

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACADEMIE :	Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	SESSION :
------------	---	-----------

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION FICHE RECAPITULATIVE	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE et DESSIN APPLIQUÉ U1 - Coefficient : 6
--	---

FABRICATIONS	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
	NOM : Prénom :	

NOTES RECAPITULATIVES S1

<i>sous – total I</i>	Comportement professionnel	/ 5
<i>sous – total II</i>	Techniques de fabrication (production imposée)	/ 10
<i>sous – total III</i>	Dressage et envoi	/ 5
	NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY	/ 20

NOTES RECAPITULATIVES S2

<i>sous – total I</i>	Organisation écrite	/ 20
	NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY	/ 20

NOTES RECAPITULATIVES S3

<i>sous – total I</i>	Fiche technique	/ 10
<i>sous – total II</i>	Dessin appliqué	/ 15
<i>sous – total III</i>	Techniques de fabrication (production libre)	/ 35
<i>sous – total IV</i>	Dressage et envoi	/ 10
<i>sous – total V</i>	Dégustation	/ 10
	NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY	/ 80

NOTE FINALE
S1 + S2 + S3

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Note totale	/ 120
Note sur 20	/ 20
Note arrondie sur 20	/ 20

Justifications en cas de note finale inférieure à la moyenne :

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACADEMIE DE :	Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	SESSION de : Date : <i>(deuxième trimestre de l'année scolaire)</i>
---------------	---	---

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'ÉVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE et DESSIN APPLIQUÉ -S1-
--	---

FABRICATION imposée	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
	<u>NOM :</u> <u>Prénom :</u>	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professionnel de la restauration	
	Enseignant de cuisine en desserts de restaurant, membre de l'équipe pédagogique	

NOTES RECAPITULATIVES S1

<i>sous - total I</i>	Comportement professionnel	/ 5
<i>sous - total II</i>	Techniques de fabrication (production imposée)	/ 10
<i>sous - total III</i>	Dressage et envoi	/ 5

Justifications en cas de note finale inférieure à la moyenne :

<u>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</u>	/ 20
--	------

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

CRITERES évaluation	TI	I	B	TB	CCF - E1							
					Situation d'évaluation S1							
Comportement professionnel sur 5 points					1	2	3	4	5	6	7	8
Organisation du poste de travail 1 pt	Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>		Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>									
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 1 pt	Manque de rigueur dans le respect des règles d'hygiène, et consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>		Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>									
Utilisation rationnelle des matières premières, des matériels et outillages 1 pt	Manque de constance dans la gestion des matières premières <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>		Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>									
Techniques gestuelles rapidité, dextérité 1 pt	Les gestuelles sont maladroites, lentes <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>		Les gestuelles sont professionnelles <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>									
Pesées, mesures, quantités 1 pt	Des erreurs de pesées, de mesures, de quantités sont faites <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>									
SOUS TOTAL SUR 5 POINTS												

Techniques de fabrication sur 10 points						1	2	3	4	5	6	7	8
Production imposée	Fonds (biscuit, génoise, ...) 3 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Les étapes de fabrication sont approximatives <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	Respecte les étapes de fabrication <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus <input style="width: 100%;" type="text" value="3"/>								
	Crème / garniture 3 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Les étapes de fabrication sont approximatives <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	Respecte les étapes de fabrication <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus <input style="width: 100%;" type="text" value="3"/>								
	Montage 2 pts	La technique de montage n'est pas conforme <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La technique du montage est approximative <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>									
	Finition / Décor 2 pts	La finition et le décor sont non-conformes au sujet et non commercialisables <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	La finition et le décor sont conformes et soignés <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>									
SOUS TOTAL SUR 10 POINTS													

Dressage et envoi sur 5 points					1	2	3	4	5	6	7	8
Respect des contraintes de production 2 pts	Aucun respect des contraintes de production <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Les contraintes de production sont respectées <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>									
Aspect commercial et gustatif de la fabrication 2 pts	La fabrication n'est pas commercialisable <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La fabrication est commercialisable <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	La fabrication est commercialisable et suscite l'envie <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>									
Cohérence de la fabrication imposée par rapport à la fiche technique 1 pt	Aucune cohérence avec la fiche technique <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La fiche technique est respectée <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>										
SOUS TOTAL SUR 5 POINTS												

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACADEMIE :	Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	SESSION : <i>Date :</i> <i>(deuxième trimestre de l'année scolaire)</i>
------------	---	---

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'ÉVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE et DESSIN APPLIQUÉ -S2-
--	---

FABRICATIONS imposées pour la réalisation du planigramme	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
	<i>NOM :</i> <i>Prénom :</i>	

<u>NOM des membres du jury</u>	<u>FONCTION des membres du jury</u>	<u>EMARGEMENT</u>
	Professionnel de la restauration	
	Enseignant de cuisine en desserts de restaurant, membre de l'équipe pédagogique	

NOTES RECAPITULATIVES S2

sous - total /

Organisation écrite	/ 20
---------------------	------

<u>Justifications en cas de note finale inférieure à la moyenne :</u>	<u>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</u>
	/ 20

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Note
Qualité du document (écriture, présentation) 5 pts	Le document n'est pas du tout soigné <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La présentation du document n'est pas normalisée <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	Le document est normalisé <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	Le document est particulièrement soigné <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>	
Rédaction du document (langage, vocabulaire professionnel) 5 pts	Le document n'est ni réaliste, ni professionnel <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Le document présente des erreurs <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	Le vocabulaire utilisé est professionnel, quelques erreurs subsistent <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	Le document est réaliste et professionnel <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>	
Ordonnancement des étapes de fabrication 5 pts	Plusieurs étapes sont manquantes <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Une des étapes est manquante <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	Toutes les étapes de fabrication sont présentes, mais l'ordonnancement n'est pas conforme <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>	
Estimation du temps de chaque étape 5 pts	Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Les temps de fabrication sont approximatifs <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont pas en phase avec une réalité professionnelle <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>	
TOTAL Organisation de la production sur 20 points					

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACADEMIE :	Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	SESSION : Date : <i>(fin du troisième trimestre de l'année scolaire)</i>
------------	---	--

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION	EPREUVE E1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE et DESSIN APPLIQUÉ -S3-
--	---

FABRICATION libre	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
	<u>NOM :</u> <u>Prénom :</u>	

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT
	Enseignant de cuisine en desserts de restaurant, membre de l'équipe pédagogique	
	Professeur d'arts appliqués, membre de l'équipe pédagogique	
	Professionnel de la restauration (ou dans l'impossibilité de ce dernier, un second professeur de la spécialité)	

NOTES RECAPITULATIVES S3

<i>sous – total I</i>	Fiche technique	/ 10
<i>sous – total II</i>	Dessin appliqué	/ 15
<i>sous – total III</i>	Comportement professionnel	/ 15
<i>sous – total IV</i>	Techniques de fabrication (production libre)	/ 20
<i>sous – total V</i>	Dressage et envoi	/ 10
<i>sous – total VI</i>	Dégustation	/ 10

Justifications en cas de note finale inférieure à la moyenne :

NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY	
	/ 80

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

CRITERES évaluation	TI	I	B	TB	<i>CCF - E1</i> <i>Situation d'évaluation S3</i>							
---------------------	----	---	---	----	---	--	--	--	--	--	--	--

Fiche technique sur 10 points					1	2	3	4	5	6	7	8
Qualité du document (écriture, présentation) 3 pts	Le document n'est pas du tout soigné <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La présentation du document n'est pas normalisée <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	Le document est normalisé <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>	Le document est particulièrement soigné <input style="width: 100%;" type="text" value="3"/>								
Rédaction du document (langage professionnel, cohérence du bon d'économat) 3 pts	Le document n'est ni réaliste, ni professionnel <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Le bon d'économat présente des erreurs importantes <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	Le vocabulaire utilisé est professionnel, des erreurs sans gravité subsistent <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/>	Le document est réaliste et professionnel <input style="width: 100%;" type="text" value="3"/>								
Originalité – créativité de la préparation libre 4 pts	Aucune recherche créative <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	La recherche créative du candidat est très limitée <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/>	La fabrication libre est moderne et créative <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/>	Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle moderne et créative <input style="width: 100%;" type="text" value="4"/>								
SOUS TOTAL SUR 10 POINTS												

Dessin appliqué sur 15 points					1	2	3	4	5	6	7	8
Expression graphique 5 pts	La feuille de papier dessin est vierge ou non évaluable <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	L'expression graphique est pauvre et manque de soin <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	L'expression graphique est en adéquation avec les attentes du sujet <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	L'expression graphique témoigne d'une maîtrise appliquée à la profession <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>								
Exploitation plastique des produits du panier 5 pts	Aucune exploitation plastique des produits du panier <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Les propriétés plastiques des produits sont mal exploitées <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	Les produits du panier sont mis en valeur pour leurs qualités plastiques <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	La réalisation témoigne d'un parti pris esthétique <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>								
Proportion (volume, forme, disposition, couleurs) 5 pts	Aucune proportionnalité dans le dessin <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/>	Le dessin est mal disposé, et mal proportionné <input style="width: 50%;" type="text" value="1"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="2"/>	Les proportions de forme, de volume, ... sont équilibrées <input style="width: 50%;" type="text" value="3"/> <input style="width: 50%;" type="text" value="4"/>	Le dessin communique un message, une intention ... <input style="width: 100%;" type="text" value="5"/>								
SOUS TOTAL SUR 15 POINTS												

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

CRITERES évaluation	TI	I	B	TB	CCF – E1 Situation d'évaluation S3													
					1	2	3	4	5	6	7	8						
Comportement professionnel sur 15 points																		
Organisation du poste de travail 2 pts	N'est pas du tout organisé, est désordonné 0	Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 1		Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) 2														
Pesées, mesures, quantités 2 pts	Toutes les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées 0	Des erreurs sur les pesées, les mesures, les quantités sont réalisées 1		Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées 2														
Techniques gestuelles rapidité, dextérité 2 pts	Les gestuelles sont inadaptées 0	Les gestuelles sont maladroites, lentes 1		Les gestuelles sont professionnelles 2														
Conduite des cuissons 5 pts	Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0 1	Applique les protocoles de cuisson 1 2	Applique et contrôle les conditions de cuisson 3 4	Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 5														
Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 2 pts	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent 0	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 1		Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 2														
Utilisation rationnelle des matières premières, des matériels et outillages 2 pts	Gaspile les matières premières 0	Manque de constance dans la gestion des matières premières 1		Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes 2														
SOUS TOTAL SUR 15 POINTS																		

Techniques de fabrication sur 20 points						1	2	3	4	5	6	7	8
Production libre	Fonds (biscuit, génoise, ...) 5 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5								
	Crème / garniture 5 pts	La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0	Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2	Respecte les étapes de fabrication 3 4	Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5								
	Montage 5 pts	La technique de montage n'est pas conforme 0	La technique du montage est approximative 1 2	La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3 4	La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 5								
	Finition / Décor 5 pts	La finition et le décor sont non conformes au sujet et non commercialisables 0	La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse 1 2	La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4	La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5								
SOUS TOTAL SUR 20 POINTS													

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Dressage et envoi sur 10 points					1	2	3	4	5	6	7	8
Respect des contraintes de production 2 pts	Aucun respect des contraintes de production <input type="text" value="0"/>	Les contraintes de production sont respectées <input type="text" value="1"/>	Le candidat respecte les contraintes de temps et de régularité du dressage <input type="text" value="2"/>									
Aspect commercial de la fabrication 2 pts	Aucune fabrication n'est commercialisable <input type="text" value="0"/>	La fabrication est commercialisable <input type="text" value="1"/>	La fabrication est commercialisable et suscite l'envie <input type="text" value="2"/>									
Cohérence de la fabrication / fiche technique 1 pt	Aucune cohérence avec la fiche technique <input type="text" value="0"/>		La fiche technique est respectée <input type="text" value="1"/>									
Dimension esthétique de la fabrication libre (par les arts appliqués) 5 points	Aucune recherche esthétique <input type="text" value="0"/>	La dimension esthétique de la fabrication est très limitée <input type="text" value="1"/>	Le dressage respecte la recherche esthétique initiale (croquis à l'écrit) <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>	Le dressage fait preuve de valeur ajoutée par rapport au croquis initial, et de réalisme professionnel <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/>								
SOUS TOTAL SUR 10 POINTS												

Dégustation sur 10 points					1	2	3	4	5	6	7	8
Appréciation sensorielle de la fabrication libre 5 pts	La fabrication n'est pas commercialisable <input type="text" value="0"/>	La fabrication présente quelques défauts <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	La fabrication répond aux caractéristiques de sa fiche technique <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	La fabrication se différencie par une recherche et une maîtrise des textures, des saveurs ... <input type="text" value="5"/>								
Analyse par le candidat de la fabrication libre 5 pts	Le candidat reste muet lors de l'analyse <input type="text" value="0"/>	L'analyse manque de structure, le vocabulaire utilisé n'est pas professionnel <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	L'analyse est structurée, le vocabulaire est professionnel <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Le candidat est particulièrement à l'aise et professionnel dans son analyse <input type="text" value="5"/>								
SOUS TOTAL SUR 10 POINTS												

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACADEMIE :	Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	SESSION : <u>Date :</u>
-------------------	---	-----------------------------------

CONTROLE EN COURS DE FORMATION SITUATION D'ÉVALUATION en ENTREPRISE	EPREUVE E3 ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION
--	---

DOSSIER <u>Intitulé du premier document :</u> <u>Intitulé du deuxième document :</u>	<u>NOM :</u> <u>Prénom :</u>	ETABLISSEMENT
---	-------------------------------------	----------------------

NOM des membres du jury (partie orale)	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT
	Enseignant de cuisine en desserts de restaurant	
	Professionnel de la restauration	

NOM des membres du jury (partie formation)	FONCTION des membres du jury	EMARGEMENT
Entreprise d'accueil n°1	Formateur de l'entreprise d'accueil (1)	
	Professeur de la spécialité	
Entreprise d'accueil n°2	Formateur de l'entreprise d'accueil (2)	
	Professeur de la spécialité	

NOTES RECAPITULATIVES

<i>sous - total I</i>	Exposé et entretien	/ 7
<i>sous - total II</i>	Dossier	/ 5
<i>sous - total III</i>	Comportement en milieu professionnel (moyenne des deux situations d'évaluation en milieu professionnel)	/ 8

Justifications en cas de note finale inférieure à la moyenne :

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Note totale	/ 20
-------------	------

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Nom du candidat :

L'épreuve, sans temps de préparation, se déroule en deux phases successives, dont la durée, le barème et les critères de notation sont clairement précisés :

- exposé : le candidat présente les éléments de son dossier professionnel durant 5 minutes ;
- entretien : le candidat, durant 15 minutes, répond à des questions *relatives à sa connaissance du secteur professionnel, de son évolution et sur ses activités conduites en entreprise, ainsi que sur sa connaissance du secteur professionnel* et justifie ses choix.

En l'absence de dossier : le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve.

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

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Note
Présentation du dossier (1 pt)	Présentation non structurée, manque de dynamisme <input type="text" value="0"/>	Présentation structurée, avec logique et conviction <input type="text" value="1"/>			
Aptitude à communiquer (2 pts)	Communique de manière inappropriée aux contextes <input type="text" value="0"/>	Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute <input type="text" value="1"/>		Communique avec aisance, très bonne écoute active <input type="text" value="2"/>	
Questionnements (2 pts)	Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/>	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/>		Les réponses sont pertinentes <input type="text" value="2"/>	
Argumentation (2 pts)	Aucune argumentation, les choix ne sont pas justifiés <input type="text" value="0"/>	Argumentation correcte, les choix sont justifiés systématiquement <input type="text" value="1"/>		Argumentation riche, nourrie de références professionnelles <input type="text" value="2"/>	
TOTAL Exposé et entretien TOTAL sur 7 points				SOUS-TOTAL I	

Composition du dossier (1 pt)	Le dossier est incomplet <input type="text" value="0"/>		Le dossier est complet <input type="text" value="1"/>		
Maîtrise des outils informatiques (1 pt)	Le dossier n'atteste pas de maîtrise d'un quelconque logiciel <input type="text" value="0"/>		Le dossier est réalisé avec différents logiciels adaptés <input type="text" value="1"/>		
Nature des situations professionnelles (1 pt)	Aucune situation professionnelle n'est pertinente <input type="text" value="0"/>		Le choix et la nature des deux situations professionnelles sont pertinents <input type="text" value="1"/>		
Analyse et proposition(s) (2 pts)	Aucune analyse, aucune proposition <input type="text" value="0"/>	L'analyse des situations et les propositions (d'amélioration ou de solutions) sont superficielles <input type="text" value="1"/>		L'analyse est complète, les propositions sont réalistes et adaptées <input type="text" value="2"/>	
TOTAL Dossier sur 5 points				SOUS-TOTAL II	

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Nom du candidat :

ÉVALUATION DE LA PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Première période PFMP1 (5 semaines)

Nom de l'entreprise :

Nom du tuteur :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Note
Ponctualité : S'adapter aux conditions de travail (2 pts)	Retards et absences sont répétées et injustifiés, Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées <input type="text" value="0"/>	Respecte l'horaire d'arrivée, tenue conforme <input type="text" value="1"/>		Est toujours à l'heure et en tenue (irréprochable) à son poste de travail <input type="text" value="2"/>	
Autonomie : Réaliser des tâches confiées, travailler en autonomie (2 pts)	Ne sait pas travailler en autonomie, refuse de réaliser les tâches confiées <input type="text" value="0"/>	Fait des efforts pour travailler en autonomie, réalise les tâches confiées <input type="text" value="1"/>		A un comportement exemplaire en terme d'autonomie et de qualité des tâches confiées <input type="text" value="2"/>	
Dynamisme : Proposer des améliorations et/ou des solutions (2 pts)	Aucun dynamisme, aucune initiative <input type="text" value="0"/>	Dynamique, fait des efforts pour proposer des améliorations et/ou des solutions à son poste de travail <input type="text" value="1"/>		Investissement total dans son travail, fait preuve d'initiative <input type="text" value="2"/>	
Curiosité : Recueillir de l'information (2 pts)	Ne pose jamais de questions, désintéressement total <input type="text" value="0"/>	Fait preuve de curiosité, Membre actif de l'équipe, à la recherche de supports pour développer ses compétences <input type="text" value="1"/>		Pose des questions pertinentes. Cherche à apprendre le métier au quotidien <input type="text" value="2"/>	
TOTAL Comportement professionnel sur 8 points (PFMP n°1)					

Appréciation générale (et justifications en cas de note inférieure à la moyenne) :

NOTE de la PFMP1 PROPOSEE AU JURY

Note

/ 8

Signature de l'enseignant

Signature du tuteur

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Nom du candidat :

ÉVALUATION DE LA PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL Deuxième période PFMP2 (5 semaines)

Nom de l'entreprise :

Nom du tuteur :

CRITERES d'évaluation	TI	I	B	TB	Note
Ponctualité : S'adapter aux conditions de travail (2 pts)	Retards et absences sont répétées et injustifiés, Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées <input type="text" value="0"/>	Respecte l'horaire d'arrivée, tenue conforme <input type="text" value="1"/>		Est toujours à l'heure et en tenue (irréprochable) à son poste de travail <input type="text" value="2"/>	
Autonomie : Réaliser des tâches confiées, travailler en autonomie (2 pts)	Ne sait pas travailler en autonomie, refuse de réaliser les tâches confiées <input type="text" value="0"/>	Fait des efforts pour travailler en autonomie, réalise les tâches confiées <input type="text" value="1"/>		A un comportement exemplaire en terme d'autonomie et de qualité des tâches confiées <input type="text" value="2"/>	
Dynamisme : Proposer des améliorations et/ou des solutions (2 pts)	Aucun dynamisme, aucune initiative <input type="text" value="0"/>	Dynamique, fait des efforts pour proposer des améliorations et/ou des solutions à son poste de travail <input type="text" value="1"/>		Investissement total dans son travail, fait preuve d'initiative <input type="text" value="2"/>	
Curiosité : Recueillir de l'information (2 pts)	Ne pose jamais de questions, désintéressement total <input type="text" value="0"/>	Fait preuve de curiosité, Membre actif de l'équipe, à la recherche de supports pour développer ses compétences <input type="text" value="1"/>		Pose des questions pertinentes. Cherche à apprendre le métier au quotidien <input type="text" value="2"/>	
TOTAL Comportement professionnel sur 8 points (PFMP n°2)					

Appréciation générale (et justifications en cas de note inférieure à la moyenne) :

NOTE de la PFMP2 PROPOSEE AU JURY

Note

/ 8

Signature de l'enseignant

Signature du tuteur

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

Moyenne des deux périodes
PFMP1 et PFMP2

Note :

/ 8