

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

PROFESSIONAL BACCALAUREATE 'COOKING' E31 Sub exam in Professional Practice

SITUATION N° 3 lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (40 points)

E31 - SE2

SITUATION N°3 during professional training periods (40 points)


 Académie de
Education authority

 Établissement
School

 Nom, prénom du candidat
candidate's name


Session 2014

 Entreprise
Company
1

 Entreprise
Company
2

 Entreprise
Company
3

 Positionnement et évaluation du candidat
Positioning and assessment of candidate

Pôle	Compétences skills	Compétences opérationnelles Operational skills	Critères d'évaluation Assessment criteria	1 ^{ère} évaluation formative 1st assessment formative					2 ^{ème} évaluation formative 2nd assessment formative					Évaluation certificative Assessment certification				
				Compétences				Conseils tuteur Tutor's advice	Compétences				Conseils tuteur Tutor's advice	Compétences				Barème Grading scale
				N	M	ECA			N	M	ECA			N	M	ECA		
1	C1-1 Organiser la production Organize production	C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels Maintain premises and equipment	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) Respect of regulations (hygiene, health safety)	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[4]
	C1-3 Cuisiner Cooking	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques Produce dishes from fish, shellfish and seafood	Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité Technical and gestual ability, speed and dexterity	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[16]
		C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs Produce dishes from meat, poultry, game, offal, eggs		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]	
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement Make accompanying garnishes		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]	
		C1-3.6 Réaliser les desserts Make desserts		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]	
	C1-4 Dresser, distribuer les préparations Plate up and send out dishes	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations Plate up and decorate dishes well	Mise en valeur et envoi des préparations Good presentation and sending out of dishes	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]
2	C2-2 Communiquer à des fins commerciales Communicate for commercial means	C2-2.2 Communiquer en situation de service Communicate in a service situation	Communication in different professional contexts	[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]		[]	[]	[]	[]	
		C2-1 Entretenir des relations professionnelles Manage professional relations	Communication dans différents contextes professionnels Communication in different professional contexts	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[7]

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

PROFESSIONAL BACCALAUREATE 'COOKING' E31 Sub exam in Professional Practice

	Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. <i>Respect working times and show punctuality</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Faire preuve de motivation. <i>Show motivation</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. <i>Show dynamism, active participation, rapidity and liveliness in one's work</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel. <i>Have a clean and professionally appropriate uniform and appearance</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe. <i>Actively fit in to a team</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Garder la maîtrise de soi. <i>Keep self control</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Savoir s'adapter aux remarques formulées. <i>Know how to adapt remarks given</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Faire preuve de discrétion. <i>Show discretion</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Membres du jury pour la 1 ^{ère} évaluation		Members of jury for 1st evaluation	
Fonction Job	NOM Prénom NAME	Émargement Signature	
Professeur ou formateur	☐	☐	
Tuteur Tutor	☐	☐	

Appréciation Grade given
☐

Membres du jury pour la 2 ^{ème} évaluation		Members of jury for 2nd evaluation	
Fonction Job	NOM Prénom NAME	Émargement Signature	
Professeur ou formateur	☐	☐	
Tuteur Tutor	☐	☐	

Appréciation Grade given
☐

Membres du jury pour la 3 ^{ème} évaluation		Members of jury for 3rd evaluation	
Fonction Job	NOM Prénom NAME	Émargement Signature	
Professeur ou formateur	☐	☐	
Tuteur Tutor	☐	☐	

Appréciation Grade given
☐