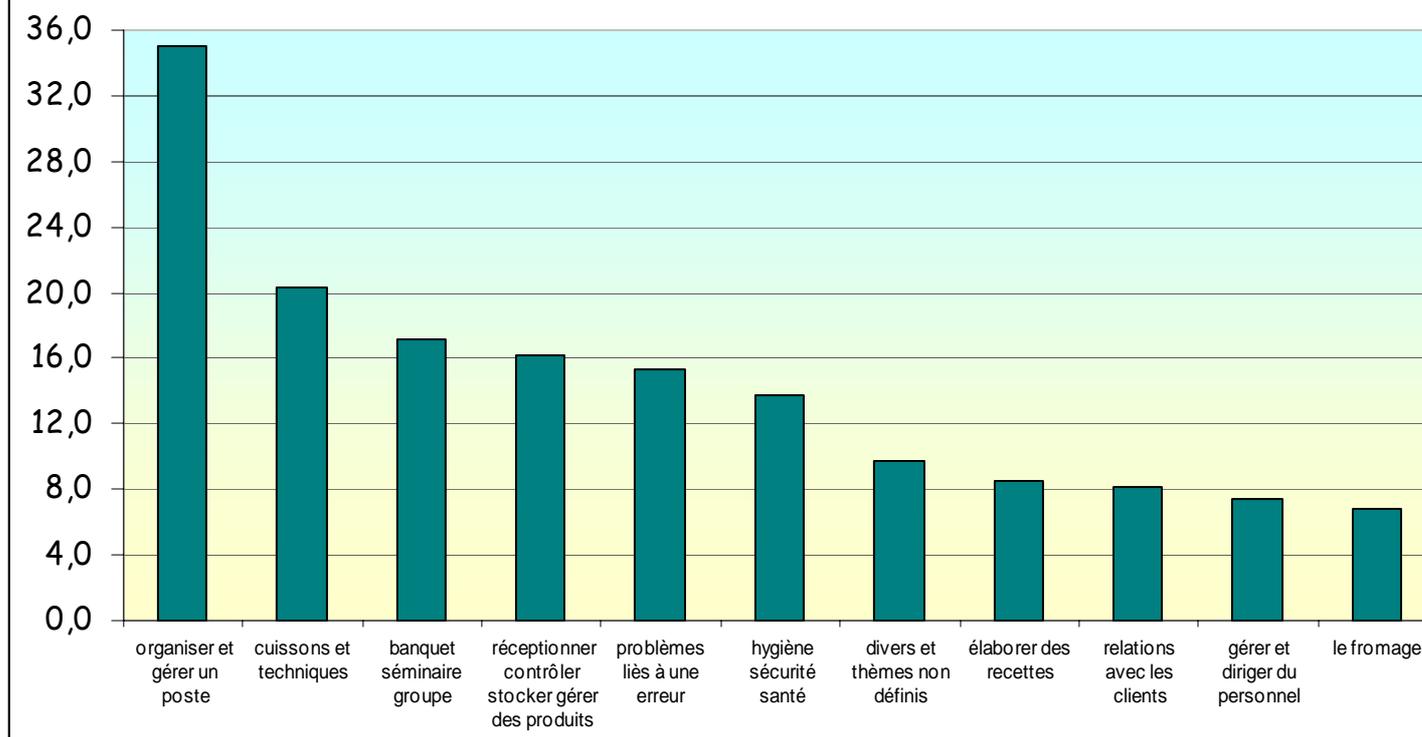
Banquet séminaire service des groupes	12.87%
Relations avec les clients	11.88%
Organiser et gérer un poste	10.39%
Le bar	9.90%
Le fromage	9.40%
Le vin	9.40%
Problèmes liés à une erreur	8.91%
Le petit déjeuner	5.94%
Le room service	4.95%
Divers et thèmes non définis	3.96%
Hygiène santé sécurité	3.46%
Relations avec le personnel	3.46%
Techniques spécifiques	3.46%
La cave	1.98%



Les Thèmes de F.D.A.P.les plus récurrents toutes options confondues

> organiser et gérer un poste	35,0 %
> cuissons et techniques	20,3 %
> banquet séminaire groupe	17,1 %
> réceptionner contrôler stocker gérer des produits	16,2 %
> problèmes liés à une erreur	15,3 %
> hygiène sécurité santé	13,8 %
> divers et thèmes non définis	9,7 %
> élaborer des recettes	8,5 %
> relations avec les clients	8,2 %
> gérer et diriger du personnel	7,4 %
> le fromage	6,8 %

les thèmes récurrents toutes options confondues



BAC PRO ORGANISATION et PRODUCTION CULINAIRE**THEMES de F.D.A.P dans la dominante : 202 F.D.A.P.****Organiser et gérer un poste****21.28%**

Assurer l'envoi seul en cuisine le soir pour l'hôtel et faire preuve d'initiative face aux imprévus	x				
Assurer la mise en place du poste chaud et gérer le service	x				
Assurer un service d'assiettes à trois	x				
Comment éviter un oubli de garniture dans une assiette lors de l'envoi d'un plat ?	x				
Comment s'organiser pour anticiper le service traiteur ?	x				
Comment vais-je réaliser les desserts du restaurant ainsi que gérer les divers approvisionnements	x				
Gérer et organiser le poste des entrées	x	x	x		
Gérer le poste chaud dans le but de former un stagiaire à ce poste	x				
Gérer le poste chaud de la commande des produits jusqu'à l'envoi	x				
Gérer le poste de l'écaillerie	x				
Gérer le poste des desserts	x	x			
Gérer le poste des poissons de l'approvisionnement à l'envoi	x				
Gérer le poste entremétier en accompagnant un apprenti	x				
Gérer un poste au froid seul dans le but de gérer seul la section pour l'été	x				
La pâtisserie	x	x	x		
Le garde- manger	x	x	x	x	x
Le poste chaud	x				
Le poste des préliminaires	x				
Le saucier	x				
Mauvaises initiatives au niveau de la mise en place	x				
Mise en place de salade d'herbes	x				
Mise en place et envoi des plats au poste chaud	x				
Organiser et superviser le poste froid	x				
Organiser la production des apéritifs et amuses-bouche	x				
Organiser le poste des garnitures	x				
Passer une commande en fonction d'un menu pré établi	x				
Préparation des entrées froides et des desserts	x				
Préparation des repas pour le personnel	x				
Préparation du poisson à sa livraison	x				
Réussir à gérer tout seul le poste des poissons	x				
Tenir le poste des entrées chaudes et froides	x				
Un service au passe	x				
Une matinée au poste poisson	x				
Une organisation mal gérée	x				

Les cuissons et techniques spécifiques**20.29%**

Composer le menu express à 13 euros pendant une semaine	x				
Création d'amuse-bouches	x	x	x		
Cuisson des poissons sur la plancha	x				
Cuisson des viandes	x				
Cuissons des langoustines	x				
Deveinage d'un foie gras de canard	x				
Dilution de la levure avec du lait bouillant	x				
Dressage d'assiettes ne plaisant pas au chef	x				
Dressage des assiettes pour le service	x	x			
Etablir une entrée et un plat à partir d'un budget	x				
Imagination et réalisation d'une garniture	x				
La clarification du consommé	x				
La réalisation du plateau de fruits de mer	x				

Le sous vide est-il utilisé dans la cuisine gastronomique ?	x				
Les miroirs de charcuterie	x				
Les poissons et crustacés	x				
Les saumons ont boucané	x				
Mise en sous-vide et cuisson sous-vide	x				
Ouverture des coquilles st jacques sans faire de perte	x				
Préparation des repas pour le personnel	x				
Préparation du lièvre de « Beauce » cuit sous-vide	x				
Préparations de pigeons farcis au foie gras	x				
Préparations des cailles farcies au foie gras	x				
Réaliser des soufflés sans qu'ils tombent	x				
Réaliser une entrée française en Lituanie	x				
Recherche et réalisation d'un gâteau pour le petit déjeuner	x				
Rédaction des fiches techniques	x				
Sauce a un goût bizarre	x				
Travailler un lapin de garenne	x				
Un manque de place sur la plancha	x				
Comment effectuer un soufflé chaud minute ?	x				
Cuisson à basse température des carrés d'agneau	x				
Cuisson au four	x				
Le sous-vide	x				
Préparation du poisson à sa livraison	x				
Mise en place de salade d'herbes	x				
Réaliser la production de foie gras	x				
Le buffet d'automne	x				

réceptionner, contrôler, stocker et gérer des produits

12.87%

Comment se fait la gestion des stocks ?	x	x			
Conditionner les denrées en utilisant le sous-vide	x				
Gérer la réception des fruits et légumes en entreprise	x				
Gérer la réception et le contrôle des marchandises	x	x	x	x	x
Gérer la réception, contrôler et stocker les marchandises	x				
Gérer la réception, le contrôle et le stockage des marchandises assurer un bon déroulement et optimiser l'utilisation des produits	x				
Gérer le conditionnement du poisson	x				
Gérer le stockage en chambre froide des produits frais	x				
Gérer les stocks, les commandes de denrées ainsi que la vérification des colis	x				
L'arrivage du poisson	x				
La date de consommation qui allait expirer sur un carton de pommes de terre lors de la réception	x				
Le rangement des marchandises	x				
Le second restaurant de l'entreprise, « la croix cadeaux » a pris le stock de saumon prévu pour « le cavier »	x				
Perte de marchandises	x				
Problème de livraison	x				
Réaliser l'inventaire des marchandises stockées et transformées afin d'éviter les écarts sur les résultats	x				
Réception des fruits et légumes, dont certains en mauvaises états	x				
Réceptionner et conditionner les marchandises en les mettant sous-vide	x				
Réceptionner et ranger les livraisons des produits	x				
Refus de marchandises à la livraison	x				
Un menu qui est mis en place exclusivement le midi, n'est quasiment jamais proposé par les maitres d'hôtel aux clients. Je dois faire la mise en place, mais dans tous les restaurants, il ne faut pas avoir de pertes, donc gérer les denrées périssables préparées et celles arrivant.	x				

Hygiène santé sécurité

11.88%

Comment gérer le rangement de la chambre froide en vue d'un contrôle des services vétérinaires ?	x				
Comment utilise-t-on la démarche H.A.C.C.P. ?	x	x			
Création de fiche de température	x				
L'hygiène au sein des cuisines de l'Hermitage Barrière par rapport à l'exigence du groupe Barrière	x				
L'hygiène dans le travail	x				

Le dispositif de nettoyage des grandes chaînes hôtelières	x				
Nettoyage au « starfayer »	x				
Pourquoi l'hygiène est-elle importante ?	x				
Problème d'hygiène de la part du personnel	x				
2L d'huile renversée par terre c'est glissant	x				
Antoine le commis de cuisine se blesse en voulant désosser un gigot. Il a une plaie profonde à l'avant bras gauche, il saigne abondamment	x				
Comment le revêtement des marches d'un escalier en cuisine, peut-être un danger pour le personnel du restaurant ?	x				
Comment le stagiaire s'est coupé ?	x				
Comment une certification est-elle obtenue ?	x				
En attrapant des boîtes de conserves situées en hauteur à la réserve, l'une d'elle me tombe dessus. Cet incident ne me provoqua qu'un hématome mais les conséquences auraient pu être bien plus grave. Quelles solutions ont pu être apportées à ce problème ?	x				
En quoi du matériel mal rangé peut-il être dangereux ?	x				
En quoi l'agencement des gestes et postures peut toucher le personnel ?	x				
En quoi un sol qui n'est pas antidérapant peut-il être un danger pour le personnel ?	x				
En quoi une trancheuse universelle est une menace quand elle apposée à côté d'un bac de plonge ?	x				
La brûlure avec la plaque à induction	x				
Quels sont les problèmes et causes dus au danger de la hauteur insuffisante des locaux auprès du personnel ?	x				
Un cuisinier met la plaque du grill qui est brûlante à la plonge, la plongeuse la saisit à pleine main et se brûle. Comment cet accident aurait-il pu être évité ?	x				
Une plaque d'huile très mal placée	x				

Gérer et diriger du personnel

7.92%

Accompagner un stagiaire polonais en cuisine	x				
Assurer le contrôle et le travail de l'apprenti B.E.P. 1 ^{ère} année	x				
Comment diriger un commis pour réaliser un dessert pour le personnel ?	x				
Comment palier l'absence pour congé du responsable de cuisine	x				
Faire découvrir l'entreprise et enseigner les techniques de base à un stagiaire	x				
Gérer un apprenti ou un stagiaire	x	x	x	x	x
Gérer un service avec du personnel intérimaire	x				
M'adapter au travail en restauration avec un roulement en 2/8	x				
Mauvaise communication entre le restaurant et la cuisine	x				
Organiser l'accueil d'un stagiaire étranger	x				
Problème de la part d'un serveur	x				
Quelles sont les conséquences suite à l'accumulation de plus de 6 jours de travail sans avoir de jours e congés, sur le travail d'un employé ?	x				

élaborer des recettes

7.42%

Ananas aux fleurs de semba	x				
Cigarette chocolat sésame avec son sablé breton	x				
Comment préparer un plat appelé « waterzoi de poulet » ?	x				
Elaboration d'un amuse-bouche à la minute	x				
Elaboration de macarons au basilic	x				
Filet de sabre en papillote filmée	x				
Les mignardises et salés	x				
Mille feuilles chocolat	x				
Préparation du pain perdu brioché	x				
Quasi de veau gratin de Crozet	x				
Réalisation de verrines citron	x				
Saint jacques sauce noisette	x				
Une mousse hors du commun	x				
Velouté de Saint-Jacques	x				
Verre de litchi et la gelée de muscat crème brûlée lait de coco	x				

Les banquets les séminaires le service des groupes 5.94%

Banquet d'inauguration d'un « ferry »	x				
Comment s'organiser pour anticiper le service traiteur ?	x				
La mise en place du repas séminaire	x	x			
La régénération	x				
L'organisation d'un séminaire	x				
Préparation et dressage d'un buffet de desserts diététique pour 30 personnes	x				
Préparation et envoi des garnitures d'un banquet de 1600 personnes	x				
Préparations de plateaux de fruits de mer pour un séminaire de 50 personnes	x				
Réalisation d'un repas pour 500 personnes	x				
Réalisation de la manifestation de traiteur	x				
Respecter la liaison chaude et réfrigérée	x				
Un groupe de couverts qui avait réservé pour 12 et qui est arrivé à 20	x				

Problèmes liés à une erreur 5.44%

Confectionner une pâte : erreur de manipulation	x				
Deux envois consécutifs de mauvais desserts	x				
J'ai jeté un jus de préparation	x				
L'envoi d'un fondant au chocolat congelé	x				
La garniture du jour à la poubelle	x				
La plaque de bavaois écrasé dans la chambre froide	x				
Perdu ! la terrine de lièvre	x				
Problème à la confection du fond de veau	x				
Problème de cuisson	x				
Une terrine de brochet pas assez cuite donc changement de plat	x				
Viande pas assez cuite	x				

Le matériel 3.96%

En quoi l'agencement des chambres froides pose des problèmes ?	x				
Installations défectueuses	x				
L'utilisation de la sorbetière, pour réaliser les glaces et les sorbets du restaurant	x				
Le paco-jet	x				
Les nouveaux matériels	x				
Mauvais usage du matériel de cuisine	x				
Panne d'une armoire réfrigérée	x				
Un réfrigérateur et son contenu hors d'usage	x				

Divers 2.97%

Aucun thème de FDAP mentionné	x	x			
Les appels d'offres	x				
Mener une action commerciale	x				
Satisfaire le client grâce au plateau de fruits de mer	x				
Un client musulman, désire un plat « cabillaud, poivrons et œuf de poule ». Ce plat contient une quantité importante de cochon	x				

BAC PRO PRODUCTION DE SERVICE**Thèmes de F.D.A.P dans la valence opposée : 138 F.D.A.P.****Organiser et gérer un poste****28.98%**

Adapter la mise en place en cuisine avant le service	x				
Améliorer la carte des desserts pour aider le cuisinier en répondant aux demandes des clients	x				
Assurer l'envoi seul en cuisine	x				
Assurer le travail en cuisine pour pallier l'absence d'un cuisinier pour une réservation de 23 personnes	x				
Assurer toute seule la rotation d'un buffet chaud	x				
Comment assurer le poste des entrées tout en ayant des connaissances limitées en la matière	x				
Effectuer la mise en place du froid en respectant les règles d'hygiène, le timing et la rigueur sur le travail	x				
Effectuer les entrées en cuisine	x				
En quoi une mauvaise organisation du poste de travail me faisait perdre du temps ?	x				
Garde manger et pâtisserie	x				
Gérer l'envoi de plats dans 2 salles différentes	x				
Gérer le poste des desserts	x				
Gérer le poste des entrées pendant le service	x				
L'envoi de plats chauds	x				
La mise en place à la carte des timbres réfrigérés	x				
Le poste de garde	x				
le poste de porteur	x				
Prendre la responsabilité d'un poste	x				
Le repas du personnel	x				
Le travail des entrées et des desserts	x				
Le travail du poisson	x				
Mettre en place une nouvelle carte avec un nouveau chef une journée avant le jour prévu	x				
Mise en place	x				
Mise en place d'un buffet hors d'oeuvre	x				
Mise en place d'une nouvelle mignardise pour le café	x				
Mise en place des entrées	x				
Mise en place du froid	x	x			
Mise en place du grill	x				
Problème d'organisation lors de l'envoi d'un plat principal pour les grandes tables	x				
Organisation sur une réalisation d'un soufflé qu Cointreau pendant un service	x				
Organiser et réaliser la production de truffes en chocolat	x				
Organiser la cuisine pour un menu slovaque	x				
Quelles sont les mises en place à faire au poste froid, les erreurs à ne pas commettre.	x				
S'approprier le poste du pain de la fabrication à l'approvisionnement	x				
Réaliser correctement les amuses bouches et mignardises	x				
Réaliser la mise en place du poste froid pour le service du midi en tenant compte du temps imparti	x				
Réception des bons, dressage et envoi des assiettes	x				
Respecter la présentation des plats et leurs grammages	x				
Suite à une surcharge de travail, j'ai été en pâtisserie afin d'aider le pâtissier	x				

Les cuissons et techniques**20.28%**

Créer un repas diététique	x				
Cuisson de croustillants de saint Marcellin	x				
Cuisson du foie gras	x				
Décoration d'assiettes	x				
Détailler les pavés de saumon	x				
Dressage des assiettes à l'avance	x				
Dressage du chariot de desserts	x				
Dresser une assiette de foie gras	x				
La cuisson d'un faux-filet mal cuit	x				
La fabrication du pain	x				
Le dressage de la carte et l'envoi	x				
Le saumon fumé, le fumage	x				
Le sous vide	x				

Synthèse sur les F.D.A.P. Thèmes de FDAP OPC dans la valence opposée

Les crêpes soufflées au Grand-Marnier	x				
les repas du personnel : la tarte aux kiwis	x				
Les rillettes de poisson, la consistance du produit	x				
Préparation d'une tarte aux kiwis	x				
Produire un foie gras mi-cuit de la fabrication au dressage	x				
Réalisation d'une crème anglaise	x				
Réalisation d'une tarte aux pommes fraîches en collectivité	x				
Réalisation d'une terrine de foie gras aux figues	x				
Réalisation de crèmes brûlées aromatisées à la pêche	x				
Réalisation des plateaux de charcuteries	x				
Réaliser la fabrication du foie gras	x				
Réaliser les préparations froides	x				
Réaliser un buffet de hors d'œuvre pour le repas de midi	x				
Réaliser une entrée servie dans 2 concepts de restauration différents	x				
Réaliser une terrine de foie gras mi-cuit	x				

Elaborer des recettes

10.14%

Assiette de crudités	x				
Des morceaux de pommes dans un fond	x				
La lotte à la tahitienne	x				
La mayonnaise diététique	x				
Les choux chinois, surveillance de la cuisson	x				
Nems de banane au chocolat	x				
Potage minestrone au mixeur	x				
Réalisation accras de morue	x				
Réalisation d'un moelleux au chocolat	x	x			
réalisation d'un pressé de tourteau	x				
Tarte fine	x				
Elaborer une terrine de foie gras parfumée au porto et à l'armagnac	x				
Terrine aux deux saumons	x				

Problèmes liés à une erreur

9.42%

assiettes mal envoyées	x				
crème anglaise brûlée	x				
crème au beurre qui ne monte pas	x				
Erreur de sauce d'un plat	x				
mélange de différentes pièces de viande	x				
Oubli de cuisson	x				
Pas assez de dessert pendant le service	x				
Plus assez de plats d'entrée à cause d'une casse violente ?	x				
Plus de pain au milieu du service	x				
Renversement d'une vinaigrette à la brisure de truffe	x				
Renverser une sauce pendant le service	x				
Se tromper d'ingrédients dans l'élaboration d'une sauce béchamel	x				
Un sabayon congelé	x				

Réceptionner contrôler stocker gérer des produits

9.42%

Comment gérer les stocks de produits laitiers pour que rien ne manque et surtout sans faire de perte.	x				
Gérer et organiser les commandes ainsi que les livraisons	x				
Gérer la commande des produits périssables, les fruits et les légumes	x				
L'inventaire de l'économat	x				
Les D.L.C.	x	x			
Marchandises oubliées	x				
Mauvaise livraison	x				
Organiser les stocks de produits laitiers	x				
Ranger et classer les marchandises destinées à la cuisine	x				
Réception des marchandises et applications de la méthode PEPS	x				
Réceptionner la livraison des produits	x				
Réceptionner les matières premières en cuisine	x				

Hygiène santé sécurité

5.79%

Comment l'issue unique pour entrer et sortir de la cuisine engendre des problèmes de sécurité, d'hygiène et économique	x					
Déclenchement de l'alarme incendie pendant un service	x					
En quoi l'agencement des zones de stockage des produits frigorifiés posent-ils des problèmes d'hygiène, d'efficacité et de rentabilité	x					
En quoi le vidage des poubelles ne respecte pas le principe de la marche en avant	x					
Journée nettoyage	x					
Le feu en cuisine	x					
Lydie(stagiaire) s'évanouit en ouvrant des huîtres	x					
Réaliser le nettoyage de la cuisine avant les services à 11h30	x					

Divers

5.07%

Aucun thème de FDAP mentionné	x	x	x			
Comment trouver un système de communication efficace pour la distribution des préparations entre la cuisine et la salle	x					
En quoi une utilisation massive de produits PAI ou prêts à l'emploi conduit à la standardisation du produit final	x					
En quoi ce stage a été bénéfique pour ma pratique, ma rapidité et mon niveau technique de cuisine ?	x					

Gérer et diriger du personnel

4.34%

Gestion et rotation du personnel	x					
Manque d'effectif en cuisine	x					
Mauvaise compréhension (réception,cuisine)	x					
Mauvaise compréhension entre le stagiaire et le chef de partie	x					
Peu de communication entre le personnel	x					
Remplacer le personnel de cuisine pour 1 service	x					

banquets séminaires groupes

4.34%

Le séminaire	x					
Gestion d'un groupe de 30 personnes et des commandes extérieures au groupe	x					
Réalisation d'une carcasse et mise en place d'un séminaire pour 20 personnes	x					
Sécuriser le transport des plats pendant la livraison sans modifier la présentation des plats	x					
Un mariage de 120 personnes annulé	x					
Les repas de séminaires	x					

Le matériel

2.17%

Un des fours s'est arrêté de fonctionner alors que plusieurs commandes arrivaient en même temps et à peu près tous avaient pris des tartiflettes et des confits	x					
En quoi l'absence de « passe » peut être gênant ?	x					
vaisselle cassée	x					

Divers et thèmes non définis

8.69%

Activités matinales	x																		
Aucun thème sur la FDAP	x	x	x																
Coupure électrique	x																		
Erreur de rédaction de bon d'informations	x																		
Quels problèmes pouvons-nous rencontrer quand les cloches ne sont pas adaptées aux assiettes ?	x																		
Trop d'attentes en cuisine	x																		
Le week-end Air France	x																		
Les 24 heures du Mans	x																		
Plateau de vaisselle cassée	x																		
Renverser un plateau de verres	x																		

Commercialisation

7.24%

Comment gérer un séminaire afin de fidéliser la clientèle	x																		
Commercialisation du fromage	x																		
Conseiller un client dans le choix de son vin	x																		
Coulis de fraise trop épicé	x																		
Donner les cartes aux clients	x																		
L'annonce des plats aux clients	x																		
L'argumentation commerciale en sommellerie	x																		
Mettre en place et réaliser une action commerciale	x																		
Prendre une commande	x																		
Savoir argumenter et vendre un produit proposé par le chef	x																		

Problèmes liés à une erreur

7.24%

Envoyer les mauvais plats	x	x																	
Erreur de petit déjeuner en chambre	x																		
l'arrête dorsale d'un dos de cabillaud n'a pas été retirée, début d'étouffement de la cliente	x																		
Lors d'un dîner organisé par l'ordre des médecins, une erreur a été commise sur la disposition des couverts ce qui a entraîné une faute sur la disposition des plats aux clients.	x																		
Tache de sauce sur la chemise d'un client	x																		
trognon de salade dans une entrée	x																		
un client trouve un morceau de métal dans son filet de poisson	x																		
Un plat s'est renversé sur une cliente	x																		
Une table attend 25 minutes pour commander	x																		

Hygiène sécurité santé

5.79%

Comment les produits d'entretien du restaurant peuvent nuire à la santé des employés	x																		
Comment peut-on négliger la sécurité du personnel et des clients	x																		
Comment se fait-il que le linge propre de l'hôtel se trouve à côté de la zone fumeur du personnel ?	x																		
Comment les clients réagissent-ils face à ce sujet.	x																		
Devons-nous prendre le risque de blesser son personnel et sa clientèle pour une histoire d'argent	x																		
En quoi un sol mouillé peut être un danger pour le personnel ?	x																		
La date limite de conservation	x																		
La propreté en règle d'art	x																		
Nettoyage complet du bar	x																		

Le fromage

5.07%

Comment gérer un stock de fromages afin d'avoir un plateau de fromages harmonieux à chaque service	x																		
Découpage du fromage	x																		
La « roulante » à fromages	x																		
La réalisation du plateau de fromages, est-ce si facile ?	x																		
Organiser le poste du fromage, de l'approvisionnement à la commercialisation	x																		
Le service du fromage au plateau	x																		
Servir le fromage au chariot	x																		

Le vin

5.07%

Le service du vin	x									
mauvaise ouverture d'une bouteille de vin	x									
Ouverture d'une bouteille de vin âgé	x									
Ouverture d'une bouteille de vin très renommée	x									
service d'une bouteille de champagne pour 4 couverts	x									
Servir du vin dans le verre à vin rouge	x									
Accorder les différents plats de la carte avec les vins de l'entreprise	x									

Le petit déjeuner

5.07%

Assurer le service et la préparation des petits déjeuners	x									
Comment gérer la mise en place du buffet petit déjeuner en évitant de manquer et de ne pas faire de pertes	x									
Le petit déjeuner	x									
Le petit déjeuner écourté à cause d'un concours de bar	x									
Le service des petits déjeuners	x	x								
Réorganisation du buffet pour les petits déjeuners	x									

Relations avec les clients (communication)

5.07%

Annulation de bon et manque de communication	x									
Client mécontent	x	x								
En quoi une langue différente de la mienne peut poser des problèmes lors d'une prise de commande ?	x									
En quoi une mauvaise pratique des langues étrangères peut-elle être un frein dans le travail ?	x									
Renseigner un client Anglais	x									
Un conflit avec les clients	x									

La facturation, l'encaissement, l'informatique

5.07%

Erreur de facturation d'un room-service	x									
Etablir et vérifier une note client	x									
Panne informatique entre la cuisine et la salle	x									
un problème informatique trouble le bon déroulement de service	x									
la facturation	x	x								
La facturation d'un repas	x									
Une facturation mal enregistrée	x									

le bar

4.34%

Préparation du cocktail « la véranda »	x									
Problème au bar	x									
Difficultés dans l'envoi des apéritifs et dans la connaissance des produits	x									
Mettre en place un nouveau cocktail dans l'entreprise	x									
Réalisation du « Novotel café »	x									
Superviser le service des apéritifs	x									

Diriger et gérer du personnel

3.62%

Accompagner un apprenti en salle au moment de la fermeture du restaurant	x									
Gérer 2 commis stagiaires de 1 ^{ère} B.E.P.	x									
Relations entre un commis et son chef de rang	x									
Savoir diriger un stagiaire	x	x								

service spécifique

3.62%

Dressage d'un buffet	x									
Homard breton grillé à préparer devant le client	x	x								
Le room service	x									
Les découpages en salle	x									

THEMES de F.D.A.P en valence opposée**202 dossiers****Les banquets les séminaires le service des groupes****12.87%**

Assurer le service d'un banquet de 200 personnes	x																		
Gérer le service d'un groupe	x																		
Le service de la saint-sylvestre, assurer le service le 31 décembre	x																		
Le service de séminaire	x																		
Les salons	x	x																	
Les séminaires	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Manque de place, pour une mise en place pour un nombre important de convives	x																		
Mettre en place la salle pour un banquet traiteur	x																		
Mise en place banquet	x																		
Mise en place et service d'un cocktail de 80 personnes	x																		
Montage des séminaires	x																		
Organiser la mise en place et l'envoi des plats d'un banquet	x																		
Participer au déroulement d'un mariage en salle	x																		
Réaliser la mise en place d'un banquet	x																		
Service d'un banquet en restauration de chaîne	x																		
Servir deux banquets	x																		
Servir le conseil général de Vendée	x																		

Relations avec la clientèle (communiquer)**11.88%**

Adapter une argumentation commerciale correcte face à une clientèle	x																		
Comment faire comprendre à un client ivre que nous ne pouvons plus lui servir à boire ?	x																		
Comment gérer les conflits des nuisances sonores au sein de l'hôtel ?	x																		
Comment réagir face à un client qui ne veut pas payer sa consommation de bar ?	x																		
Comment rompre ma timidité ?	x																		
Comment trouver une solution aux chambres de l'hôtel dont on entend les bruits des véhicules passés au bord de la quatre voies ?	x																		
De l'accueil à la prise de congé	x																		
Des clients ont refusés de payer, pourquoi n'ont-ils pas voulu payer ?	x																		
Deux clients pressés qui commandent leurs cafés en même temps que leurs desserts	x																		
Gérer l'accueil des clients jusqu'à la prise de congé sans qu'il se rende compte que je suis cuisinier	x																		
Installation du client et prise de commande	x																		
La prise de commande	x																		
Ma peur du client me bloquait et m'empêchait d'aller vers lui . Comment ai-je affronté cette peur ?	x																		
Pour quelle raison ai-je oubliée de rendre la monnaie ?	x																		
Prendre la commande	x																		
Prendre la commande des desserts	x																		
Prendre la commande en salle et servir les clients	x																		
Problème de réservation d'une table	x																		
Salade mal lavée	x																		
Un bouchon de vin vient de se casser lors de l'ouverture de la bouteille et c'était la dernière bouteille de vin	x																		
Un client fait un malaise	x																		
Un client m'a fait part que le vin que je lui avais servi était bouchonné	x																		
Un client s'exprime mal pour commander sa garniture	x																		
Une cliente ne sent pas bien, elle commence à régurgiter	x																		

Le vin

9.40%

Assurer le service du vin pendant le service, à l'entreprise	x																		
Casse de bouteilles pleines	x																		
Comment s'effectue le service d'un vin rouge en salle ?	x																		
Comment servir un Saint-Nicolas de bourgueil ?	x																		
Débouchage d'une bouteille de vin australien	x																		
Du rouge qui tache !	x																		
L'ouverture d'une bouteille de vin	x																		
Le débouchage et le service d'un vin de St Emilion au guéridon	x																		
Le service du vin ou comment servir le vin ?	x	x	x	x	x	x	x	x											
Participer à l'analyse organoleptique d'un vin en équipe afin de mieux le connaître et le commercialiser	x																		
Sélectionner le vin du mois de décembre et déterminer son prix de vente	x																		
Utiliser la bonne méthode de débouchage d'un vin avec ses critères de fraîcheur	x																		
Vin pas bon	x																		

problèmes liés au service ou à une erreur

8.91%

Casse de bouteilles pleines	x																		
En quoi un oubli de N° de chambre peut-il engendrer une perte ?	x																		
J'ai servi un met à un client qui n'avait pas commandé ce plat	x																		
Le manque de plateau pour un groupe qui avait réservé pour 12 arrivé à 18	x																		
Manque de pain	x																		
Mauvaise annonce du N° de table envers mon chef de rang	x																		
Mauvaise annonce du N° de table	x																		
Mauvaise manipulation du plateau	x																		
Mauvaise prise de commande du dessert en anglais	x																		
Non conformités des couverts mis en place par rapport au plat qui sera servi dans les minutes suivantes	x																		
Oubli dans une commande	x																		
Oublier de faire marcher la suite	x																		
Plat de poisson qui se retrouve à terre	x																		
Problème de compréhension d'un bon	x																		
Remplacer un plat commandé par un autre	x																		
Se tromper de table pour envoyer un plat	x																		
Un client a commandé un pavé de biche et le cuisinier lui a fait un pavé de bœuf	x																		
Un manque de place pour des couverts en plus au dernier moment	x																		

Le petit déjeuner

5.94%

Comment gérer le buffet de petit-déjeuner, l'accueil des clients et le débarrassage des plateaux ?	x																		
L'envoi du petit-déjeuner en chambre en retard	x																		
Le petit déjeuner	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Service du petit déjeuner dans une chambre d'une habituée	x																		

Le room service

4.95%

Echange de room service	x																		
Le room service	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Room service du soir	x																		

Divers et thèmes non définis

3.96%

Aucun thème sur la FDAP	x	x																	
En quoi la signalisation d'un hôtel peut-être un problème ?	x																		
Faire la caisse	x																		
J'ai cassé une clef de chambre d'hôtel	x																		
La tâche sur la moquette	x																		
Organisation de l'office	x																		
Une clef de chambre cassée	x																		

Hygiène sécurité santé**3.46%**

Accident de travail	x																		
Comment réagir au problème de tabagisme dans une salle de restaurant non fumeur dont le personnel fume ?	x																		
En quoi l'hygiène des postes de travail doivent être respectées et surtout visible au client du restaurant ?	x																		
En quoi le manque de place à la plonge engendre un problème ?	x																		
En quoi un matériel défectueux peut-il entraîner des pertes de marchandises ?	x																		
L' H.A.C.C.P.	x																		
Panne de l'armoire réfrigérée à glaces	x																		

Relations avec le personnel**3.46%**

Accompagner une stagiaire polonaise en salle	x																		
Comment assurer le service d'un cocktail pour 300 personnes sans embaucher de serveur supplémentaire ?	x																		
Le chef cuisinier ne fait pas les œufs au plat que je lui ai demandé	x																		
Comment palier l'absence du responsable qui réalise le service traiteur ?	x																		
En quoi l'intégration dans une équipe est-elle importante au sein d'une entreprise ?	x																		
Etre de garde après un long service	x																		
Problème relationnel avec l'assistant maître d'hôtel	x																		

techniques spécifiques**3.46%**

Buffet de fruits de mer	x																		
Crèmes renversées aux lentilles	x																		
Le porté d'assiettes	x																		
Préparations des entrées froides et des desserts	x																		
Préparer un service avec pour thème « les fruits de mer »	x																		
Préparer une sole en filets devant le client	x																		
Réalisation des crêpes Suzette	x																		

La cave**1.98%**

Organiser la cave	x																		
Gestion de la cave en fonction d'une vente de vins irrégulière	x																		
Organiser la cave de façon à gagner du temps lors de la recherche des vins	x	x																	

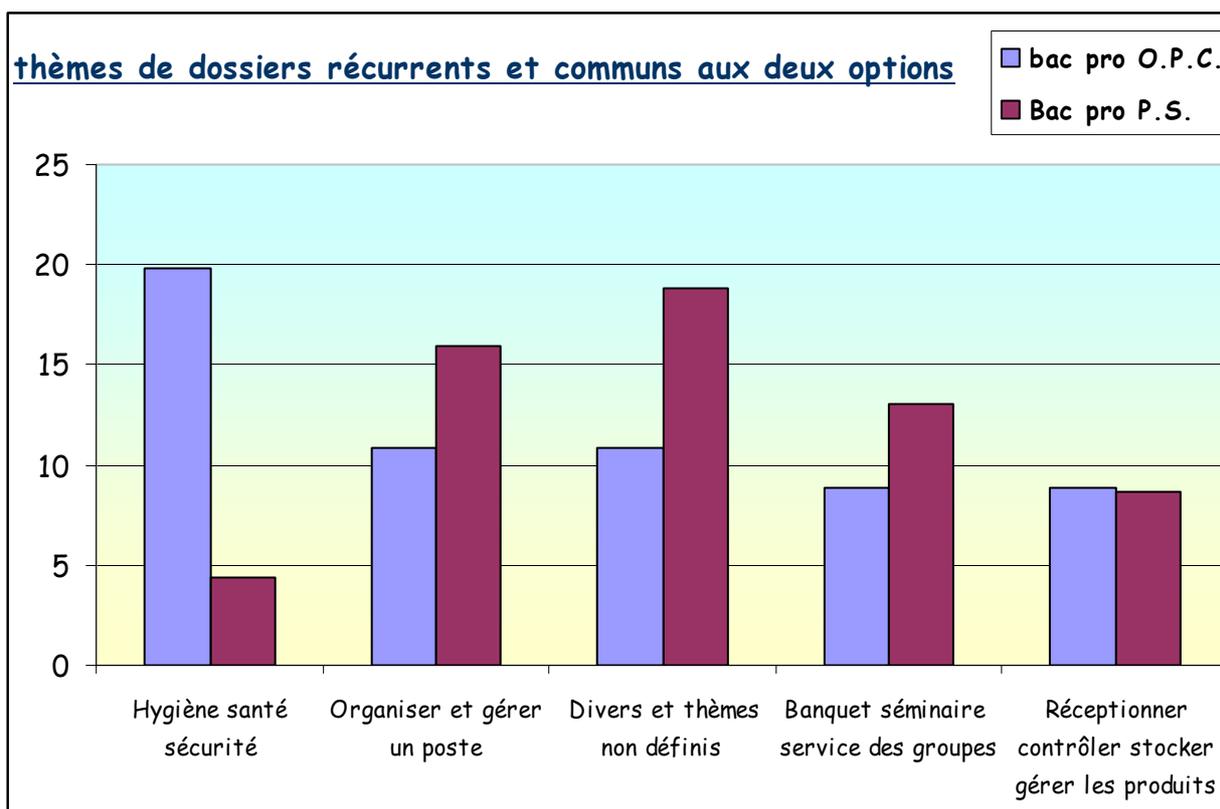
Les thèmes de dossiers

Bac pro organisation et production culinaire

Hygiène santé sécurité	19.80%
Création et élaboration de recettes	11.80%
Les produits	10.89%
Organiser et gérer un poste	10.89%
Divers et thèmes non définis	10.89%
Banquet séminaire service des groupes	8.91%
Réceptionner contrôler stocker gérer les produits	8.91%
Concept de production	7.92%
Techniques spécifiques et cuissons	5.94%
Gérer et diriger du personnel	3.96%

Bac Pro Production de services

Commercialisation	21.73%
Divers et thèmes non définis	18.84%
Organiser et gérer un poste	15.94%
Banquet séminaire service des groupes	13.04%
Création	10.14%
Réceptionner contrôler stocker gérer les produits	8.69%
Hygiène santé sécurité	4.34%
Les encaissements	4.34%
Les produits	2.89%



BAC PRO ORGANISATION et PRODUCTION CULINAIRE**THEMES de dossier : 101 dossiers**

<u>L'hygiène santé sécurité</u>	19.8%			
Arrêt de travail du plongeur				
Chambre froide négative mal fermée				
Difficultés de transports de produits en liaison chaude car les installations étaient défectueuses				
H.A.C.C.P.				
Intoxication alimentaire dû à un produit de nettoyage				
L'ergonomie dans mon entreprise				
L'hygiène dans la restauration collective				
L'hygiène dans un restaurant d'hôpital				
L'hygiène en restauration				
La mise en place d'un registre de contrôle sur toutes les mises sous-vide				
La sécurité et l'hygiène chez euro Disney				
Les préventions et risques professionnels en cuisine				
Manque de gâteau d'anniversaire, ce qui obligea une décongélation de ceux-ci à l'extérieur, dans la cuisine, à une température avoisinant les 20°C				
Mise en place d'un service et nettoyage de la cuisine				
Plus de hotte, plus de clients !				
Pour la méthode H.A.C.C.P. est-elle importante ?				
Pourquoi faire venir un laboratoire d'analyse ?				
Réalisations de fiches H.A.C.C.P.				
Un arrêt de travail qui pourrait coûter plus cher que prévu, tout en pouvant être évité				
Visite des services vétérinaires				

<u>Création de cartes ou de recettes</u>	11.8%			
Création d'un dessert	x	x		
Création d'une nouvelle carte de restaurant				
Créer et mettre en place un dessert				
Créer un dessert de saison pour le réveillon				
Etablir le menu du jour un mois à l'avance				
J'instaure un plat à la carte				
Je mets en place un menu autour des fruits de mer				
La conception d'une nouvelle carte de restaurant				
Mettre en place un nouveau menu pour l'entreprise				
Mise en place d'un nouveau plat à la carte				
Réaliser un dessert spécialement pour la fête de la musique pour but d'attirer un maximum de clients				

<u>Les produits</u>	10.89%			
Comment utiliser les produits déshydratés ?				
La coquille St jacques				
Le cacao				
Le légume oublié				
Le pain d'épices				
Le saumon				
Le saumon mariné au sel de Guérande et agrumes				
Les champignons				
Les plateaux de fruits de mer				
Les produits de luxe utilisés en cuisine (foie gras truffe...)				
Réalisation d'une volaille de Bresse truffée rôtie à la broche				

<u>Organiser gérer un poste</u>	<u>10.89%</u>				
Assurer le menu du réveillon et du nouvel an					
Assurer le poste froid					
Comment gérer le poste froid afin de faciliter le service et économiser du personnel					
Envoyer le plat chaud que le client a commandé					
Gérer et organiser le poste de pâtisserie					
L'organisation d'une cuisine					
La gestion d'un service en cuisine					
Le déroulement d'un week-end de pâques en cuisine					
Mise en place d'un nouveau plat à la carte					
Organiser le diner pour des clients en demi-pension au chaud et en pâtisserie					
Rangement de 1500 assiettes à l'envers					

<u>Divers et thèmes non définis</u>	<u>10.89%</u>				
Aucun thème de dossier mentionné	7				
Génération du bon interne					
L'amélioration que je peux apporter à mon entreprise : « le laquage aux épices »					
Pourquoi le dessert a-t-il une importance en fin de repas ?					
Un client a fait tomber son plateau					
Une tradition de la Loire « la remontée du sel »					

<u>Banquet séminaire groupe</u>	<u>8.91%</u>				
Le fonctionnement du service traiteur					
Les buffets					
Les buffets du Novotel thalasso					
Les séminaires de la semaine et le brunch du dimanche					
Les séminaires et buffets					
Mettre en place un repas de mariage					
Organisation d'un séminaire					
Organiser un séminaire à thème sur les plats des pays participants à la coupe du monde					
Réaliser un menu à trois plats pour 90 personnes					

<u>Réceptionner contrôler stocker gérer des produits</u>	<u>8.91%</u>				
Conservation et utilisation des produits					
Fournisseur, qualité et sinistre					
Gestion d'un inventaire					
L'approvisionnement en cuisine					
L'inventaire des stocks en cuisine et la saisie informatique					
La réception, le contrôle et le stockage des marchandises					
Le contrôle des aliments					
Le problème de l'approvisionnement du sandre					
Réaliser un inventaire avant de faire la mise en place					

<u>Concept de production</u>	<u>7.92%</u>				
« le George Blanc »					
Comment devenir relais « Châteaux » ?					
La commercialisation d'un menu hongrois					
La cuisine allégée					
La cuisine diététique					
La cuisine ouverte sur la salle de restaurant					
La liaison froide					
Les régimes					

<u>Les techniques spécifiques, les cuissons et l'élaboration de recettes</u>	5.94%				
Cuisiner du foie gras sous-vide					
La cuisson au gril des viandes rouges					
Le saumon mariné au sel de Guérande et agrumes					
Le sous-vide					
Réalisation d'une volaille de Bresse truffée rôtie à la broche					
Réaliser une sauce à la minute					

<u>Diriger et gérer du personnel</u>	3.96%				
Comment encadrer et accompagner un stagiaire ou un apprenti afin qu'il puisse progresser durant sa période de travail					
Etablir un planning des repas du personnel					
Les relations humaines dans une brigade de cuisine					
Réaliser un planning hebdomadaire					

BAC PROPRODUCTION de SERVICETHEMES de dossiers :69 dossiers**Commercialisation****21.73%**

Qu'est ce que le room service	x	x							
Les petits déjeuners	x								
Clients très exigeants	x								
Le client est roi, le patron est dieu	x								
La commercialisation du beaujolais nouveau	x	x							
Augmenter les ventes à emporter	x								
Prendre en charge les clients de leur arrivée à leur départ en respectant leurs attentes	x								
Accentuer les ventes des vins du mois	x								
Décorer la salle de restaurant en fonction d'un thème	x								
L'esprit taverne	x								
Les différentes prestations pendant le service									
la prise de commande									
Présentation d'une entreprise	x								

DIVERS et thèmes non définis**18.84%**

Thèmes non définis	11								
La décantation d'un vin	x								
Les matériaux utilisés en restauration gastronomique	x								

Organiser gérer un poste**15.94%**

Organisation d'un dîner et prévision du service	x								
Organiser une semaine à thème (norvégienne)	x								
Organiser le réveillon de la saint sylvestre	x								
Mauvaise organisation du travail	x								
Les petits déjeuners et la soirée de Noël	x								
Mise en place impossible, occupation des locaux par une équipe de TV	x								
Mauvaise disposition de la carcasse du restaurant, mauvais service	x								
Mise en place de nouveaux cocktails	x								
Réaliser un repas à thème	x								
Manque d'un plat à la carte	x								
Le travail d'un commis de salle	x								

Banquets et séminaires**13.04%**

L'organisation et le service d'une soirée de gala	x								
Organisation d'une réception dînatoire	x								
Organisation d'un banquet	x								
Mettre en place et servir un cocktail	x								
Dîner de bienfaisances	x								
Cocktail dînatoire pour heineken France	x								
Réservation du séminaire	x								
Les banquets	x								
Proposer aux séminaires nos prestations	x								

Créations (cocktail, plats....)**10,14%**

La création de la carte brasserie	x								
l'apéritif maison et sa farandole d'amuses bouche	x								
Un dessert pour les enfants	x								
Création d'une carte en anglais	x								
Créer un nouveau cocktail	x								
Améliorer le dessert du menu enfant	x								
Réaliser une carte des vins	x								

Réceptionner contrôler stocker gérer des produits**8,69%**

Rangement des whiskies dans le commerce de la cave	x								
la gestion des stocks des boissons	x								
Gérer la cave à vins	x	x	x						
Rangement de la cave, réception, contrôle des bouteilles de vins	x								

Hygiène sécurité santé**4,34%**

Sol glissant en cuisine	x								
Infection alimentaire	x								
Les cocktails et le cancer	x								

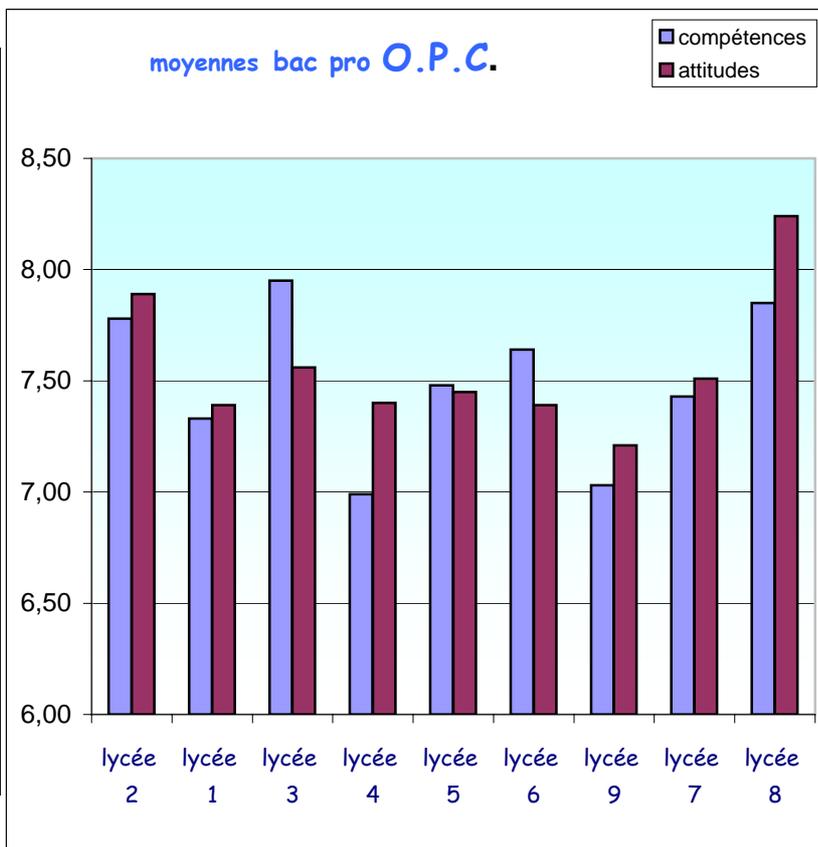
Les encaissements**4,34%**

Les encaissements et la machine micros	x								
Les moyens de paiement, comment réagir face a des faux billets, des chèques ou cartes bancaires volés.	x								
les logiciels d'encaissements	x								

Les produits**2,89%**

Les champignons	x								
le poisson	x								

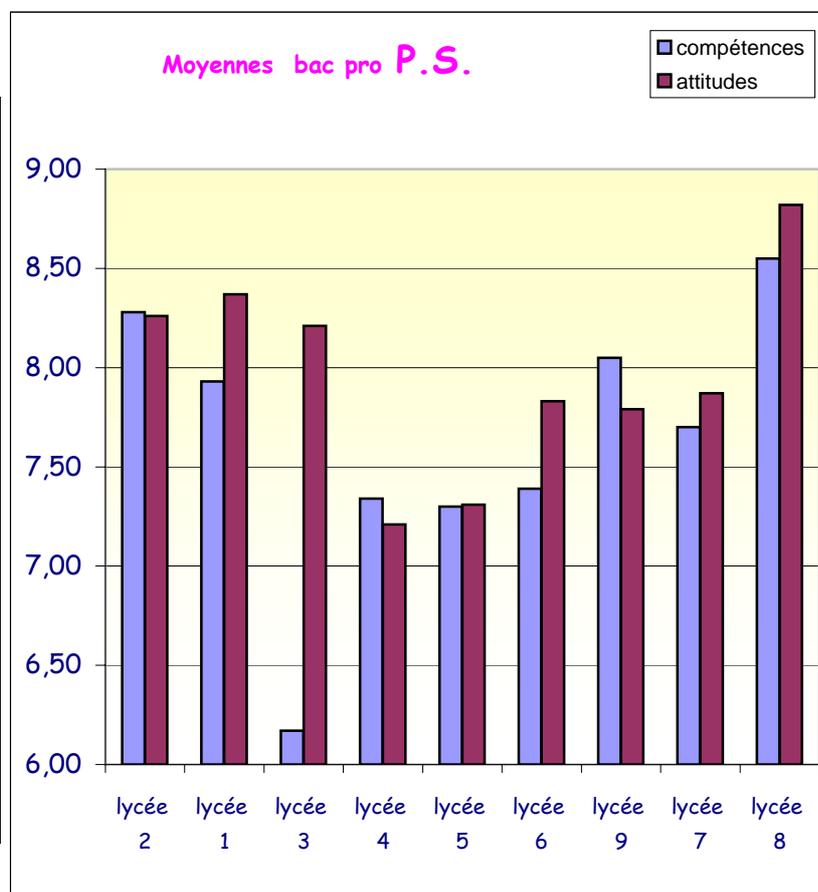
	compétences	attitudes	moyenne sur 20
lycée 2	7,78	7,89	15,67
lycée 1	7,33	7,39	14,72
lycée 3	7,95	7,56	15,51
lycée 4	6,99	7,40	14,39
lycée 5	7,48	7,45	14,93
lycée 6	7,64	7,39	15,03
lycée 9	7,03	7,21	14,23
lycée 7	7,43	7,51	14,94
lycée 8	7,85	8,24	16,09
TOTAL	7,36	7,46	14,82



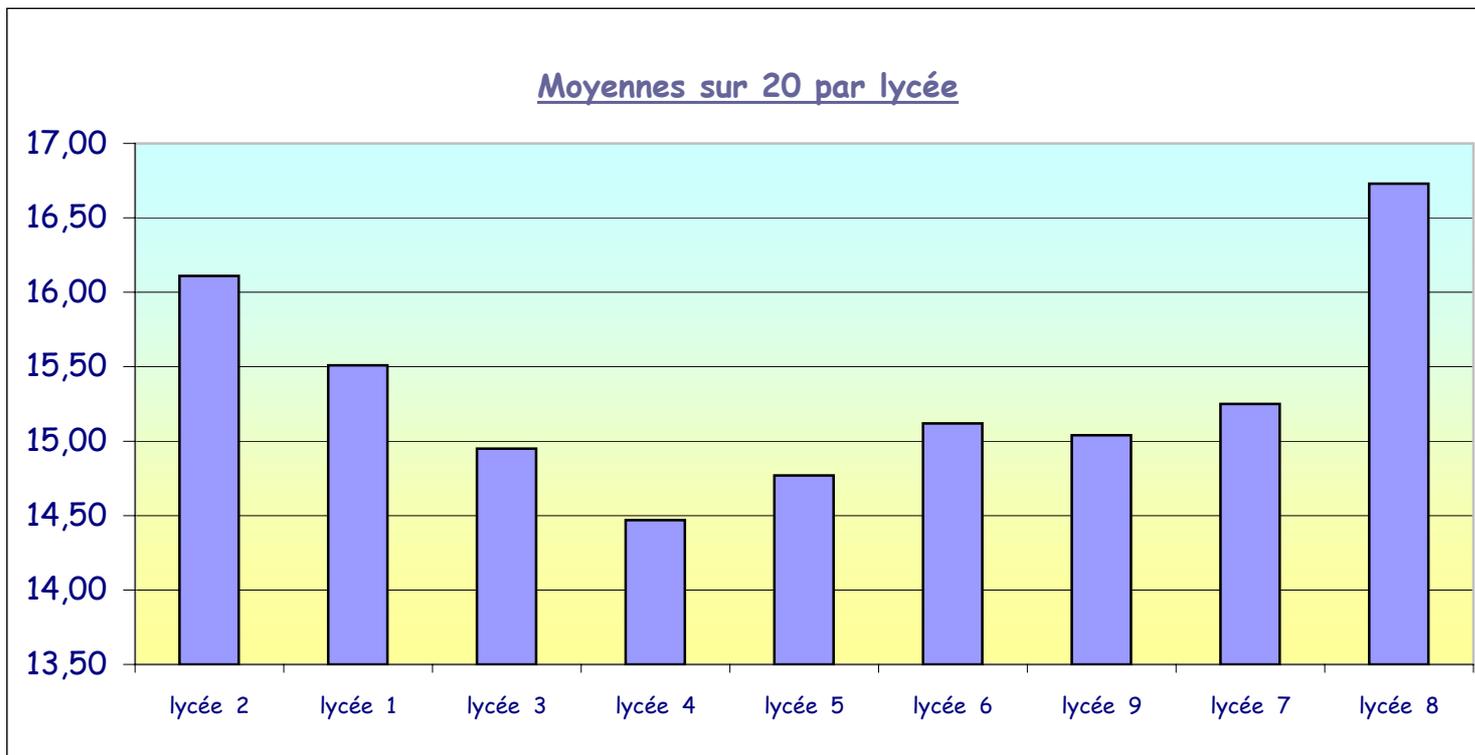
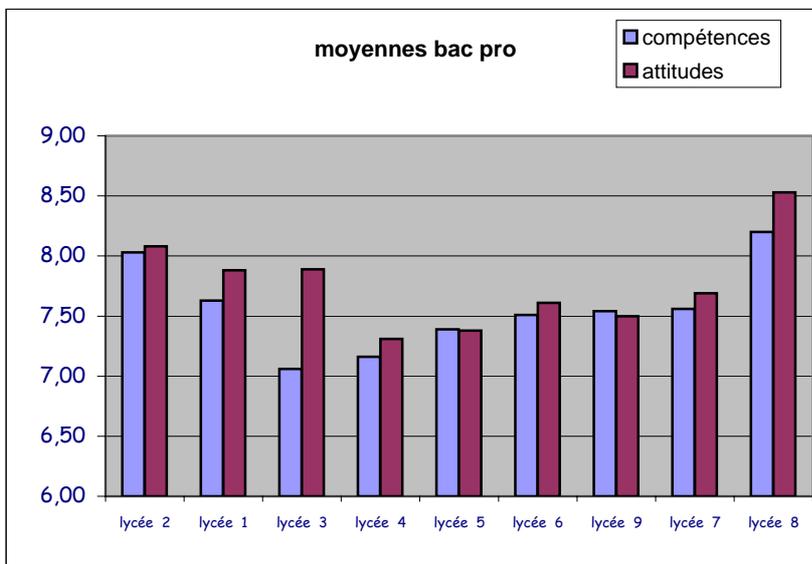
moyennes par lycée des compétences et attitudes

BAC PRO P.S.

	compétences	attitudes	moyenne sur 20
lycée 2	8,28	8,26	16,64
lycée 1	7,93	8,37	16,30
lycée 3	6,17	8,21	14,37
lycée 4	7,34	7,21	14,55
lycée 5	7,30	7,31	14,61
lycée 6	7,39	7,83	15,22
lycée 9	8,05	7,79	15,84
lycée 7	7,70	7,87	15,57
lycée 8	8,55	8,82	17,37
TOTAL	7,77	7,86	15,63



	compétences	attitudes	moyenne sur 20
lycée 2	8,03	8,08	16,11
lycée 1	7,63	7,88	15,51
lycée 3	7,06	7,89	14,95
lycée 4	7,16	7,31	14,47
lycée 5	7,39	7,38	14,77
lycée 6	7,51	7,61	15,12
lycée 9	7,54	7,50	15,04
lycée 7	7,56	7,69	15,25
lycée 8	8,20	8,53	16,73
TOTAL	7,56	7,76	15,33



La moyenne des compétences est légèrement inférieure à celle des attitudes. L'écart entre les deux est de 0,10 pour les deux options. Nous constatons un écart de 0,80 point entre la moyenne des attitudes et compétences sur 20 entre les bac pro OPC et PS .

Les évaluations en P.F.M.P. permettent de bien remonter les notes de F.D.A.P, comme en atteste la moyenne de 15,33 sur l'ensemble des lycées étudiés, contre 11,20 de moyenne pour l'évaluation des F.D.A.P

. (voir page 40)

RESULTATS et MOYENNES BAC PRO O.P.C. par lycée

Lycée 1

14

candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	10,00	10,00	14,00	14,00	8,00	56,00	0,80
moyenne sur 1	0,71	0,71	1,00	1,00	0,57	sur 70	sur 5 points
orthographe	26,00	26,00	31,00	32,00	29,00	144,00	2,06
moyenne sur 4	1,86	0,13	2,21	2,29	2,07	sur 280	sur 4 points
vocabulaire pro	21,00	26,00	28,00	28,00	29,00	132,00	1,89
moyenne sur 3	1,50	1,86	2,00	2,00	2,07	sur 210	sur 3 points
vraisemblance	28,00	26,00	34,00	34,00	44,00	166,00	2,37
moyenne sur 4	2,00	1,86	2,43	2,43	3,14	sur 280	sur 4 points
description act	19,00	17,00	23,00	20,00	21,00	100,00	1,43
moyenne sur 2	1,36	1,21	1,64	1,43	1,50	sur 140	sur 2 points
solutions	13,00	14,00	16,00	18,00	20,00	81,00	1,16
moyenne sur 2	0,93	1,00	1,14	1,29	1,43	sur 140	sur 2 points
intérêts	22,00	26,00	26,00	32,00	28,00	134,00	1,91
moyenne sur 4	1,57	1,86	1,86	2,29	2,00	sur 280	sur 4 points
	9,93	10,36	12,29	12,71	12,79	11,61	de moyenne sur 20

lycée 2

6

candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30,00	1,00
moyenne sur 1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	sur 30	sur 5 points
orthographe	12,00	9,00	10,00	9,00	10,00	50,00	1,67
moyenne sur 4	2,00	0,33	1,67	1,50	1,67	sur 120	sur 4 points
vocabulaire pro	10,00	9,00	10,00	11,00	11,00	51,00	1,70
moyenne sur 3	1,67	1,50	1,67	1,83	1,83	sur 90	sur 3 points
vraisemblance	16,00	14,00	18,00	18,00	14,00	80,00	2,67
moyenne sur 4	2,67	2,33	3,00	3,00	2,33	sur 120	sur 4 points
description act	7,00	7,00	6,00	6,00	5,00	31,00	1,03
moyenne sur 2	1,17	1,17	1,00	1,00	0,83	sur 120	sur 2 points
solutions	5,00	4,00	6,00	6,00	4,00	25,00	0,83
moyenne sur 2	0,83	0,67	1,00	1,00	0,67	sur 60	sur 2 points
intérêts	10,00	10,00	8,00	8,00	10,00	46,00	1,53
moyenne sur 4	1,67	1,67	1,33	1,33	1,67	sur 120	sur 4 points
	11,00	9,83	10,67	10,67	10,00	10,43	de moyenne sur 20

lycée 35candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	24,00	0,96
moyenne sur 1	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	sur 25	sur 5 points
orthographe	12,00	11,00	10,00	9,00	9,00	51,00	2,04
moyenne sur 4	2,40	0,48	2,00	1,80	1,80	sur 100	sur 4 points
vocabulaire pro	10,00	10,00	8,00	12,00	8,00	48,00	1,92
moyenne sur 3	2,00	2,00	1,60	2,40	1,60	sur 75	sur 3 points
vraisemblance	12,00	10,00	8,00	15,00	12,00	57,00	2,28
moyenne sur 4	2,40	2,00	1,60	3,00	2,40	sur 100	sur 4 points
description act	6,00	6,00	6,00	6,00	5,00	29,00	1,16
moyenne sur 2	1,20	1,20	1,20	1,20	1,00	sur 50	sur 2 points
solutions	6,00	5,00	3,00	6,00	5,00	25,00	1,00
moyenne sur 2	1,20	1,00	0,60	1,20	1,00	sur 50	sur 2 points
intérêts	8,00	4,00	10,00	6,00	8,00	36,00	1,44
moyenne sur 4	1,60	0,80	2,00	1,20	1,60	sur 100	sur 4 points
	11,60	10,20	10,00	11,80	10,40	10,80	de moyenne sur 20

lycée 411candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	11,00	11,00	11,00	11,00	8,00	52,00	0,95
moyenne sur 1	1,00	1,00	1,00	1,00	0,73	sur 55	sur 5 points
orthographe	41,00	40,00	38,00	38,00	25,00	182,00	3,31
moyenne sur 4	3,73	0,34	3,45	3,45	2,27	sur 220	sur 4 points
vocabulaire pro	12,00	12,00	12,00	13,00	17,00	66,00	1,20
moyenne sur 3	1,09	1,09	1,09	1,18	1,55	sur 165	sur 3 points
vraisemblance	14,00	18,00	24,00	12,00	22,00	90,00	1,64
moyenne sur 4	1,27	1,64	2,18	1,09	2,00	sur 220	sur 4 points
descriptions	6,00	5,00	11,00	4,00	8,00	34,00	0,62
moyenne sur 2	0,55	0,45	1,00	0,36	0,73	sur 110	sur 2 points
solutions	7,00	6,00	8,00	3,00	5,00	29,00	0,53
moyenne sur 2	0,64	0,55	0,73	0,27	0,45	sur 110	sur 2 points
intérêts	10,00	4,00	4,00	2,00	2,00	22,00	0,40
moyenne sur 4	0,91	0,36	0,36	0,18	0,18	sur 220	sur 4 points
	9,18	8,73	9,82	7,55	7,91	8,64	de moyenne sur 20

lycée 510candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	9,00	9,00	9,00	9,00	10,00	46,00	0,92
moyenne sur 1	0,90	0,90	0,90	0,90	1,00	sur 50	sur 5 points
orthographe	22,00	22,00	24,00	22,00	24,00	114,00	2,28
moyenne sur 4	2,20	0,22	2,40	2,20	2,40	sur 200	sur 4 points
vocabulaire pro	30,00	30,00	29,00	30,00	27,00	146,00	2,92
moyenne sur 3	3,00	3,00	2,90	3,00	2,70	sur 150	sur 3 points
vraisemblance	34,00	28,00	34,00	34,00	34,00	164,00	3,28
moyenne sur 4	3,40	2,80	3,40	3,40	3,40	sur 200	sur 4 points
description act	13,00	13,00	13,00	16,00	13,00	68,00	1,36
moyenne sur 2	1,30	1,30	1,30	1,60	1,30	sur 100	sur 2 points
solutions	11,00	10,00	13,00	14,00	7,00	55,00	1,10
moyenne sur 2	1,10	1,00	1,30	1,40	0,70	sur 100	sur 2 points
intérêts	28,00	20,00	24,00	22,00	12,00	106,00	2,12
moyenne sur 4	2,80	2,00	2,40	2,20	1,20	sur 200	sur 4 points
	14,70	13,20	14,60	14,70	12,70	13,98	de moyenne sur 20

lycée 68candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	7,00	5,00	7,00	7,00	6,00	32,00	0,80
moyenne sur 1	0,88	0,63	0,88	0,88	0,75	sur 40	sur 5 points
orthographe	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	85,00	2,13
moyenne sur 4	2,13	0,27	2,13	2,13	2,13	sur 160	sur 4 points
vocabulaire pro	15,00	17,00	21,00	20,00	18,00	91,00	2,28
moyenne sur 3	1,88	2,13	2,63	2,50	2,25	sur 120	sur 3 points
vraisemblance	24,00	22,00	28,00	20,00	24,00	118,00	2,95
moyenne sur 4	3,00	2,75	3,50	2,50	3,00	2,95	sur 4 points
description act	10,00	9,00	12,00	9,00	12,00	52,00	1,30
moyenne sur 2	1,25	1,13	1,50	1,13	1,50	sur 80	sur 2 points
solutions	4,00	4,00	9,00	7,00	5,00	29,00	0,73
moyenne sur 2	0,50	0,50	1,13	0,88	0,63	sur 80	sur 2 points
intérêts	6,00	8,00	14,00	8,00	14,00	50,00	1,25
moyenne sur 4	0,75	1,00	1,75	1,00	1,75	sur 160	sur 4 points
	10,38	10,25	13,50	11,00	12,00	11,43	de moyenne sur 20

lycée 710candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	11,00	10,00	10,00	11,00	10,00	52,00	1,04
moyenne sur 1	1,10	1,00	1,00	1,10	1,00	sur 50	sur 5 points
orthographe	19,00	20,00	24,00	24,00	26,00	113,00	2,26
moyenne sur 4	1,90	0,19	2,40	2,40	2,60	sur 200	sur 4 points
vocabulaire pro	15,00	15,00	20,00	22,00	23,00	95,00	1,90
moyenne sur 3	1,50	1,50	2,00	2,20	2,30	sur 150	sur 3 points
vraisemblance	20,00	24,00	30,00	26,00	20,00	120,00	2,40
moyenne sur 4	2,00	2,40	3,00	2,60	2,00	sur 200	sur 4 points
description act	9,00	7,00	11,00	10,00	15,00	52,00	1,04
moyenne sur 2	0,90	0,70	1,10	1,00	1,50	sur 100	sur 2 points
solutions	7,00	9,00	10,00	11,00	12,00	49,00	0,98
moyenne sur 2	0,70	0,90	1,00	1,10	1,20	sur 100	sur 2 points
intérêts	14,00	14,00	26,00	18,00	24,00	96,00	1,92
moyenne sur 4	1,40	1,40	2,60	1,80	2,40	sur 200	sur 4 points
	9,50	9,90	13,10	12,20	13,00	11,54	de moyenne sur 20

lycée 88candidats

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P. 3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	35,00	0,88
moyenne sur 1	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	sur 40	sur 5 points
orthographe	13,00	13,00	11,00	12,00	13,00	62,00	1,55
moyenne sur 4	1,63	0,20	1,38	1,50	1,63	sur 160	sur 4 points
vocabulaire pro	13,00	16,00	16,00	17,00	19,00	81,00	2,03
moyenne sur 3	1,63	2,00	2,00	2,13	2,38	sur 120	sur 3 points
vraisemblance	20,00	28,00	26,00	22,00	24,00	120,00	3,00
moyenne sur 4	2,50	3,50	3,25	2,75	3,00	sur 160	sur 4 points
description act	7,00	13,00	10,00	11,00	7,00	48,00	1,20
moyenne sur 2	0,88	1,63	1,25	1,38	0,88	sur 80	sur 2 points
solutions	8,00	7,00	8,00	8,00	5,00	36,00	0,90
moyenne sur 2	1,00	0,88	1,00	1,00	0,63	sur 80	sur 2 points
intérêts	14,00	18,00	18,00	12,00	16,00	78,00	1,95
moyenne sur 4	1,75	2,25	2,25	1,50	2,00	sur 160	sur 4 points
total sur 20	10,25	12,75	12,00	11,13	11,38	11,50	de moyenne sur 20

les résultats du lycée N°9 ne figurent pas dans cette analyse car ils n'apparaissent pas dans les différentes F.D.A.P. seul le global des notes y figurent. C'est pourquoi l'étude portera sur 73 candidats en O.P.C et 53 en P.S.

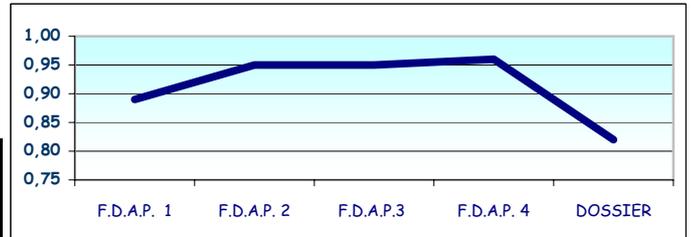
Analyse des résultats sur 73 candidats en BAC PRO O.P.C.

présentation mise en page

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 73	65,00	69,00	69,00	70,00	60,00
moyenne sur 1	0,89	0,95	0,95	0,96	0,82

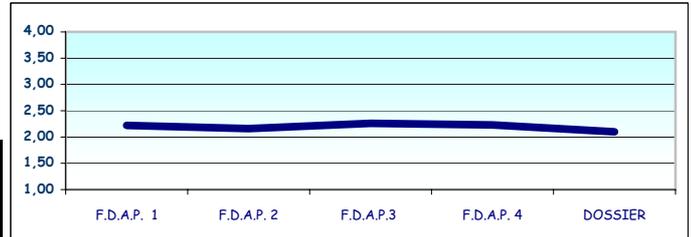


orthographe grammaire syntaxe

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 292	162,00	158,00	165,00	163,00	153,00
sur 4	2,22	2,16	2,26	2,23	2,10

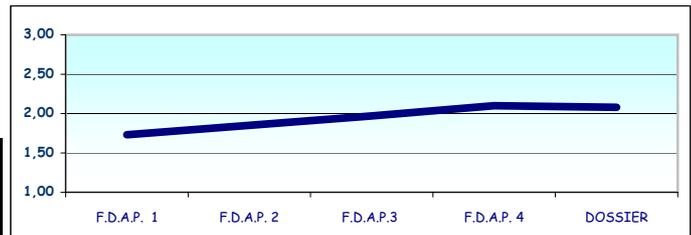


utilisation du vocabulaire adapté

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 219	126,00	135,00	144,00	153,00	152,00
sur 3	1,73	1,85	1,97	2,10	2,08

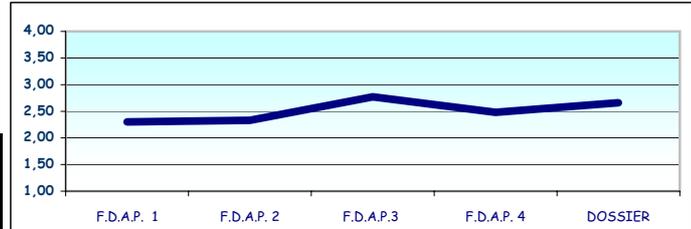


vraisemblance de la situation et pertinence

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 292	168,00	170,00	202,00	181,00	194,00
sur 4	2,30	2,33	2,77	2,48	2,66

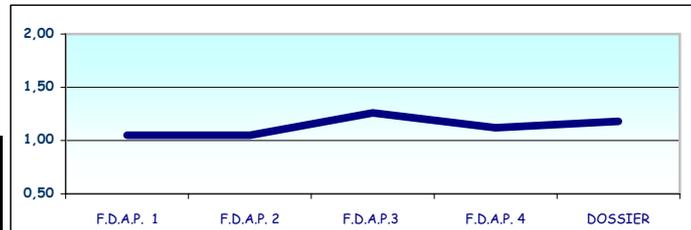


description de l'action et résultats obtenus

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 146	77,00	77,00	92,00	82,00	86,00
sur 2	1,05	1,05	1,26	1,12	1,18

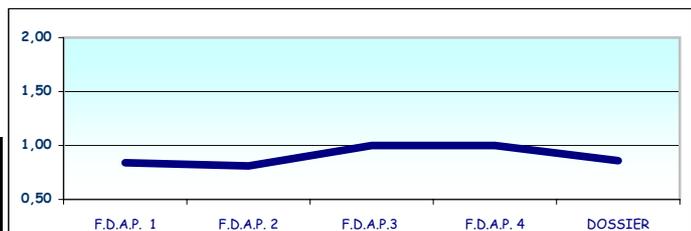


descriptions des difficultés et solutions adoptées

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 146	61,00	59,00	73,00	73,00	63,00
sur 2	0,84	0,81	1,00	1,00	0,86

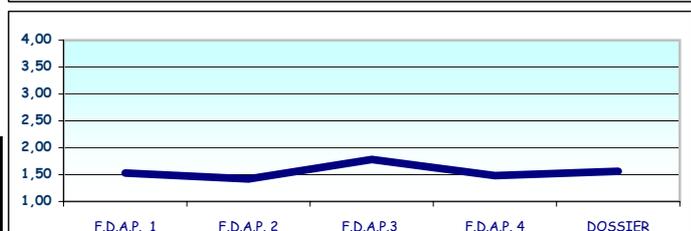


intérêts de la partie " règles à tirer de l'expérience vécue"

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

sur 292	112,00	104,00	130,00	108,00	114,00
sur 4	1,53	1,42	1,78	1,48	1,56

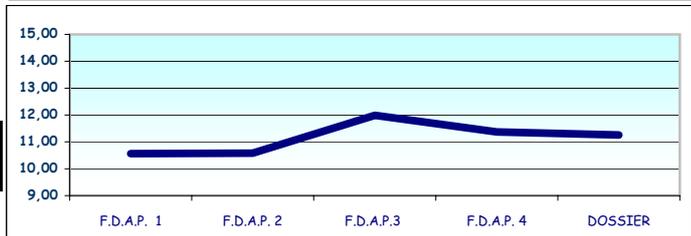


moyennes sur 20

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. DOSSIER

1 2 3 4

10,56	10,58	11,99	11,37	11,26
-------	-------	-------	-------	-------



RESULTATS BAC PRO P.S. par lycée**lycée 1****9****candidats**

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P.3	F.D.A.P. 4	dossier	total	moyenne
présentation moyenne sur 1	9,00 1,00	9,00 1,00	9,00 1,00	8,00 0,89	9,00 1,00	44,00 sur 45	0,98 sur 1 point
orthographe moyenne sur 4	19,00 2,11	17,00 0,23	17,00 1,89	15,00 1,67	20,00 2,22	88,00 sur 180	1,96 sur 4 points
vocabulaire pro moyenne sur 3	17,00 1,89	13,00 1,44	18,00 2,00	13,00 1,44	19,00 2,11	80,00 sur 135	1,78 sur 3 points
vraisemblance moyenne sur 4	20,00 2,22	16,00 1,78	24,00 2,67	16,00 1,78	28,00 3,11	104,00 sur 180	2,31 sur 4 points
description act moyenne sur 2	9,00 1,00	8,00 0,89	11,00 1,22	7,00 0,78	7,00 0,78	42,00 sur 90	0,93 sur 2 points
solutions moyenne sur 2	6,00 0,67	9,00 1,00	8,00 0,89	9,00 1,00	6,00 0,67	38,00 sur 90	0,84 sur 2 points
intérêts moyenne sur 4	16,00 1,78	14,00 1,56	14,00 1,56	12,00 1,33	12,00 1,33	68,00 sur 180	1,51 sur 4 points
	10,67	9,56	11,22	8,89	11,22	10,31	de moyenne sur 20

lycée 2**8****candidats**

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P.3	F.D.A.P. 4	dossier	total	moyenne
présentation moyenne sur 1	8,00 1,00	8,00 1,00	8,00 1,00	8,00 1,00	8,00 1,00	40,00 sur 40	1,00 sur 1 point
orthographe moyenne sur 4	17,00 2,13	14,00 0,27	13,00 1,63	14,00 1,75	16,00 2,00	74,00 sur 160	1,85 sur 4 points
vocabulaire pro moyenne sur 3	15,00 1,88	13,00 1,63	13,00 1,63	11,00 1,38	15,00 1,88	67,00 sur 120	1,68 sur 3 points
vraisemblance moyenne sur 4	22,00 2,75	14,00 1,75	18,00 2,25	14,00 1,75	18,00 2,25	86,00 sur 160	2,15 sur 4 points
description act moyenne sur 2	9,00 1,13	9,00 1,13	9,00 1,13	6,00 0,75	10,00 1,25	43,00 sur 80	1,08 sur 2 points
solutions moyenne sur 2	11,00 1,38	7,00 0,88	6,00 0,75	8,00 1,00	5,00 0,63	37,00 sur 80	0,93 sur 2 points
intérêts moyenne sur 4	12,00 1,50	8,00 1,00	10,00 1,25	8,00 1,00	12,00 1,50	50,00 sur 160	1,25 sur 4 points
	11,75	9,13	9,63	8,63	10,50	9,93	de moyenne sur 20

lycée 32candidats

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

présentation
moyenne sur 1

1,00	2,00	1,00	1,00	2,00
0,50	1,00	0,50	0,50	1,00

total	moyenne
7,00	0,70
sur 10	sur 1 point

orthographe
moyenne sur 4

6,00	4,00	5,00	6,00	7,00
3,00	1,50	2,50	3,00	3,50

28,00	2,80
sur 40	sur 4 points

vocabulaire pro
moyenne sur 3

4,00	4,00	5,00	5,00	6,00
2,00	2,00	2,50	2,50	3,00

24,00	2,40
sur 30	sur 3 points

vraisemblance
moyenne sur 4

8,00	6,00	8,00	4,00	6,00
4,00	3,00	4,00	2,00	3,00

32,00	3,20
sur 40	sur 4 points

description act
moyenne sur 2

4,00	3,00	3,00	3,00	4,00
2,00	1,50	1,50	1,50	2,00

17,00	1,70
sur 20	sur 2 points

solutions
moyenne sur 2

3,00	3,00	4,00	3,00	4,00
1,50	1,50	2,00	1,50	2,00

17,00	1,70
sur 20	sur 2 points

intérêts
moyenne sur 4

8,00	2,00	2,00	4,00	4,00
4,00	1,00	1,00	2,00	0,50

20,00	2,00
sur 40	sur 4 points

17,00	12,00	14,00	13,00	16,50
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

14,50	de moyenne sur 20
--------------	-------------------

lycée 49candidats

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

présentation
moyenne sur 1

8,00	8,00	8,00	8,00	6,00
0,89	0,89	0,89	0,89	0,67

total	moyenne
38,00	0,84
sur 45	sur 1 point

orthographe
moyenne sur 4

28,00	24,00	23,00	24,00	19,00
3,11	0,35	2,56	2,67	2,11

118,00	2,62
sur 180	sur 4 points

vocabulaire pro
moyenne sur 3

12,00	10,00	9,00	10,00	16,00
1,33	1,11	1,00	1,11	1,78

57,00	1,27
sur 135	sur 3 points

vraisemblance
moyenne sur 4

22,00	18,00	12,00	14,00	28,00
2,44	2,00	1,33	1,56	3,11

94,00	2,09
sur 180	sur 4 points

description act
moyenne sur 2

4,00	4,00	4,00	5,00	8,00
0,44	0,44	0,44	0,56	0,89

25,00	0,56
sur 90	sur 2 points

solutions
moyenne sur 2

4,00	4,00	6,00	5,00	6,00
0,44	0,44	0,67	0,56	0,67

25,00	0,56
sur 90	sur 2 points

intérêts
moyenne sur 4

8,00	8,00	0,00	4,00	8,00
0,89	0,89	0,00	0,44	0,89

28,00	0,62
sur 180	sur 4 points

9,56	8,44	6,89	7,78	10,11
-------------	-------------	-------------	-------------	--------------

8,56	de moyenne sur 20
-------------	-------------------

lycée 510candidats

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

présentation moyenne sur 1	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
orthographe moyenne sur 4	25,00	25,00	21,00	24,00	24,00
	2,50	0,25	2,10	2,40	2,40
vocabulaire pro moyenne sur 3	30,00	29,00	33,00	28,00	30,00
	3,00	2,90	3,30	2,80	3,00
vraisemblance moyenne sur 4	34,00	40,00	32,00	28,00	36,00
	3,40	4,00	3,20	2,80	3,60
description act moyenne sur 2	16,00	12,00	14,00	14,00	17,00
	1,60	1,20	1,40	1,40	1,70
solutions moyenne sur 2	13,00	12,00	12,00	11,00	14,00
	1,30	1,20	1,20	1,10	1,40
intérêts moyenne sur 4	20,00	24,00	20,00	18,00	18,00
	2,00	2,40	2,00	1,80	1,80
	14,80	15,20	14,20	13,30	14,90

total	50,00	1,00
sur 50		sur 1 point
total	119,00	2,38
sur 200		sur 4 points
total	150,00	3,00
sur 150		sur 3 points
total	170,00	3,40
sur 200		sur 4 points
total	73,00	1,46
sur 100		sur 2 points
total	62,00	1,24
sur 100		sur 2 points
total	100,00	2,00
sur 200		sur 4 points
	14,48	de moyenne sur 20

lycée 61candidats

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

présentation moyenne sur 1	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00
	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00
orthographe moyenne sur 4	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
vocabulaire pro moyenne sur 3	1,00	2,00	2,00	1,00	2,00
	1,00	2,00	2,00	1,00	2,00
vraisemblance moyenne sur 4	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
description act moyenne sur 2	1,00	1,00	0,00	1,00	1,00
	1,00	1,00	0,00	1,00	1,00
solutions moyenne sur 2	0,00	1,00	1,00	0,00	0,00
	0,00	1,00	1,00	0,00	0,00
intérêts moyenne sur 4	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00
	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00
	7,00	9,00	9,00	7,00	7,00

total	2,00	0,40
sur 5		sur 1 point
total	5,00	1,00
sur 20		sur 4 points
total	8,00	1,60
sur 15		sur 3 points
total	10,00	2,00
sur 20		sur 4 points
total	4,00	0,80
sur 10		sur 2 points
total	2,00	0,40
sur 10		sur 2 points
total	8,00	1,60
sur 20		sur 4 points
	7,80	de moyenne sur 20

lycée 7 (11 candidats mais 1 démission)10candidats

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

présentation moyenne sur 1	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
orthographe moyenne sur 4	20,00	18,00	18,00	20,00	23,00
	2,00	0,20	1,80	2,00	2,30
vocabulaire pro moyenne sur 3	15,00	18,00	18,00	20,00	20,00
	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
vraisemblance moyenne sur 4	16,00	20,00	30,00	34,00	30,00
	1,60	2,00	3,00	3,40	3,00
description act moyenne sur 2	6,00	11,00	15,00	14,00	11,00
	0,60	1,10	1,50	1,40	1,10
solutions moyenne sur 2	4,00	5,00	15,00	14,00	11,00
	0,40	0,50	1,50	1,40	1,10
intérêts moyenne sur 4	6,00	8,00	24,00	32,00	18,00
	0,60	0,80	2,40	3,20	1,80
	7,70	9,00	13,00	14,40	12,30

total	moyenne
50,00 sur 50	1,00 sur 1 point
99,00 sur 200	1,98 sur 4 points
91,00 sur 150	1,82 sur 3 points
130,00 sur 200	2,60 sur 4 points
57,00 sur 100	1,14 sur 2 points
49,00 sur 100	0,98 sur 2 points
88,00 sur 200	1,76 sur 4 points
11,28	de moyenne sur 20

lycée 84candidats

F.D.A.P. 1 F.D.A.P. 2 F.D.A.P.3 F.D.A.P. 4 dossier

présentation moyenne sur 1	2,00	3,00	3,00	4,00	4,00
	0,50	0,75	0,75	1,00	1,00
orthographe moyenne sur 4	11,00	10,00	9,00	9,00	10,00
	2,75	0,69	2,25	2,25	2,50
vocabulaire pro moyenne sur 3	8,00	8,00	8,00	9,00	10,00
	2,00	2,00	2,00	2,25	2,50
vraisemblance moyenne sur 4	12,00	10,00	14,00	14,00	12,00
	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00
description act moyenne sur 2	6,00	5,00	7,00	6,00	7,00
	1,50	1,25	1,75	1,50	1,75
solutions moyenne sur 2	5,00	6,00	7,00	8,00	5,00
	1,25	1,50	1,75	2,00	1,25
intérêts moyenne sur 4	5,00	6,00	7,00	8,00	5,00
	1,25	1,50	1,75	2,00	1,25
	12,25	12,00	13,75	14,50	13,25

total	moyenne
16,00 sur 20	0,80 sur 1 point
49,00 sur 80	2,45 sur 4 points
43,00 sur 60	2,15 sur 3 points
62,00 sur 80	3,10 sur 4 points
31,00 sur 40	1,55 sur 2 points
31,00 sur 40	1,55 sur 2 points
31,00 sur 80	1,55 sur 4 points
13,15	de moyenne sur 20

Analyse des résultats sur 53

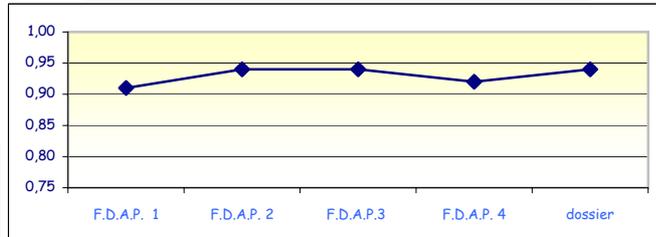
candidats en BAC PRO P.S.

présentation mise en page

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 53	48,00	50,00	50,00	49,00	50,00
moyenne SUR 1	0,91	0,94	0,94	0,92	0,94

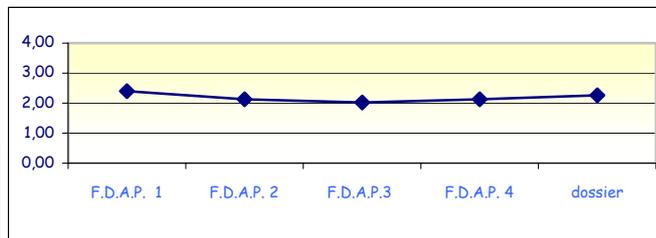


orthographe grammaire syntaxe

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 212	127,00	113,00	107,00	113,00	120,00
moyenne SUR 4	2,40	2,13	2,02	2,13	2,26

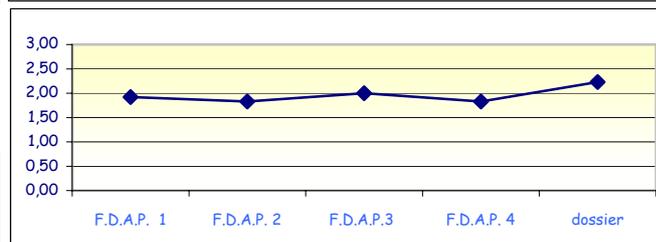


utilisation du vocabulaire adapté

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 159	102,00	97,00	106,00	97,00	118,00
moyenne SUR 3	1,92	1,83	2,00	1,83	2,23

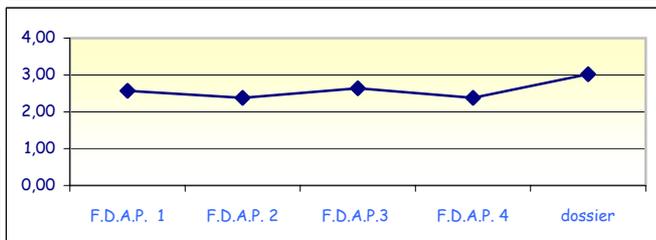


vraisemblance de la situation et pertinence

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 212	136,00	126,00	140,00	126,00	160,00
moyenne SUR 4	2,57	2,38	2,64	2,38	3,02

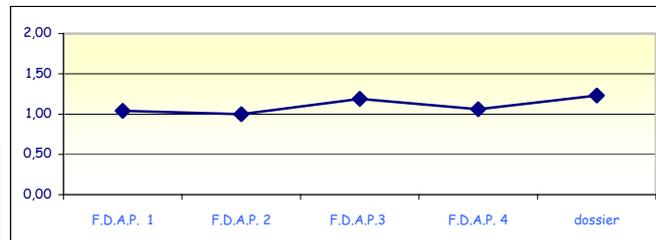


description de l'action et résultats obtenus

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 106	55,00	53,00	63,00	56,00	65,00
moyenne SUR 2	1,04	1,00	1,19	1,06	1,23

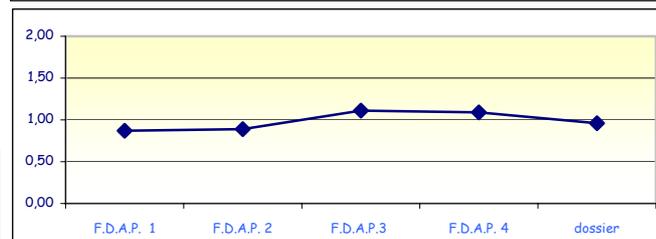


descriptions des difficultés et solutions adoptées

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 106	46,00	47,00	59,00	58,00	51,00
moyenne SUR 2	0,87	0,89	1,11	1,09	0,96

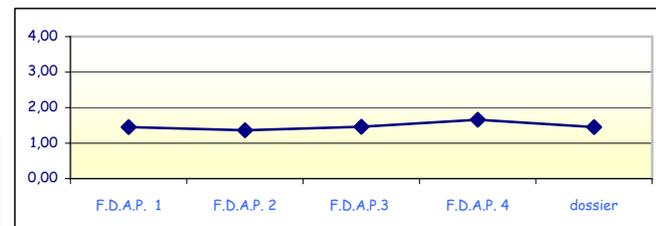


intérêts de la partie " règles à tirer de l'expérience vécue"

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

sur 212	77,00	72,00	79,00	88,00	77,00
moyenne SUR 4	1,45	1,36	1,49	1,66	1,45

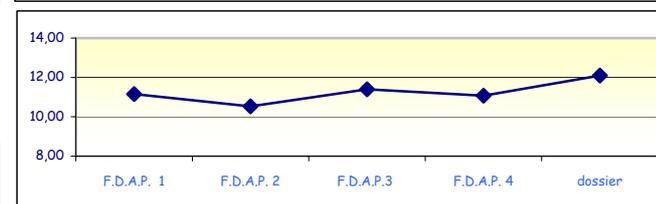


moyennes sur 20

F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P. F.D.A.P.

1 2 3 4 dossier

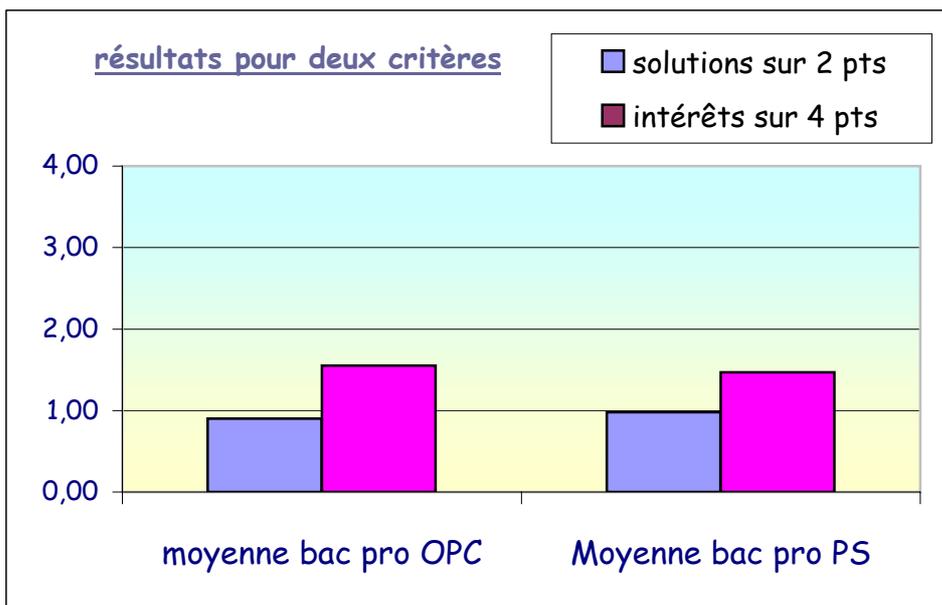
11,15	10,53	11,40	11,08	12,09
-------	-------	-------	-------	-------



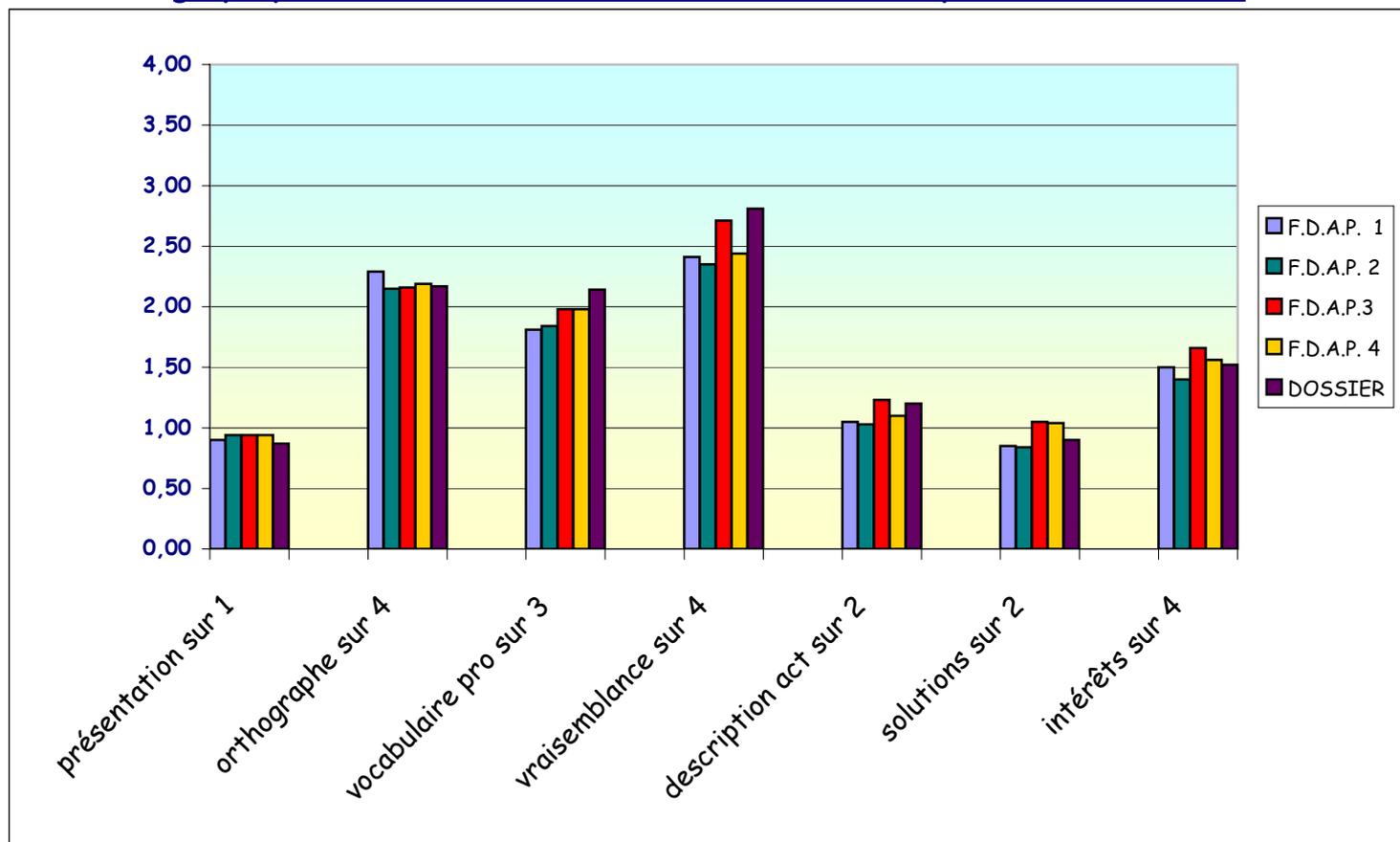
Analyse des résultats sur **126** candidats en BAC PRO

	F.D.A.P. 1	F.D.A.P. 2	F.D.A.P.3	F.D.A.P. 4	DOSSIER	total	moyenne
présentation	113,00	119,00	119,00	119,00	110,00	580,00	0,92
moyenne sur 1	0,90	0,94	0,94	0,94	0,87	sur 630	sur 1 point
orthographe	289,00	271,00	272,00	276,00	273,00	1381,00	2,19
moyenne sur 4	2,29	2,15	2,16	2,19	2,17	sur 2520	sur 4 points
vocabulaire pro	228,00	232,00	250,00	250,00	270,00	1230,00	1,95
moyenne sur 3	1,81	1,84	1,98	1,98	2,14	sur 1890	sur 3 points
vraisemblance	304,00	296,00	342,00	307,00	354,00	1603,00	2,54
moyenne sur 4	2,41	2,35	2,71	2,44	2,81	sur 2520	sur 4 points
description act	132,00	130,00	155,00	138,00	151,00	706,00	1,12
moyenne sur 2	1,05	1,03	1,23	1,10	1,20	sur 1260	sur 2 points
solutions	107,00	106,00	132,00	131,00	114,00	590,00	0,94
moyenne sur 2	0,85	0,84	1,05	1,04	0,90	sur 1260	sur 2 points
intérêts	189,00	176,00	209,00	196,00	191,00	961,00	1,53
moyenne sur 4	1,50	1,40	1,66	1,56	1,52	sur 2520	sur 4 points
moyenne sur 20	10,81	10,56	11,74	11,25	11,61	11,20	de moyenne sur 20

La moyenne de la FDAP 3 ainsi que celle du dossier sont supérieures de plus d'un point par rapport à celles des FDAP 2 et 1 . On constate un écart de 1,18 points entre la FDAP 2 et la FDAP 3 . Cela peut éventuellement s'expliquer par le fait que les FDAP 1 et 2 sont remises à l'issue de la première année et que peut-être de ce fait les candidats manquent de recul pour analyser les problématiques .



Deux critères d'évaluation restent très nettement en dessous de la moyenne : les solutions adoptées et l'intérêt de la partie "règles à tirer". Ces critères sont peu ou pas évoqués par les candidats. Il n'y a pas de différence notable entre les résultats des BAC OPC et PS, comme l'atteste le graphique.

graphique sur l'ensemble des critères d'évaluation par FDAP et dossier

la présentation et mise en page : la moyenne est de 0,92 sur 1, elle est presque constante de la FDAP1 au dossier

l'orthographe, la mise en page et la syntaxe: la moyenne est de 2,19 sur 4 . Les moyennes restent assez constantes de la FDAP 1 au dossier .

L'utilisation du vocabulaire professionnel: la moyenne est de 1,95 sur 3 avec une évolution au fil du temps puisque de la FDPA1 au dossier, il y un écart de 0,33 points. On peut constater une meilleure acquisition et utilisation du vocabulaire professionnel à l'issue de la formation .

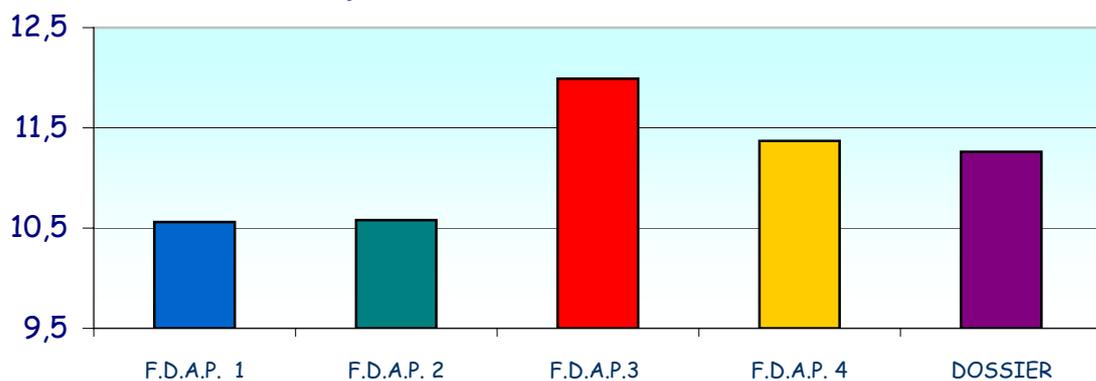
La vraisemblance de la situation et pertinence: la moyenne est de 2,54 sur 4 points. On constate un écart entre la moyenne de la FDAP2 et celle du dossier de 0,46.

La description de l'action et résultats obtenus: la moyenne est de 1,12 sur 2. Il y a un écart assez minime entre les différentes FDAP et le dossier

La description des difficultés et solutions adoptées : la moyenne est de 0,94 sur 2 . Ce critère reste en dessous de la moyenne et montre la difficulté que rencontrent les candidats à développer ce dernier.

L'intérêts de la partie "règle à tirer de l'expérience": la moyenne est de 1,53 sur 4. Ce critère est bien en dessous de la moyenne. Les candidats ont parfois des difficultés à trouver des incidences économiques sur l'activité de l'entreprise et à mettre en évidence l'apport de cette situation dans leur vie professionnelle future.

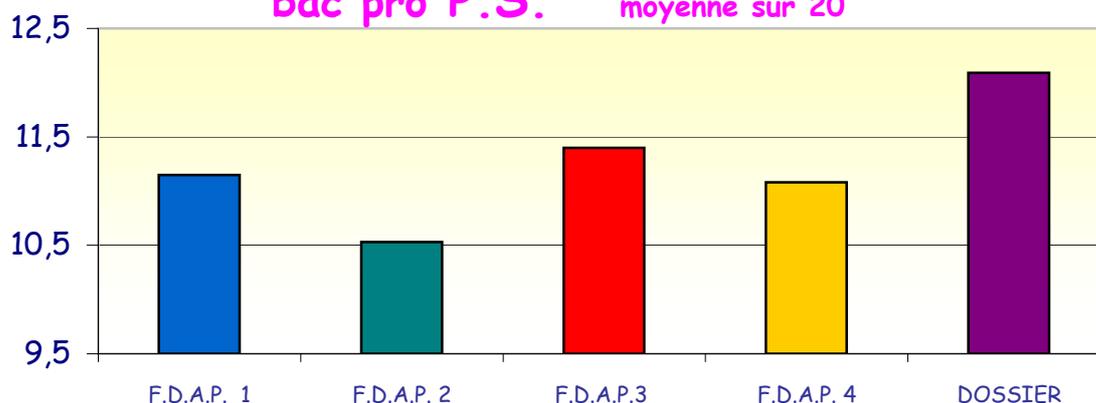
bac pro O.P.C. moyenne sur 20



moyenne sur les
F.D.A.P. et dossier

11,15

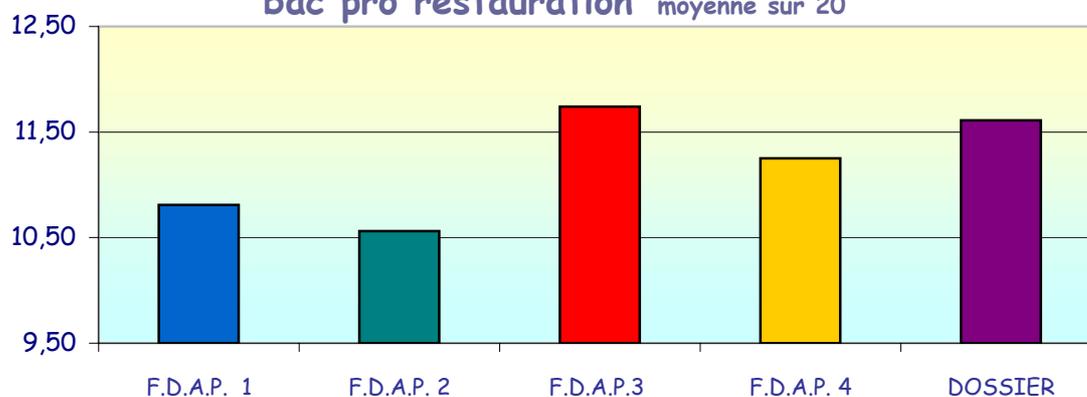
bac pro P.S. moyenne sur 20



moyenne sur les
F.D.A.P. et dossier

11,25

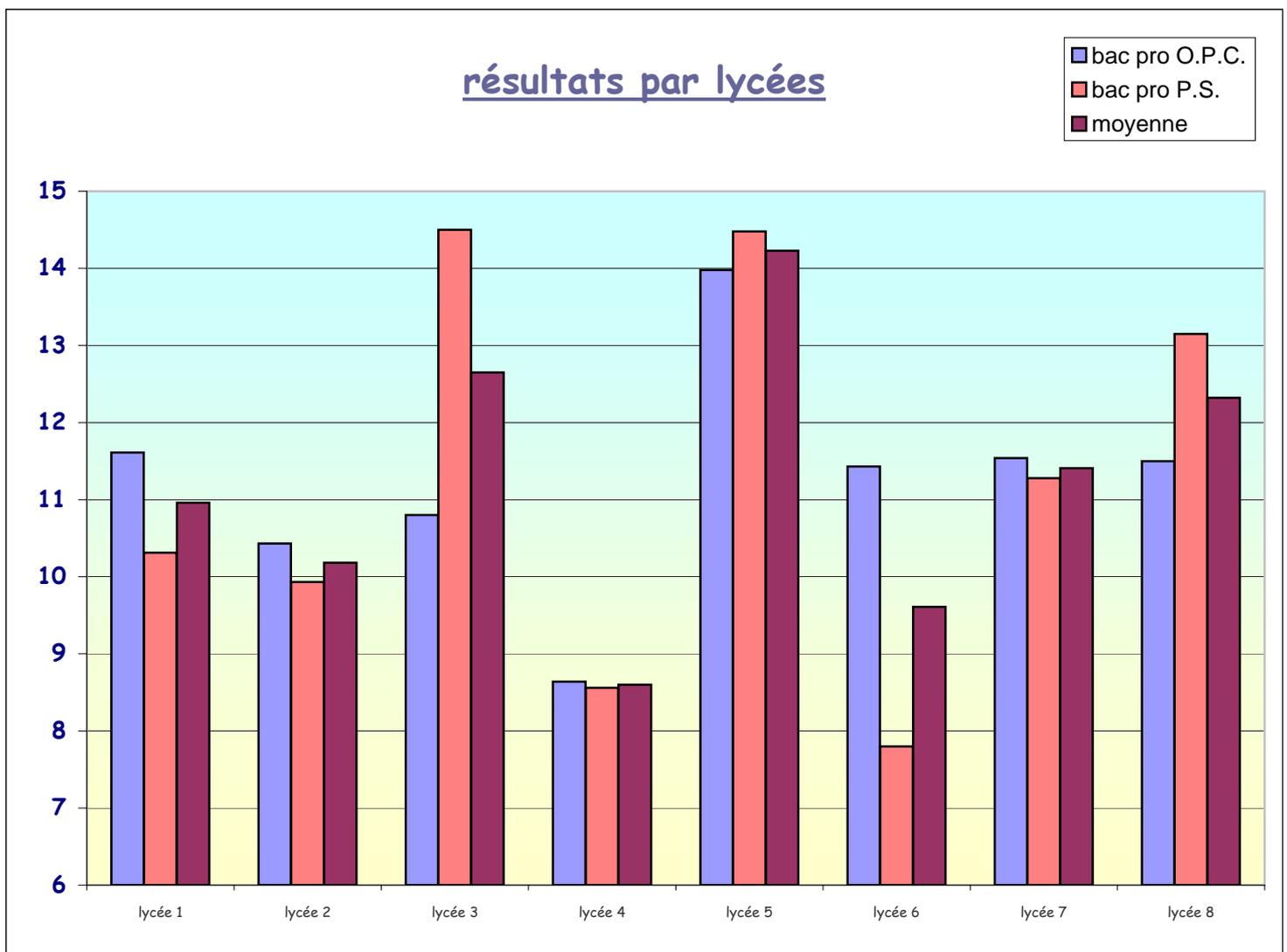
bac pro restauration moyenne sur 20



moyenne sur les
F.D.A.P. et dossier

11,20

L'écart entre la moyenne des élèves bac OPC et celles des bac PS est assez faible 0,10. Cependant, les graphiques mettent en évidence que les élèves de cuisine ont obtenu des résultats nettement inférieurs à ceux de service sur la première FDAP ainsi que sur le dossier. La meilleure moyenne pour les OPC monte à 11,99 pour la FDAP3, celle des PS s'élève au maximum à 12,09 pour le dossier. On peut donc en conclure que la différence de moyenne entre les deux options n'est pas significative et qu'ils ne réussissent pas aux mêmes activités (F.D.A.P. et dossier).



les résultats de ce graphique sont à observer avec précaution.

Si nous prenons, respectivement, les cas du lycée 3 et 6 qui ont des effectifs restreints au niveau de l'option PS (1 ou 2 candidats) il est évident que cela a une incidence sur la moyenne. Si le candidat est très bon le résultat sera très fort et inversement .

Si au contraire, nous comparons des effectifs par option équilibrés comme ceux du lycée 5 (10 candidats dans chaque option) ou bien lycée 7 et 4, l'analyse sera plus fine et l'on constatera qu'il y a très peu d'écart entre les deux options .