

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

Certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » de niveau 3

**Arrêté du 21 octobre 2024 portant création de la spécialité
« Desserts de restaurant » de mention complémentaire et fixant ses
modalités de délivrance**

JORF n°0293 du 12 décembre 2024

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000050767534>



Rentrée scolaire 2025

SOMMAIRE

L'organisation pédagogique de la formation	Page 5
Plateaux techniques et matériels	Page 6
Présentation synthétique du référentiel	Page 7
Le référentiel des activités professionnelles	Page 8
Les compétences relatives à chaque activité : mise en relation des activités professionnelles et des compétences	Page 9
Les savoirs inhérents à chaque compétence : mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés	Page 10
Les périodes de formation en milieu professionnel	Page 12
Le référentiel de certification	
Présentation générale	Page 14
Rappel sur les principes du CCF	Page 16
Présentation des épreuves en CCF	Page 17
Évaluation formative et certificative en CCF	Page 18
Indicateurs de performance	Page 23
Évaluation certificative de fin de cycle	Page 28
La solution en ligne CPRO ÉDUCATION	Page 30
Présentation générale des épreuves ponctuelles	Page 31
Épreuve certificative EP1 en CCF	Page 33
Grille certificative EP1 en CCF	Page 36
Épreuve certificative EP1 en ponctuel – Sujet 000	Page 38
Grille certificative EP1 en ponctuel	Page 50
Épreuve certificative EP2 en CCF	Page 54
Grille certificative EP2 en CCF	Page 56
Épreuve certificative E2 en ponctuel – Portfolio numérique	Page 58
Grille certificative EP2 en ponctuel	Page 68

Certificat de spécialisation « Desserts de restaurant »

Ce guide pédagogique accompagne la mise en œuvre du référentiel pour le certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » publié au Journal Officiel de la République Française par arrêté en date du 12/12/2024 portant création de la spécialité « Desserts de restaurant » de certificat de spécialisation et fixant ses modalités de délivrance.

Ce guide d'accompagnement pédagogique à destination des enseignants et des formateurs de certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » s'appuie sur le référentiel du diplôme réalisé sous l'autorité de Michel Lugnier, IGESR, par :

- **Philippe Berton** – IEN Économie-Gestion – Académie de Poitiers
- **Vincent Boué** – PLP en Cuisine – Académie de Rennes
- **Fabrice Pimet** – PLP en Cuisine – Académie de Dijon
- **Sabine Boutin** – PLP en Pâtisserie - Académie de Bordeaux
- **Fabrice Drouet** – PLP en Cuisine – Académie de Poitiers
- **Marine Matéos** – Formatrice de Pâtisserie CFA Médéric – Académie de Paris
- **Michael Bartocetti** – Chef Pâtissier Le Georges V - Paris
- **Elisabeth Hot** – Cheffe Pâtissière Le Plaza Athénée - Paris
- **Jean-Patrick Blin** – Organisateur du Championnat de France du Dessert - agence ab3c
- **Michel Bedu** – Représentant UMIH
- **Vincent Sitz** – Représentant GHR

Une rénovation nécessaire

« La complexification des métiers de la restauration, la diversification des modes et concepts de restauration, le poids croissant des technologies de l'information et de la communication, l'ouverture à l'internationale, les préoccupations environnementales... entraînent des changements profonds que les entreprises du secteur de la restauration doivent intégrer. Ce contexte évolutif plaide, en retour, en faveur de formations qui soient en capacité d'accompagner ces évolutions technologiques et économiques.

Profondément ancré dans une culture patrimoniale, le métier de cuisinier en desserts de restaurant s'adapte à ces changements et confirme le caractère transversal de cette fonction en interface des différents acteurs économiques et sociaux.

La rénovation du certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » entend répondre à ces enjeux. Maintenu au niveau III, il constitue non seulement une perspective de spécialisation sur le poste des desserts dans une cuisine aux nombreux apprenants qui préparent un CAP « Cuisine » mais aussi une nouvelle opportunité pour les titulaires d'un CAP « Pâtissier » voire d'un autre diplôme de cette spécialité.

Je tiens à saluer, ici, l'engagement et l'esprit des représentants de la filière professionnelle « Hôtellerie-Restaurant » qui ont permis d'engager les travaux de rénovation de ce diplôme et par là même ont œuvré à aider les élèves et les apprentis à franchir les premières étapes d'un parcours de formation qui les conduira progressivement à devenir des acteurs accomplis et créatifs de la restauration de demain.

Je salue la grande qualité du travail réalisé pour élaborer le référentiel et le guide d'accompagnement pédagogique qui portent en eux les ambitions d'une formation de qualité, un travail conduit par le groupe national et placé sous la coordination de Philippe Berton IEN Économie-Gestion. »

Michel LUGNIER

**Administrateur de l'État-Inspecteur général de l'éducation du sport et de la recherche
Responsable national de la filière Hôtellerie-Restaurant-Tourisme**

Une rénovation souhaitée par la profession

« Le dessert de restaurant est par son évocation autant un souvenir d'enfant qu'un plaisir d'adulte par l'œil, les parfums et le goût.

Leurs créations et fabrications requièrent beaucoup de techniques, de précisions que seule une formation spécifique et complémentaire peut apporter à celles et ceux qui veulent acquérir les bons gestes.

Aussi, ce travail de rénovation de notre mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant était attendu pour y intégrer toutes les novations nécessaires à la poursuite de la satisfaction client.

Je tenais à remercier celles et ceux, experts, professionnels, enseignants qui pendant un an ont œuvré pour la mise en place de ce nouveau référentiel.

Avec cette formation renouvelée, nos jeunes et nos entreprises pourront s'appuyer sur un nouveau référentiel adapté à nos réalités et nos besoins actuels. »

Thierry MARX

Président Confédéral de l'UMIH

« Le certificat de spécialisation "Desserts de restaurant" a été conçu pour répondre à une demande croissante des professionnels désireux de perfectionner et de valoriser la qualité de leurs créations en fin de repas, ainsi que des clients, dont l'intérêt pour la pâtisserie et les desserts raffinés demeure particulièrement fort. Ce programme incarne une étape clé dans la professionnalisation du secteur, témoignant de l'engagement des acteurs à renforcer leur expertise et à promouvoir l'excellence par une formation spécialisée et valorisante. »

Catherine Quérard

Présidente du GHR

L'organisation pédagogique de la formation

Comme tout CS le volume horaire attribué par les services du rectorat à un établissement scolaire est d'environ 790 heures dans la DGH soit environ **22 heures/semaine** sur 36 semaines d'enseignement pour les élèves. Ce volume horaire est un minimum préconisé par le groupe de travail pour assurer l'enseignement de l'ensemble des compétences du référentiel.

Il revient à chaque établissement scolaire, dans le cadre de son autonomie de répartition de sa DGH, d'attribuer un nombre heures aux différentes disciplines souhaitées

Le groupe préconise une ventilation entre les disciplines suivantes :

Projet 1	Projet 2	Projet 3
Enseignement professionnel	Enseignement professionnel	Enseignement professionnel
Arts appliqués	Arts appliqués	Arts appliqués
	Sciences appliquées	Sciences appliquées
		Gestion appliquée/Communication
		Langue vivante

Qui peut enseigner en CS « Desserts de restaurant » ?

Ce diplôme fait partie de la filière « Hôtellerie-Restaurant ». A ce titre, naturellement un professeur de « Cuisine » doit être pressenti pour les enseignements professionnels. Il s'agit de s'assurer que celui-ci dispose d'une expertise disciplinaire renforcée dans le domaine des desserts.

Pour autant, si le lycée dispose d'un professeur de « Pâtisserie » ce dernier peut également intervenir dans la formation.

Une organisation « idéale » serait de confier les enseignements à deux professeurs : 1 issu de la discipline « Cuisine » + 1 issu de la discipline « Pâtisserie ».

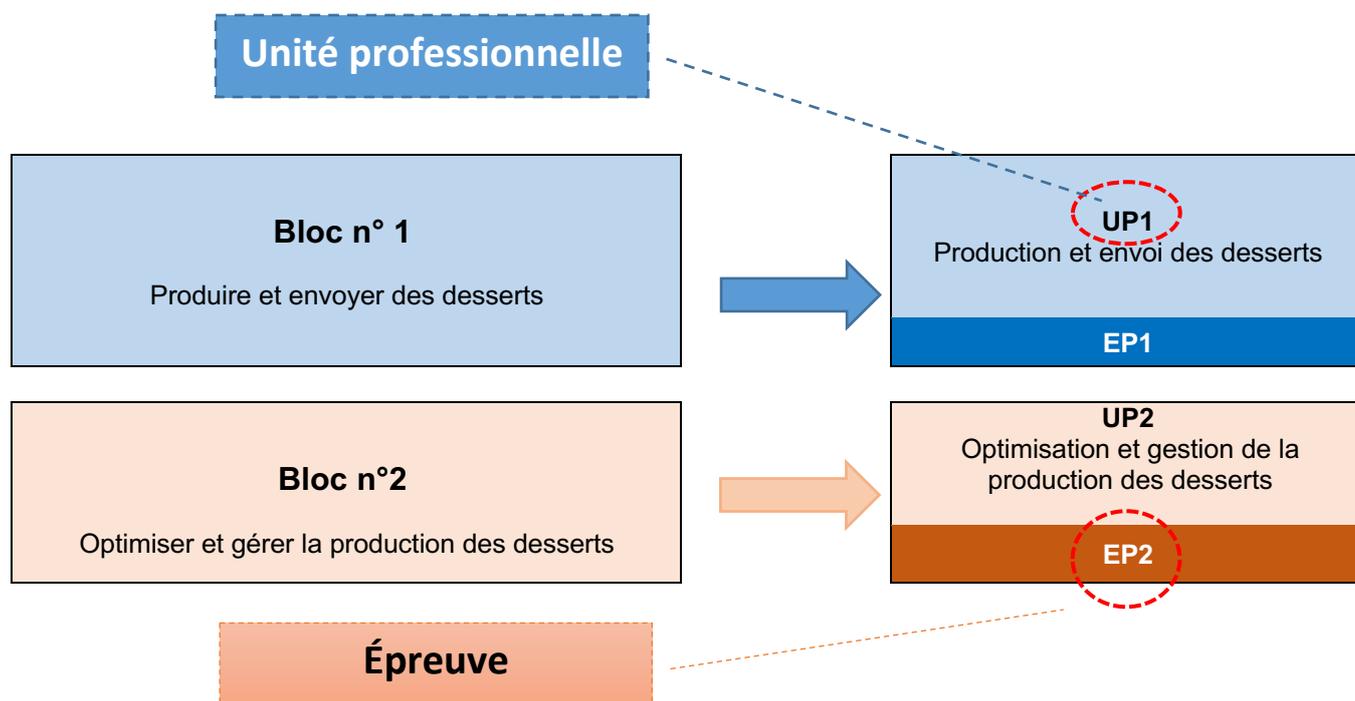
Les plateaux techniques et matériels

En plus des équipements déjà présents dans la cuisine ou dans le laboratoire de pâtisserie nous recommandons aux centres de formation d'être équipé avec le matériel ci-dessous.
(Liste non exhaustive)

Zones	Ateliers	Équipements et matériels spécifiques souhaitables
Production	Cuisine pédagogique ou laboratoire de pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> Cellule de refroidissement rapide Machine à glace (turbine, ...) Pacojet ® Déshydrateur Siphon Laminoir Trempeuse/Tempéreuse Robot cuiseur multifonction Extracteur de jus Pistolet à pulvériser Petit barbecue Fumoir Gaufrier, crêpière Refractomètre Machine sous vide Étuve Batteur mélangeur individuel
Dressage/Envoi	Cuisine pédagogique ou laboratoire de pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> Passe-plats ou table d'envoi Linge de service Matériel de service et différents contenants

Présentation synthétique du référentiel

Pour obtenir son Certificat de spécialisation « Desserts en restaurant », le candidat doit valider 2 blocs de compétences.



Structuration du référentiel

Partie du référentiel	Précision
Référentiel d'activités professionnelles	Définition du métier et des conditions d'exercice
Référentiel de compétences	Mise en relation des activités professionnelles et des compétences Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés
Référentiel d'évaluation	Unités constitutives du diplôme Règlement d'examen Épreuves
Formation en milieu professionnel	Rappel réglementaire des PFMP

Le référentiel des activités professionnelles

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles
Spécialité « Desserts de restaurant » de certificat de spécialisation (niveau 3)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.
Il ou elle participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Il ou elle organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Il ou elle transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client. Il ou elle contribue à la notoriété de l'établissement.

Il ou elle exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts. Il ou elle contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » peut exercer ses fonctions dans :

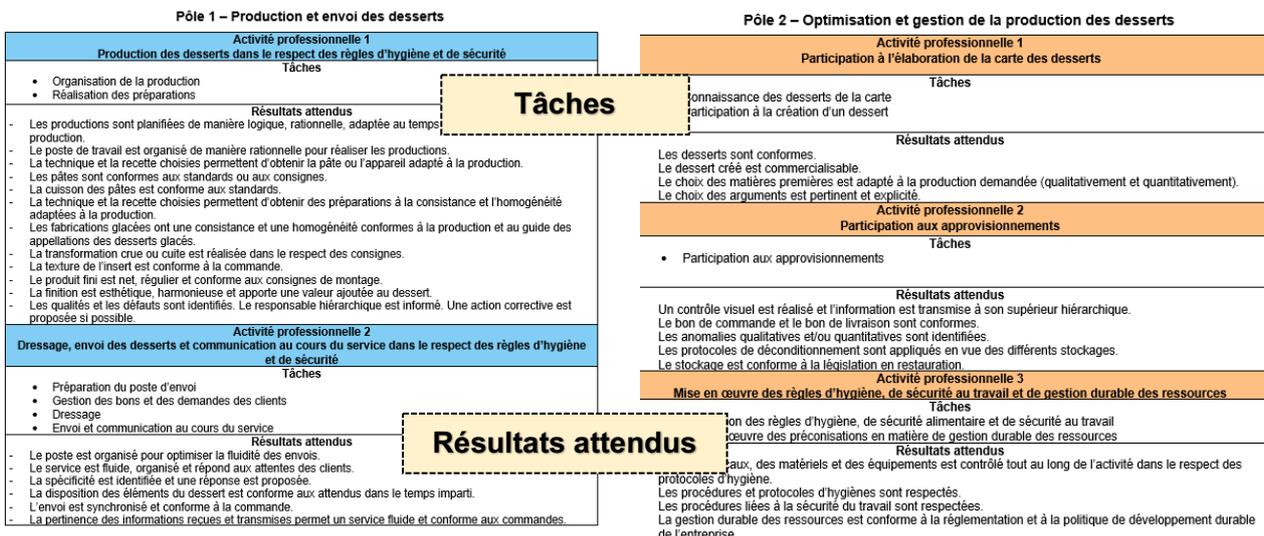
- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- des établissements spécialisés de type salons de thé ;
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

2.2. Types d'emplois accessibles

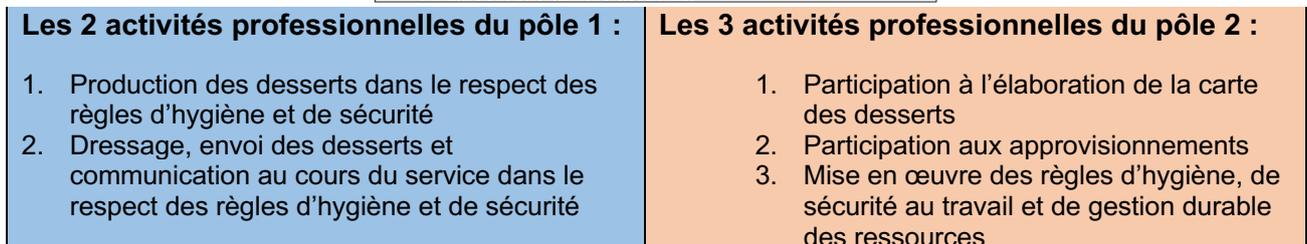
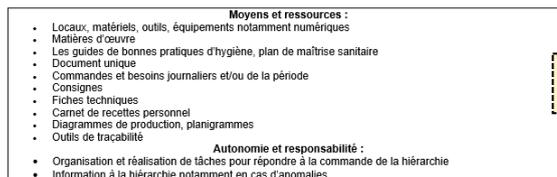
Selon la taille ou le type d'entreprise, le ou la titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » occupe un poste de commis ou de commis de cuisine, de commis ou de commis de pâtisserie, cuisinier ou cuisinière, pâtissier ou pâtissière.

Après quelques années d'expérience professionnelle, il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité : responsable des desserts, pâtissier ou pâtissière de restaurant, chef ou cheffe de partie.

Le référentiel des activités professionnelles présente le métier visé par le titulaire du CS ainsi que ses conditions d'exercice. Les activités professionnelles sont réparties en deux pôles (Pôle 1 et Pôle 2)



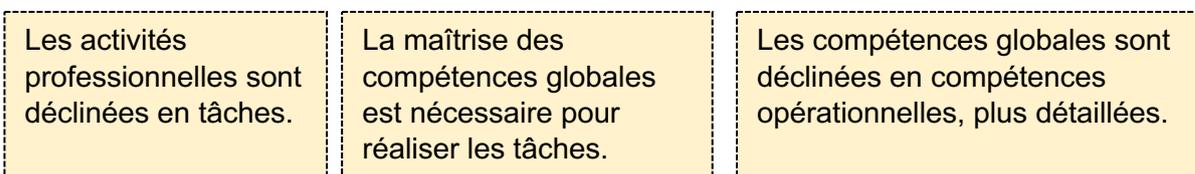
Conditions d'exercice pour l'ensemble des deux pôles



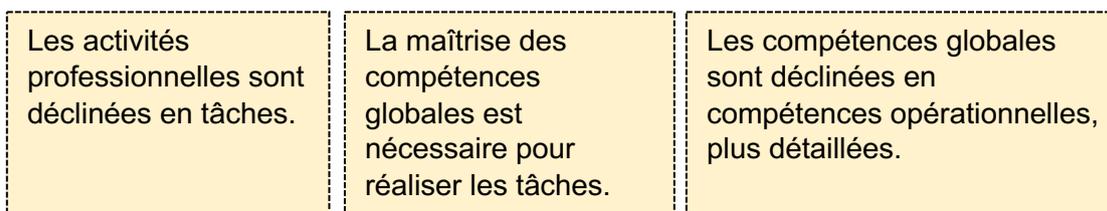
Les compétences relatives à chaque activité : mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Mise en relation activités professionnelles et compétences

Pôle 1 - Production et envoi des desserts			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Organisation de la production	Organiser la production	- Planifier son travail - Organiser son poste de travail
	Réalisation des préparations	Réaliser des préparations	- Réaliser des pâtes et appareils - Apprêter des pâtes - Cuire des pâtes - Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés - Préparer des fabrications glacées - Transformer les végétaux - Réaliser des inserts - Monter et assembler des préparations - Réaliser des éléments de finitions - Apprécier et rectifier la production
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Préparation du poste d'envoi	Préparer le poste d'envoi	- Configurer le poste d'envoi
	Gestion des bons et des demandes des clients	Gérer les bons et les demandes des clients	- Gérer les bons - Gérer les demandes spécifiques
	Dressage	Dresser	- Dresser des desserts
	Envoi et communication au cours du service	Envoyer et communiquer au cours du service	- Envoyer les desserts - Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service



Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Connaissance des desserts de la carte	S'approprier les desserts de la carte	- Produire les desserts de la carte
	Participation à la création d'un dessert	Participer à la création d'un dessert	- Créer un dessert - Sélectionner et quantifier des ingrédients - Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente
Participation aux approvisionnements	Participation aux approvisionnements	Participer aux approvisionnements	- Identifier des besoins de matières premières - Contrôler et déconditionner une livraison - Stocker les livraisons
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail	- Appliquer les règles d'hygiène - Appliquer les règles de sécurité alimentaire - Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail
	Mise en œuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources	Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources	- Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources



Les savoirs inhérents à chaque compétence : mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Activité Professionnelle 2 – Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Compétence globale : préparer le poste d'envoi				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparation du poste d'envoi	Configurer le poste d'envoi	Le poste est organisé pour optimiser la fluidité des envois.	Les matériels dédiés à l'envoi	Liste des matériels à disposition
Compétence globale : gérer les bons et les demandes des clients				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gestion des bons et des demandes des clients	Gérer les bons	Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients.	La lecture et l'analyse des bons L'adaptation de l'envoi aux rythmes du service	Alerter en vue d'anticiper les ruptures et les demandes spécifiques
	Gérer les demandes spécifiques	La spécificité est identifiée et une réponse est proposée.	Les allergies et les intolérances Les régimes spécifiques Les demandes spécifiques	Alerter sur les erreurs de commande Liste officielle des allergènes La différence entre intolérance et allergie Les fêtes et célébrations
Compétence globale : dresser				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Dressage	Dresser un dessert	La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti.	Les consignes de dressage L'ordonnement du dressage L'organisation du poste de dressage Les techniques de décoration	Photos, schémas, consignes orales et/ou écrites Le cornet Le siphon La poche à douille Le chinois à piston Le pochoir

La compétence opérationnelle est maîtrisée si ...

Pour cela, il doit connaître...

...qui se limitent à ...

Précisions sur les savoirs associées et limites de connaissances

Savoirs associées ou limites de connaissances	Explicitation
PÔLE 1	
Réalisation d'entremets et tartes à partager et de desserts à l'assiette	Sont inclus les desserts servis au plat (mousse au chocolat, crumble, riz au lait, œufs au lait...)
L'ordonnancement d'une commande	Préparation logique de l'envoi en fonction des températures, des textures et des contraintes techniques liées aux desserts
Les aléas liés au service	Une allergie non spécifiée, une erreur ou changement de commande, une rupture de stock, une célébration, une demande à emporter, un retour client...
PÔLE 2	
Les desserts classiques de la pâtisserie de restaurant	Avoir une connaissance entre 5 à 10 desserts classiques notamment servis en brasserie Connaitre 2 à 3 desserts régionaux
L'initiation au stylisme culinaire	Concevoir une planche d'inspiration, raconter une histoire, apporter une cohérence avec les arts de la table
Les temps et les périodes marquantes de la pâtisserie	Du XIX ^e à nos jours avec une connaissance des nouvelles techniques des chefs remarquables. L'inventaire des desserts iconiques.
Les temps forts qui rythment une année	Les fêtes religieuses et célébrations et les desserts associés.
Les différents médiums	Dessin, peinture, photographie, vidéo, sculpture, tablette graphique, intelligence artificielle.
Le carnet de recettes	Il est personnel, en support papier ou numérique.
Le rangement des denrées par famille dans les lieux de stockage	Il est recommandé de travailler avec l'économat du centre de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel

Répartition des périodes et structures d'accueil :

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) du certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » ont une durée de **12 semaines** sur l'ensemble de la formation.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises disposant d'un poste de préparation **dédié aux desserts à l'assiette** de type :

- établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- établissements spécialisés de type salons de thé ;
- entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

Préconisations :

- le point d'attention est à porter sur la vérification de l'existence au sein de l'entreprise d'un poste de desserts de restaurant ainsi que de la qualification professionnelle du tuteur ;
- le contexte régional (saisonnalité, élaboration de produits marqueurs...) doit guider l'établissement de formation pour la répartition des PFMP en nombre de périodes et sur leurs dates.
- une participation au dressage et à l'envoi est fortement recommandée. Elle permettra notamment de préparer le jeune à l'épreuve EP1.

La co-formation entre le lycée professionnel/le CFA et l'entreprise est une approche de formation qui vise à combiner l'apprentissage théorique dispensé en centre avec les mises en situation professionnelle réelles vécues en entreprise.

Elle permet aux élèves et apprentis de bénéficier d'une expérience concrète dans le domaine professionnel qu'ils ont choisi, en complément de leur formation en centre de formation.

L'objectif de la co-formation est de favoriser l'insertion professionnelle des apprenants en leur offrant une immersion réelle dans le monde du travail. Elle permet de renforcer leur apprentissage en les confrontant aux réalités du métier, aux exigences du marché du travail et aux attentes des employeurs.

La co-formation se déroule généralement sous la forme d'alternance, où les apprenants passent une partie de leur temps en centre de formation et une autre partie en entreprise. Ils peuvent ainsi mettre en pratique les connaissances acquises en classe et développer des compétences professionnelles spécifiques. Cette approche permet également de créer des liens étroits entre l'établissement de formation et les entreprises partenaires, favorisant ainsi la collaboration et l'échange d'expertise.

Pour les apprenants, la co-formation présente de nombreux avantages. Elle leur permet de se familiariser avec le milieu professionnel dès leur formation initiale, d'acquérir une expérience professionnelle précieuse, de développer leur réseau de contacts et d'améliorer leur employabilité une fois leur diplôme obtenu. Les employeurs bénéficient également de cette approche, car ils ont la possibilité de former des apprenants en fonction de leurs besoins spécifiques, ce qui peut favoriser le recrutement de talents adaptés à leur entreprise.

En résumé, la co-formation entre le lycée professionnel, les CFA et l'entreprise offre aux apprenants une opportunité unique de développer leurs compétences professionnelles, de se préparer activement à leur future carrière et d'améliorer leur employabilité. C'est une approche qui favorise l'intégration des jeunes sur le marché du travail et renforce le lien entre l'éducation et le monde professionnel.

Cependant, la formation en alternance va au-delà de ces objectifs et revêt également un sens particulier.

Objectifs de la formation en alternance :

- acquisition de compétences professionnelles. La formation en alternance permet aux apprenants de mettre en pratique des connaissances et démarches plus théoriques acquises en établissement, en les confrontant à la réalité du terrain. Ils développent ainsi des compétences techniques et opérationnelles essentielles pour exercer un métier spécifique ;
- employabilité accrue. En alternant entre formation en centre et expérience professionnelle, les apprenants acquièrent une polyvalence et une adaptabilité qui les rendent plus opérationnels pour les employeurs. Ils ont la possibilité de mettre en avant une expérience concrète et des compétences pratiques, ce qui facilite leur insertion sur le marché du travail ;
- apprentissage par l'action. La formation en alternance favorise une approche pédagogique active, basée sur l'apprentissage par l'action. Les apprenants sont confrontés à des situations réelles de travail, ce qui renforce leur capacité à résoudre des problèmes, à prendre des décisions et à développer leur autonomie. Encore faut-il, les amener à la prise de recul, à la réflexivité sur leur propre pratique, c'est l'objectif également affirmé de l'alternance par le retour indispensable en centre de formation pour approfondir cette réflexion sur les compétences à l'œuvre ;
- évolution professionnelle. La formation en alternance offre également des possibilités d'évolution professionnelle. Les apprenants ont la possibilité de progresser au sein de l'entreprise d'accueil, d'obtenir des promotions ou de se spécialiser dans des domaines spécifiques grâce à l'acquisition continue de compétences.

L'annexe pédagogique attachée à la convention de PFMP précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Dans le cadre de la certification en mode CCF, le bilan formalisé de chacune des périodes de PFMP pourra permettre à l'enseignant de compléter le document de suivi formalisé des compétences.

Le référentiel de certification

Présentation générale

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP 1 Production et envoi des desserts	EP 1	Pôle 1 Produire et envoyer des desserts <ul style="list-style-type: none">• Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité• Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
UP 2 Optimisation et gestion de la production des desserts	EP 2	Pôle 2 Optimisation et gestion de la production des desserts <ul style="list-style-type: none">• Participation à l'élaboration de la carte des desserts• Participation aux approvisionnements• Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources



Certificat de spécialisation de niveau 3 Spécialité « Desserts de restaurant »			Scolaire (Établissement public et privé sous contrat)	Scolaire (Établissement privé hors contrat)	Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
Formation professionnelle continue (Établissement privé)	Formation professionnelle continue (Établissement public)	Enseignement à distance			
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Production et envoi des desserts	UP 1	8	CCF¹	Ponctuel Écrit, pratique, oral	5h00
EP 2 – Optimisation et gestion de la production des desserts	UP 2	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min
¹ Contrôle en Cours de Formation					

Un coefficient plus important pour la production et l'envoi

Rappel sur les principes du Contrôle en Cours de Formation

Définition

Le CCF est une modalité d'évaluation certificative, c'est à dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance d'un diplôme. Il peut s'appliquer à un certain nombre d'unités et porte sur les compétences, les connaissances, les savoirs et savoir-faire définis dans l'arrêté de création du diplôme professionnel. L'évaluation par CCF est réalisée par sondage sur les lieux où se déroule la formation (établissement et milieu professionnel), par les formateurs eux-mêmes (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage), au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

Spécificités

Comme l'indique son nom, le CCF s'effectue dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel. Les activités et les supports d'évaluation prennent donc en compte la diversité des équipements utilisés pour la formation et les spécificités du contexte local. Le CCF autorise ainsi une grande diversité des mises en situation d'évaluation (problématiques professionnelles, démarches expérimentales, activités des entreprises locales ...). Parce qu'il se déroule pendant la formation et non à l'issue de celle-ci, **le CCF permet de rétroagir sur la formation**. La ou les situations d'évaluation peuvent donner lieu à des synthèses qui aident le candidat à se situer dans sa formation et constituent pour lui un élément de motivation.

Principes pédagogiques

L'homogénéité de l'évaluation : le CCF évalue les mêmes compétences et connaissances terminales, mises en œuvre dans les mêmes types d'activités et avec les mêmes données, que les épreuves ponctuelles. C'est en ce sens que l'on peut parler d'une homogénéité de l'évaluation : si les modalités de contrôle sont différentes selon qu'il s'agit de CCF ou d'épreuves ponctuelles terminales, **elles portent bien sur des compétences et des connaissances identiques**.

Une approche globale de l'évaluation : l'évaluation par CCF requiert une approche globale : elle ne consiste ni à évaluer successivement chacune des compétences et connaissances constitutives du diplôme, ni à fractionner l'activité prévue pour l'épreuve ponctuelle ou à la bâtir sur une succession de problématiques qui seraient des sous-ensembles de cette épreuve ponctuelle.

Des situations d'évaluation en nombre limité : Les compétences constitutives d'une unité sont évaluées dans des situations d'évaluation en nombre limité. Afin d'éviter la surévaluation, **une compétence**, même si elle est mise en œuvre dans plusieurs situations d'évaluation, **n'est évaluée que dans une seule unité**.

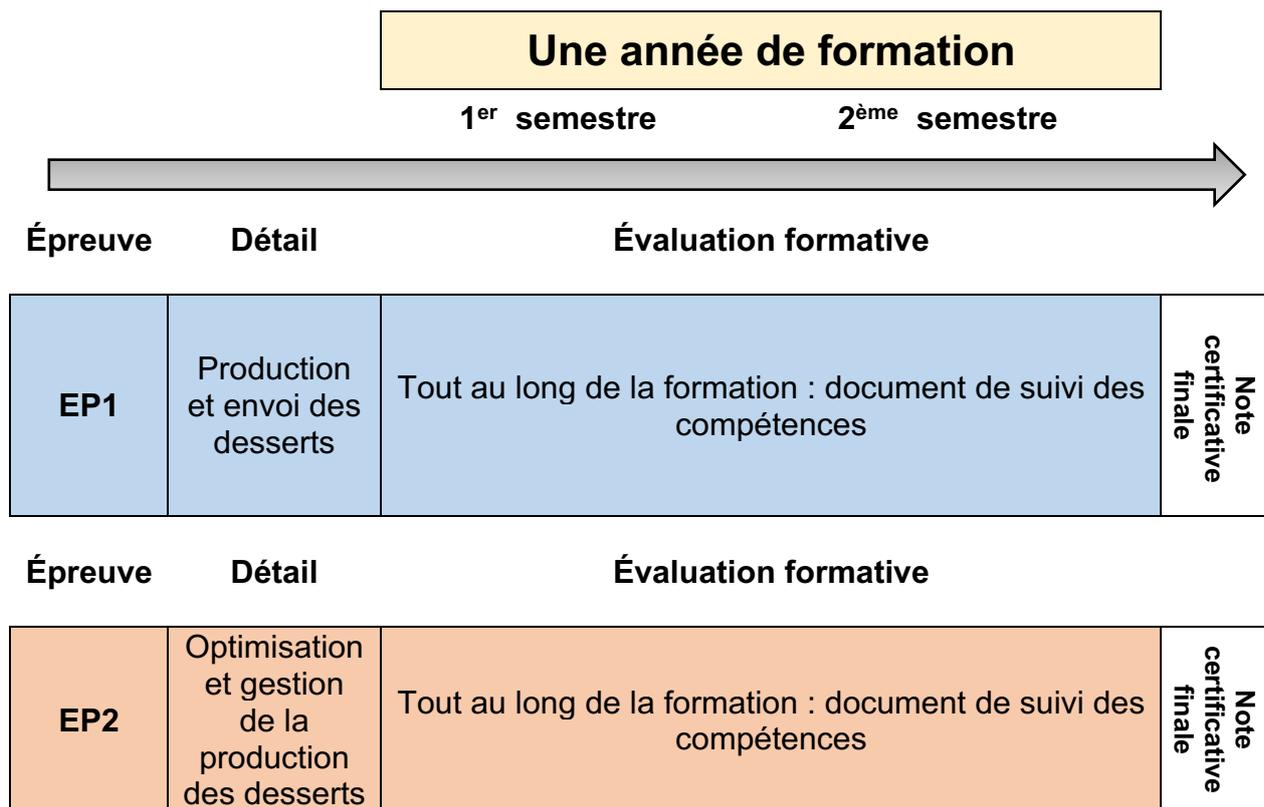
Une évaluation individualisée : le CCF n'est pas une succession de plusieurs examens, identiques pour tous. Les candidats en formation sont évalués dès qu'ils maîtrisent l'ensemble des compétences correspondant à la situation faisant l'objet du CCF. Ainsi, l'évaluation simultanée de l'ensemble des candidats en formation ne peut être envisagée que si tous sont réputés avoir atteint le niveau requis pour l'évaluation, ou ont reçu la formation correspondante en fin de période réglementaire prévue pour l'évaluation.

Champ d'application

Le CCF concerne tous les diplômes professionnels. Le nombre d'unités évaluées par CCF varie selon le diplôme et selon le statut du candidat. C'est le règlement d'examen de chaque spécialité qui détermine, pour chaque catégorie de candidat, les unités générales ou professionnelles évaluées par CCF et celles évaluées sous forme ponctuelle.

Source : <https://eduscol.education.fr/785/contrôle-en-cours-de-formation>

Présentation des épreuves en CCF



Concernant les épreuves EP1, EP2

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants/formateurs de spécialité et le/les professionnels qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises.

Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

Évaluation formative et certificative en CCF

Il est possible d'utiliser la grille de suivi d'évaluation des compétences sur le cycle de la formation sous format papier ou numérique (tableur) ou l'application en ligne « Cpro » proposée par Canopé.

Les paliers de professionnalisation

La grille présente 4 paliers de professionnalisation identifiés. Chacun est défini à partir de 3 critères :

- le niveau de compétences de l'élève (connaissance superficielle => connaissance approfondie) ;
- son degré d'analyse (trouver des indices pertinents => coordonner des activités) ;
- son degré d'autonomie (réalisation de tâches guidées => résolution de problèmes inconnus ...).

Les niveaux sont définis de manière progressive du niveau 1 (Novice) au niveau 4 (Expert). Les codes couleurs sont en lien avec ceux utilisés par l'application Pronote.

Critères pour identifier les paliers de professionnalisation				
	Palier 1 - Novice limiter, exécuter	Palier 2 - Exécutant Exécuter, appliquer	Palier 3 - Averti Adapter, anticiper	Palier 4 - Expert Anticiper, concevoir
Niveau de compétences →	Connaissance superficielle orientée vers la réussite de la tâche en cours	Connaissance globale orientée vers la connexion des éléments	Connaissance fonctionnelle orientée vers la détermination des éléments clés	Connaissance approfondie orientée vers la compréhension des processus
Degré d'analyse →	Trouver les indices pertinents	Comprendre les buts des activités	Élargir le répertoire des actions disponibles	Coordonner les activités dans le collectif
Degré d'autonomie →	Réalisation de tâches guidées en contexte connu	Application de procédures en contextes variés	Résolution de problèmes ouverts en contexte variés	Résolution de problèmes inconnus en contextes imprévisibles

Présentation du document de suivi d'évaluation des compétences de l'élève / l'apprenti

Les deux fichiers sont des classeurs tableur réalisés pour chacun des pôles avec :

- 1 feuille de calcul permettant de saisir les données administratives du centre de formation et celles du groupe classe (nom, prénom, lieu de PFMP/Entreprise)
- 1 feuille de calcul rappelant les différents paliers de professionnalisation ;
- 1 feuille de calcul synthèse de la classe qui se remplit automatiquement ;
- 12 feuilles de calcul pour le suivi individuel de chaque élève/apprenti.

Extrait de la feuille administrative

FEUILLE ADMINISTRATIVE DE LA CLASSE DE "CS Desserts de restaurant"						
ACADEMIE :	Poitiers					
SESSION D'EXAMEN :	2025					
Non du centre de formation :	LYCEE LA ROCHELLE					
La classe CS "DR"	NOM/PRENOM	Lieu PFMP 1/Entreprise	Lieu PFMP 2/Entreprise	Lieu PFMP 3/Entreprise	Nom Tuteur/Maitre d'apprentissage	N
Élève/apprenti 1	ELEVE 1	Restaurant 1	Salon the 1	Bistrot 1	TUTEUR 1.1	
Élève/apprenti 2	ELEVE 2	Restaurant 2	Salon the 2	Bistrot 2	TUTEUR 2.1	
Élève/apprenti 3	ELEVE 3					
Élève/apprenti 4	ELEVE 4					
Élève/apprenti 5	ELEVE 5					
Élève/apprenti 6	ELEVE 6					
Élève/apprenti 7	ELEVE 7					
Élève/apprenti 8	ELEVE 8					
Élève/apprenti 9	ELEVE 9					
Élève/apprenti 10	ELEVE 10					
Élève/apprenti 11	ELEVE 11					
Élève/apprenti 12	ELEVE 12					

Saisie 1 seule fois des données du groupe classe en début de formation ou à chaque FMPP

Le report dans les feuilles de suivi des 12 élèves est automatique

Extrait d'une feuille élève pour le suivi de ses compétences

Saisie du palier par l'évaluateur par un chiffre : 1, 2, 3 ou 4
Affichage automatique : couleur du palier et date de saisie

Compétences opérationnelles évaluées en formation

Identification de la période d'évaluation. Ici par semestre

Précision concernant le lieu d'évaluation : Centre de formation ou entreprise

CS DESSERTS DE RESTAURANT - POLE 1													
SUIVI DE L'EVALUATION DES COMPETENCES SUR LE CYCLE DE FORMATION													
Sessions : 2025	NOM Prénom de l'élève/apprenti : ELEVE 1	ACADEMIE : Poitiers	Lycée/CFEA : LYCEE LA ROCHELLE						Lieux de PFMP/Entreprise de formation : Restaurant 1, Salon the 1, Bistrot 1				
RAPPEL PALIERS DE PROFESSIONNALISATION - Descriptif compétence 1		P1 - novice	P2 - exécutant 1	P3 - averti 1	P4 - expert 1								
Lieu d'évaluation Centre de formation/Entreprise :		Semestre 1				Semestre 2				POSITIONNEMENT FINAL			
Semestres										P1	P2	P3	P4
Activité Professionnelle 1 - Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité													
Organisation de la production													
Planifier son travail													
				P1 20/10/2024				P3 08/10/2024	P2 08/10/2024				
Organiser son poste de travail													
				P4 08/10/2024									
Réalisation des préparations													
				P1 08/10/2024				P3 20/10/2024					
					P2 08/10/2024								
						P3 08/10/2024							
								P4 08/10/2024					
									P1 08/10/2024				
									P2 08/10/2024				
										P3 08/10/2024			

Ici, la compétence « Planifier son travail » a été évaluée 3 fois dans l'année de formation, 1 fois au semestre 1 et 2 fois au semestre 2

Ici, la compétence « Organiser son poste de travail » a été évaluée 2 fois. Un palier « Exécutant 2 » est proposé après le palier « Averti 3 » ? Cela est possible, si la deuxième situation professionnelle proposée est beaucoup plus complexe que la première

Positionnement en fin de cycle par compétence.

CS DESSERTS DE RESTAURANT - POLE 1											
NOM DE L'EVALUATION DES COMPETENCES SUR LE CYCLE DE FORMATION											
Session :	NOM Prénom de l'élève/apprenti :		Lycée/CFA :			Lieux de PFMP/Entreprise de formation :					
2025	ELEVE 1		Poitiers			LYCEE LA ROCHELLE					
						Restaurant 1					
						Salon de 1					
						Bistrot 1					
RAPPEL PALIERS DE PROFESSIONNALISATION - Descriptif module 1											
			P2 - restaurant		P3 - bistrot			P4 - salon			
Lieu d'évaluation Centre de formation/Entreprise :											
Semestres		Semestre 1				Semestre 2				POSITIONNEMENT FINAL	
		P1		P2		P3		P4			
Activité Professionnelle 1 - Production des desserts dans un environnement de sécurité											
Organisation de la production											
Planifier son travail		P1 20/10/2024				P2 01/12/2024		P3 01/12/2024		P4 01/12/2024	
Organiser son poste de travail		P1 01/12/2024		P2 08/10/2024				P3 01/12/2024		P4 01/12/2024	
Réalisation des préparations											

Ici :

Les deux compétences « *Planifier son travail* » et « *Organiser son poste de travail* », en fin de cycle, sont positionnées par le professeur/formateur :

« *Planifier son travail* » au palier 3

« *Organiser son poste de travail* » au palier 4

... au vu de la progression de l'élève dans l'année de formation

Extrait de la feuille synthèse classe

SYNTHESE Positionnement classe			planifier son travail	Organiser son poste de travail	Réaliser des pâtes et appareils	Apprêter des pâtes	Cuire des pâtes	Préparer des crèmes, mousses, garnitures et leurs dérivés	préparer de
1									
2	Élève/apprenti 1	ELEVE 1	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
3	Élève/apprenti 2	ELEVE 2	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
4	Élève/apprenti 3	ELEVE 3	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
5	Élève/apprenti 4	ELEVE 4	P3 20/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
6	Élève/apprenti 5	ELEVE 5	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
7	Élève/apprenti 6	ELEVE 6	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
8	Élève/apprenti 7	ELEVE 7	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
9	Élève/apprenti 8	ELEVE 8	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
10	Élève/apprenti 9	ELEVE 9	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024
11	Élève/apprenti 10	ELEVE 10	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 08/10/2024	P4 08/10/2024	P1 08/10/2024

Aucune saisie à faire. Le report est automatique à partir des feuilles élèves/apprentis. Ce tableau permet au professeur/formateur de suivre l'évolution de son groupe classe. Il peut analyser avec un élève/apprenti à ses côtés les forces/faiblesses de ce dernier.

Comment positioner le palier de compétences atteint par l'apprenant ?

Pour positionner le niveau de compétence atteint par le candidat, l'évaluateur peut s'appuyer sur le tableau des indicateurs de performance.

EP 1 : proposition d'indicateurs de performance

Indicateurs de performance épreuve EP1				
Compétences opérationnelles Pôle 1	Candidat peu ou pas autonome		Candidat autonome	
	MTI Niveau « NOVICE »	MI Niveau « EXECUTANT »	BM Niveau « AVERTI »	TBM (résultat attendu du référentiel)
Planifier son travail	Plusieurs étapes sont manquantes L'ordonnancement est incohérent Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles	Une des étapes est manquante L'ordonnancement est incohérent Les temps de fabrication sont partiellement conformes	Toutes les étapes de fabrication sont présentes L'ordonnancement est cohérent mais quelques erreurs subsistent Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont pas en phase avec une réalité professionnelle	Les productions sont planifiées de manière logique, rationnelle, adaptée au temps imparti et aux consignes de production
Organiser son poste de travail	Le poste de travail n'est pas du tout organisé	Le poste de travail est partiellement organisé L'organisation n'est pas rationnelle	Le poste de travail est organisé L'organisation n'est pas totalement rationnelle	Le poste de travail est toujours organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions
Réaliser des pâtes et appareils	La pâte et/ou l'appareil n'est pas réalisé ou pas utilisable	La pâte et/ou l'appareil est réalisé La technique utilisée n'est pas adaptée	La pâte et/ou l'appareil est réalisé La technique utilisée est partiellement acquise	La technique et la recette permettent d'obtenir la pâte ou l'appareil adapté à la production

Apprêter des pâtes et appareils	La technique n'est pas mise en œuvre	La technique est mise en œuvre mais non conforme aux attentes de production	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de production Des irrégularités sont constatées	Les mises en œuvre des pâtes sont conformes aux attentes de production
Cuire des pâtes et appareils	La cuisson ne respecte pas les conditions : matériel utilisé, temps, température	Une des conditions de cuisson n'est pas respectée	La cuisson est conforme La pâte et/ou l'appareil manque d'homogénéité	La cuisson des pâtes est conforme aux attentes de production
Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés	Les crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés ne sont pas réalisés ou pas utilisables	Les crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés sont réalisés La technique utilisée n'est pas maîtrisée	Les crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés sont réalisés La technique utilisée est partiellement acquise	La technique et la recette permettent d'obtenir des préparations à la consistance et l'homogénéité adaptées à la production
Préparer des fabrications glacées	Les étapes de fabrications ne sont pas réalisées	Les étapes de fabrications sont approximatives	Les étapes de fabrications sont réalisées La consistance et/ou l'homogénéité présente des irrégularités	Les fabrications glacées ont une consistance et une homogénéité conformes à la production et au guide des appellations des desserts glacés
Transformer les végétaux	La transformation n'est pas réalisée Les végétaux ne sont pas utilisables	La transformation est réalisée Les végétaux ne sont pas utilisables	La transformation est réalisée Les végétaux sont utilisables sans respect des consignes	La transformation crue ou cuite est réalisée dans le respect des consignes
Réaliser des inserts	L'insert n'est pas réalisé	L'insert ne peut pas être mis en œuvre	L'insert peut être mis en œuvre Il ne respecte pas la commande	Les techniques utilisées permettent d'obtenir une texture de l'insert conforme à la commande
Monter et assembler des préparations	La technique de montage n'est pas conforme	La technique du montage est approximative	Le montage est conforme La proportionnalité n'est pas respectée	Le produit fini est net, régulier et conforme aux consignes de montage
Réaliser des éléments de finitions	Aucun élément de finition n'est présent sur l'assiette	Les éléments de finition sont présents mais manquent de soin ou n'apportent aucune plus-value au dessert	Les éléments de finition sont adaptés mais manque de finesse	La finition est esthétique, harmonieuse et apporte une valeur ajoutée au dessert.

Apprécier et rectifier la production	Le responsable hiérarchique n'est pas informé des erreurs commises. L'appréciation de la production n'est pas objective et aucune rectification n'est proposée	L'appréciation manque d'objectivité. Le responsable hiérarchique est informé. Les rectifications proposées ne permettent pas de corriger les erreurs réalisées.	L'appréciation est objective Le responsable hiérarchique est informé. Les rectifications proposées ne permettent pas de corriger toutes les erreurs réalisées.	Les qualités et les défauts sont identifiés. Le responsable hiérarchique est informé. Une action corrective est proposée si possible
Configurer le poste d'envoi	Le poste d'envoi n'est pas organisé. Il manque des préparations et des matériels.	Toutes les préparations et matériels sont présents mais le poste est désordonné.	Le poste est partiellement organisé, il ne permet pas la fluidité du service.	Le poste est organisé pour optimiser la fluidité des envois
Gérer les bons	Aucune réponse n'est donnée à l'annonce des bons	Les bons ne sont pas traités dans l'ordre d'annonce	Les bons sont traités dans l'ordre Le service manque de fluidité	Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients
Gérer les demandes spécifiques	La demande spécifique n'est pas identifiée.	La demande spécifique est identifiée mais la réponse proposée n'est pas adaptée.	La spécificité est identifiée, la réponse proposée est adaptée mais non réalisable.	La spécificité est identifiée et la réponse proposée est adaptée et réalisable.
Dresser des desserts	Aucune production n'est dressée dans le temps imparti	La disposition des éléments ne respecte pas les consignes	La disposition des éléments est conforme mais le temps imparti n'est pas respecté	La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti
Envoyer les desserts	Aucun dessert n'est envoyé	L'envoi manque de synchronisation	L'envoi est synchronisé mais non conforme à la commande	L'envoi est synchronisé et conforme à la commande
Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service	L'information n'est pas comprise. Le service est désorganisé et la commande est non conforme.	L'information est comprise. mais la solution apportée n'est pas adaptée	L'information est comprise La solution apportée est adaptée Le service est désorganisé	La pertinence des informations reçues et transmises permet un service fluide et conforme aux commandes

EP 2 : proposition d'indicateurs de performance

Indicateurs de performance épreuve EP2				
Compétences opérationnelles Pôle 2	Candidat peu ou pas autonome		Candidat autonome	
	MTI Niveau « NOVICE »	MI Niveau « EXECUTANT »	BM Niveau « AVERTI »	TBM (résultat attendu du référentiel)
Produire les desserts de la carte	Les desserts ne sont pas conformes	Une majorité des desserts de la carte n'est pas conforme	Une majorité des desserts de la carte est conforme	Les desserts sont conformes
Créer un dessert	Aucun dessert de créé	Le dessert est créé Le dessert n'est pas commercialisable	Le dessert créé est commercialisable.	
Sélectionner et quantifier des ingrédients	Le choix des matières premières n'est pas adapté à la production demandée	Le choix des matières premières est adapté La quantité des matières premières n'est pas adaptée	Le choix des matières premières est adapté La quantité des matières premières est adaptée La qualité des matières premières n'est pas adaptée	Le choix des matières premières est adapté à la production demandée (qualitativement et quantitativement).
Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente	Aucun argumentaire	L'argumentaire est pauvre et approximatif	L'argumentaire est correct mais pas assez développé	Le choix des arguments est pertinent et explicité.
Identifier des besoins de matières premières	Aucun contrôle visuel n'a été effectué	Un contrôle approximatif est effectué sans transmission d'informations	Un contrôle visuel est effectué mais l'information est transmise de façon approximative	Un contrôle visuel est réalisé et l'information est transmise à son supérieur hiérarchique.
Contrôler et déconditionner une livraison	Aucun contrôle qui permette d'établir la conformité de la livraison. Aucun protocole de déconditionnement n'a été effectué.	Un contrôle a été effectué, la livraison est conforme mais les protocoles de déconditionnement n'ont pas été respectés	Un contrôle a été effectué, la livraison est conforme mais les protocoles de déconditionnement ont été faits de manière approximative	Le bon de commande et de livraisons sont conformes. Les anomalies qualitatives et/ou quantitatives sont identifiées. Les protocoles de déconditionnement sont appliqués en vue des différents stockages.
Stocker les livraisons	Le stockage n'est pas réalisé	Le stockage est réalisé mais non conforme	Le stockage est réalisé	Le stockage est conforme à la législation en restauration.

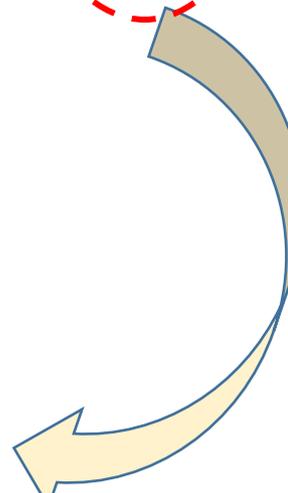
			Quelques erreurs de conformité subsistent	
Appliquer les règles d'hygiène	L'état des locaux, des matériels et équipements n'est pas du tout contrôlé. L'application des règles d'hygiène n'est pas mis en œuvre	Mise en œuvre partielle des règles d'hygiène et aucun contrôle n'est effectué.	Les locaux et matériels sont nettoyés et contrôlés mais pas tout au long de l'activité	L'état des locaux, des matériels et équipements est contrôlé tout au long de l'activité dans le respect des protocoles d'hygiène.
Appliquer les règles de sécurité alimentaire	Les procédures et protocoles d'hygiènes ne sont pas respectés		Les procédures et protocoles d'hygiènes sont respectés.	
Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail	Les procédures liées à la sécurité du travail ne sont pas du tout respectées.	Les procédures liées à la sécurité du travail sont partiellement respectées	Les procédures liées à la sécurité du travail en lien avec son intégrité physique sont respectées Les autres procédures ne le sont pas toujours	Les procédures liées à la sécurité du travail sont respectées.
Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources	La gestion durable des ressources n'est pas conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise	Le tri sélectif est effectué Aucune attention portée dans la gestion des fluides	Le tri sélectif est effectué La gestion des fluides est partiellement respectée	La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise

Evaluation certificative de fin de cycle

En fin d'année scolaire, le ou les enseignants/formateurs de la classe organisent la situation de CCF des l'épreuves EP1 et EP2 du CS. Pour cela, il vont s'appuyer sur **la traçabilité** des évaluations formatives de compétences réalisées au cours de l'année (cf. classeurs du tableur ou Cpro ou version papier) .

Le ou les formateurs complètent les grilles réglementaires certificative EP1 et EP2 à partir de cette trace. Le profil de niveau de compétences est tracé sur la grille et est justifié. Il en découle une proposition de note sur 20 pts.

Livre d'Évaluation Centre de Formation/Entreprise :		PROFIL COMPÉTENCES 2024			
Semestre		P1	P2	P3	P4
Pôle 1 - Production et envoi des desserts	Activité Professionnelle 1 - Production				
	Organisation de la production				
	Planifier son travail		P2 01/02/2024		
	Organiser son poste de travail			P3 01/02/2024	
	Régulation des préparations				
	Réaliser des pâtes et appareils			P3 01/02/2024	
	Apprêter des pâtes			P3 01/02/2024	
	Cuire des pâtes		P2 01/02/2024		
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés		P2 01/02/2024		
	Préparer des fabrications glacées		P2 01/02/2024		
	Transformer les végétaux			P3 01/02/2024	
	Réaliser des moules		P2 01/02/2024		
	Mouler et assembler des préparations		P2 01/02/2024		
	Réaliser des finitions de finitions			P3 01/02/2024	
	Apprêter et réaliser la production		P2 01/02/2024		
	Activité Professionnelle 2 - Dressage,				
	Préparation du poste d'envoi				
	Configurer le poste d'envoi			P3 01/02/2024	
	Gestion des biens et des demandes des clients				
	Gérer les biens		P2 01/02/2024		
	Gérer les demandes spécifiques		P2 01/02/2024		
	Dressage				
	Dresser des desserts			P3 01/02/2024	
	Envoi et communication au cours du service				
	Envoyer les desserts		P2 01/02/2024		
Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service		P2 01/02/2024			



Grille d'évaluation certificative CCF (ici EP1)

Entête à compléter

Académie : POITIERS	CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF Grille d'évaluation épreuve EP1 Production et envoi des desserts
Numéro du CANDIDAT : 0024518	Session : 2025 Date : 25/06/2025

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Planifier son travail		X		
	Organiser son poste de travail		X		
	Réaliser des pâtes et appareils		X		
	Apprêter des pâtes et appareils		X		
	Cuire des pâtes		X		
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés		X		
	Préparer des fabrications glacées		X		
	Transformer les végétaux		X		
	Réaliser des inserts		X		
	Monter et assembler des préparations		X		
	Réaliser des éléments de finitions		X		
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de	Apprécier et rectifier la production		X		
	Configurer le poste d'envoi		X		
	Gérer les bons		X		
	Gérer les demandes spécifiques		X		
	Dresser des desserts		X		
Envoyer les desserts		X			
Transmettre et recevoir les informations en fonction des besoins du service			X		

Report des positionnements de maîtrise insuffisante à très bonne maîtrise

Justification de la note finale certificative

Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :

Le candidat a su organiser son poste de travail mais ne sait pas planifier correctement l'ensemble des tâches. Si la réalisation et la cuisson des pâtes sont satisfaisantes les autres préparations sont peu ou pas du tout maîtrisées. Le montage et la finition restent insuffisants. Hors mis le dressage, la gestion de l'envoi reste insuffisante.

Note/20	08
----------------	-----------

Proposition de note à l'examen au regard du profil tracé

MI - Maîtrise insuffisante ; MF - Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM - Très bonne

Noms des évaluateurs - Signatures

- Madame Durand professeure
- Monsieur D

Noms des évaluateurs à compléter

CPRO ÉDUCATION : l'application de référence du ministère en charge de l'Éducation nationale pour suivre et évaluer les compétences professionnelles des apprenants

Une application éditée par Réseau Canopé



Le pôle CPRO Éducation a acquis une expertise dans le suivi et l'évaluation des compétences professionnelles profondément ancrée dans la rénovation des référentiels de diplôme.

Le référentiel du certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » porte la philosophie d'une ingénierie de formation centrée « compétences » visant à sensibiliser les enseignants dans la conception de séquences scénarisées, à l'importance des feed-back concrets sur les attendus des activités ainsi qu'à l'évaluation des compétences en deux temps :

- 1- **Mesure de la performance** dans l'activité sur la base des résultats attendus des compétences définies dans le référentiel
- 2- **Évaluation du niveau de maîtrise des compétence** au regard de la progressivité du développement de la compétence.

CPRO Éducation facilite la mise en œuvre de la démarche du suivi des activités professionnelles et de l'évaluation des compétences, elle facilite la visualisation de la construction progressive des profils de compétences, la rétroaction sur les objectifs de formation et la progression pédagogique pour *in fine* sécuriser le processus de certification « au fil de l'eau » réglementaire.

Les atouts de CPRO :

- ✓ Référentiel de la spécialité « Desserts de restaurant » intégré clé en main (
- ✓ Un seul outil pour gérer le suivi des compétences des apprentis et des scolaires
- ✓ Un livret personnel de suivi d'acquisition des compétences pour chaque apprenant
- ✓ Un archivage des bilans de compétences produit sur l'année
- ✓ Sécurisation des parcours et de la certification : grille CCF réglementaires intégrées à l'outil

Présentation générale des épreuves ponctuelles

EP1 – « Production et envoi des desserts »

EPREUVE EP1	5 heures Coefficient 8		
	Phase de production	Phase d'envoi	Phase d'échange avec la commission
Durée	4 heures	55 minutes	5 minutes
Forme	Ecrit/Pratique	Pratique/Oral	Oral
Déroulé	<p>Le candidat prend connaissance de la carte et des deux desserts à produire. Il élabore son planigramme de travail.</p> <p>Le candidat organise son poste de travail et réalise la mise en place de deux desserts pour 6 personnes chacun.</p>	<p>Le candidat reçoit deux bons de commande. Les desserts sont dressés et envoyés conformément aux bons de commande et à la temporalité du service.</p> <p>Un des bons de commande comporte une demande spécifique que le candidat met en œuvre.</p> <p>En fin de service, le candidat remet son poste de travail en état.</p>	<p>Le candidat échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des desserts préparés.</p> <p>Le candidat apprécie la qualité de ses préparations, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon et propose éventuellement des actions correctives</p>
Commission d'évaluation	1 enseignant/formateur de la spécialité + 1 professionnel		

EP2 – « Optimisation et gestion de la production des desserts »

EPREUVE EP2	30 minutes Coefficient 5	
	Phase 1	Phase 2
Durée	10 minutes	20 minutes
Forme	Oral	Oral
Déroulé	Le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis deux travaux professionnels.	Le candidat est questionné sur la base des travaux développés dans le cadre de sa formation.
Commission d'évaluation	1 enseignant/formateur de la spécialité + 1 professionnel	

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

Unités professionnelles	Épreuve	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP1 : Production et envoi des desserts	EP1 Coef.8	Pôle 1 Produire et envoyer des desserts <ul style="list-style-type: none">• Production des desserts• Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

Candidats relevant du CCF

Rappel référentiel - épreuve EP1 en Contrôle en cours de formation

La situation se déroule sur l'ensemble de l'année scolaire. Elle permet d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et leurs savoirs associés :

- Planifier son travail
- Organiser son poste de travail
- Réaliser des pâtes et appareils
- Apprêter des pâtes
- Cuire des pâtes
- Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés
- Préparer des fabrications glacées
- Transformer les végétaux
- Réaliser des inserts
- Monter et assembler des préparations
- Réaliser des éléments de finitions
- Apprécier et rectifier la production
- Configurer le poste d'envoi
- Gérer les bons
- Gérer les demandes spécifiques
- Dresser des desserts
- Envoyer les desserts
- Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) :

- en établissement de formation, tout au long de l'année de scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants/formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises.

Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

Candidats relevant du CCF

Exemple de grille d'évaluation certificative

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF GRILLE d'évaluation épreuve EP1 Production et envoi des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Planifier son travail				
	Organiser son poste de travail				
	Réaliser des pâtes et appareils				
	Apprêter des pâtes et appareils				
	Cuire des pâtes				
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés				
	Préparer des fabrications glacées				
	Transformer les végétaux				
	Réaliser des inserts				
	Monter et assembler des préparations				
	Réaliser des éléments de finitions				
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Apprécier et rectifier la production				
	Configurer le poste d'envoi				
	Gérer les bons				
	Gérer les demandes spécifiques				
	Dresser des desserts				
	Envoyer les desserts				
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :					
Note/20					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Noms des évaluateurs - Signatures

-
-

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

Candidats relevant de la forme ponctuelle

Épreuve EP1 sous la forme ponctuelle (écrite, pratique, orale) - Durée : 5 heures

L'épreuve ponctuelle terminale s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée de 3 phases. Elle fera l'objet d'un sujet national.

Phase 1 : « phase de production » - Durée : 4 heures

A partir d'une situation professionnelle, il s'agira pour le candidat de produire 2 desserts imposés pour 6 convives chacun. Il devra compléter un planigramme. Les deux fiches techniques des desserts (**1 dressage libre, 1 dressage imposé**) ainsi qu'un bon d'économat seront en documents ressources dans le sujet.

Le candidat pourra disposer de son cahier personnel de recettes.

Le candidat peut débiter tout ou partie du dressage de ses assiettes dans le respect des règles d'hygiène.

Phase 2 : « phase d'envoi » - Durée : 55 minutes

La commission remet au candidat 2 bons de commande client. Le candidat doit dresser les 12 assiettes. Il suit les consignes de la commission d'évaluation pour l'envoi ceci afin de respecter la temporalité du service décidée par la commission.

Phase 3 : « phase d'échange avec la commission » - Durée : 5 minutes

Le candidat échange pendant 5 minutes avec La commission d'évaluation sur :

- sur les techniques utilisées,
- les choix effectués,
- la qualité des desserts préparés notamment à partir de la dégustation d'un échantillon ;
- la proposition d'actions correctives.

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1
Candidats relevant de la forme ponctuelle
Exemple de sujet - SUJET N° 0000

Certificat de spécialisation

Spécialité « Desserts de restaurant »

Épreuve EP1

Production et envoi des desserts

Durée : 5 heures

Coefficient : 8

Cette épreuve comprend trois phases :

A- UNE PHASE DE PRODUCTION

(Épreuve écrite et pratique)

Durée : 4 heures

B- UNE PHASE D'ENVOI

(Épreuve pratique et orale)

Durée : 55 minutes

C- UNE PHASE D'ÉCHANGE AVEC LA COMMISSION D'ÉVALUATION

(Épreuve orale)

Durée : 5 minutes

Le carnet de recettes est autorisé

Sujet 0000	Épreuve : EP1 Production et envoi des desserts
-------------------	---

Situation professionnelle

Vous venez d'être embauché comme commis pâtissier dans la brigade de la « Brasserie Georges » Lyon. Votre chef pâtissier vous demande de produire deux desserts extraits de la carte, de les dresser et de distribuer selon les bons qui vous seront remis à l'issue de la production.



à
les
de

Les Gourmandises de la Brasserie Georges

Baba "Spécial Georges"

œ

Œuf à la neige aux pralines roses

œ

Tarte tatin et crème de Bresse AOP

œ

Forêt noire

œ

Fraîcheur exotique

œ

Millefeuille « minute » à la vanille de Tahiti

À partir de la carte ci-dessus, vous devrez produire deux desserts à l'assiette différents pour 6 convives chacun.

Compte tenu de la situation des stocks de matières premières, votre chef vous remet un bon d'économat **DOCUMENT 1**. Vous avez connaissance du matériel mis à votre disposition à l'aide du **DOCUMENT 2**. Puis le chef vous demande de réaliser la mise place des 2 desserts suivants à l'aide des fiches techniques qu'il vous a remis et éventuellement de votre carnet personnel de recettes :

DOCUMENT 3 : fiche technique Le Baba « Spécial Georges »

DOCUMENT 4 : fiche technique Fraîcheur exotique

Soucieux d'une bonne organisation, votre chef vous demande de compléter le planigramme de cette production en **ANNEXE A**.

À l'issue de la mise en place, un chef de rang, vous remettra 2 bons de commande **DOCUMENT 5**. Vous devrez assurer le dressage et l'envoi des 2 tables conformément à ces 2 bons.

Après l'envoi de vos desserts, vous vous entretiendrez avec votre chef sur les choix effectués et la qualité des desserts préparés. Vous apprécierez la qualité de vos préparations, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon et proposerez, si besoin, oralement des actions correctives. Pour vous aider, une fiche détaillée à l'analyse organoleptique de votre production vous est communiquée en **DOCUMENT 6**. La remise en état votre espace de travail fait intégrante de l'épreuve.

L'ensemble de la production se fera dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité selon les normes en vigueur.

RESSOURCES

DOCUMENT 1

Bon d'économat

DOCUMENT 2

Matériel à disposition

DOCUMENT 3

Fiche technique « Baba "Spécial Georges" »

DOCUMENT 4

Fiche technique « Fraîcheur exotique »

DOCUMENT 5

Bons de commande (*remis à l'issue de la production*)

DOCUMENT 6

Fiche d'aide à l'analyse de la production

ANNEXE A

Planigramme d'ordonnancement des productions

DOCUMENT 1 – Bon d'économat

DENREES	Unité	Quantité
Produits laitiers – Ovoproduits		
Beurre	G	200
Crème liquide 35% MG	G	350
Fromage blanc 40% MG	G	300
Lait entier	G	100
Œufs	P	12
Produits surgelés – PAI		
Coulis de framboise	G	100
Purée de mangue non sucrée	G	500
Fruits – Légumes – Herbes		
Açai Cress	Bq	1
Citron vert	P	2
Mangue (avion)	P	1
Oranges	P	6
Epicerie		
Amandes hachées	G	30
Chocolat couverture blanc 33%	G	350
Chocolat couverture noire 64%	G	50
Crème de marron	G	50
Farine T45	G	250
Fécule de pomme de terre	G	50
Fondant blanc pâtissier	G	150
Gélatine (200 bloom)	G	20
Glucose déshydraté	G	40
Jus d'orange	G	200
Levure de boulanger	G	30
Marrons au sirop	G	150
Noix de coco râpée	G	150
Pâte d'amande	G	150
Pâte de marron	G	150
Pectine NH	G	10
Poudre d'amande	G	150
Sirop den à 60°B	G	100
Sirop de glucose	G	100
Stabilisateur à sorbet	G	4
Sucre cassonade	G	100
Sucre glace	G	150
Sucre inverti	G	100
Sucre semoule	G	400
Cave		
Rhum ambré	G	80
Rhum blanc	G	50

DOCUMENT 2 - Matériel à disposition

Matériel à disposition

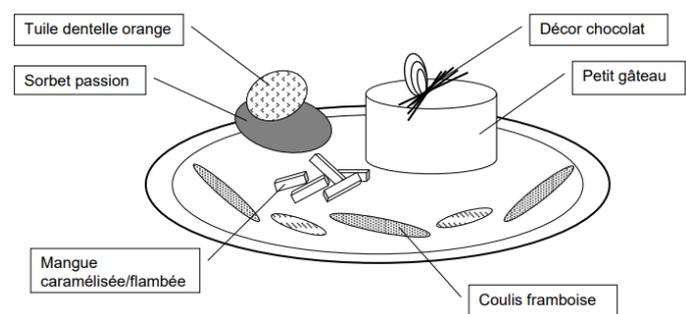
- 6 Moules à baba capacité 40 à 50 g de pâte crue (savarins ronds, ovales, bouchons, darioles...)
- 6 cercles de 6 cm de diamètre, 4,5 cm de hauteur
- 4 Poches à douilles
- 1 tapis de cuisson 40x60 cm
- 1 Chablon (différentes formes disponibles)
- 1 Plaque à tuile
- 1 Moule chocolat (différentes formes disponibles)
- 1 Moule silicone 6/8 empreintes formes variées (dômes, barrettes, spirales, anneaux...)
- 2 Feuilles guitares
- 2 Papiers cornet
- 6 mini pipettes plastiques
- 6 petits contenants supplémentaires

DOCUMENT 3 - Fiche technique « Baba "Spécial Georges" »

Baba "Spécial Georges" (6 personnes)			
PRODUITS	Unité	Quantité	Progression
<u>Pâte à baba</u>			- Réaliser la pâte à baba
- Farine	G	185	Tamiser la farine
- Levure de boulanger	G	13	Travailler au crochet 6 à 7 min. tous les éléments
- Lait entier	G	90	sauf le beurre
- Œuf entier	P	1	Ajouter le beurre en parcelles et travailler 5 à 6
- Sucre semoule	G	12	min.
- Beurre en parcelles	G	55	Mouler les babas « bouchons » (40 à 45 g / baba)
			Apprêt de 20 à 30 min
<u>Sirop à baba</u>			Cuire au four à 200°C > 8/10 minutes
- Eau	L	0,20	Tremper les babas
- Sucre semoule	G	80	
- Rhum ambré	G	60	- Confectionner le sirop
<u>Crème légère à la châtaigne</u>			- Réaliser la crème légère à la châtaigne
- Crème liquide 35% MG	L	0,20	Travailler la pâte et la crème de marron
- Crème de marron	G	50	Monter la crème fouettée
- Pâte de marron	G	100	Assembler les 2 appareils
<u>Tuile opaline chocolat blanc</u>			- Réaliser tuile opaline chocolat blanc
- Fondant blanc pâtissier	G	96	Cuire le fondant et le glucose à 155°C
- Sirop de glucose	G	72	Incorporer le chocolat blanc concassé
- Chocolat blanc	G	72	Refroidir la masse et mixer
			Tamiser et chablonner sur un tapis de cuisson
<u>Segments d'orange</u>			Fondre au four puis façonner à votre convenance
- Oranges	P	6	- Peler à vif et lever les segments d'orange
<u>Sauce à l'orange</u>			- Réaliser la sauce à l'orange
- Jus d'orange	L	0,20	Réduire le jus d'orange de moitié
- Sucre semoule	G	6	Incorporer le sucre et la pectine
- Pectine NH	G	2	Redonner une ébullition
<u>Finition / décor</u>			- Dresser librement et harmonieusement
- Marron au sirop	G	100	
- Aclla Cress	Bq	½	

DOCUMENT 4 - Fiche technique « Fraîcheur exotique »

Fraîcheur exotique (6 personnes)			
PRODUITS	Unité	Quantité	Progression
<u>Dacquoise noix de coco</u>			- Réaliser l'appareil à dacquoise
- Blancs d'œufs	G	90	- Coucher 6 disques de 6 cm de diamètre
- Cassonade	G	45	- Cuire à 170°C
- Sucre glace	G	65	- Réaliser le crémeux mangue
- Poudre d'amandes	G	30	Cuire à l'anglaise la purée, les sucres, les jaunes et les œufs entiers. Ajouter le beurre après, mixer.
- Noix de coco râpée	G	52	Incorporer la gélatine préalablement ramollie. Couler 6 inserts de 5 cm de diamètre, réserver au froid positif.
- Fécule	G	15	
<u>Crémeux mangue</u>			- Flamber les mangues :
- Purée mangue non sucrée	G	160	Eplucher, tailler les mangues à votre convenance
- Sucre	G	65 + 30	Caraméliser et flamber les mangues au rhum
- Beurre	G	68	Réserver une partie des mangues caramélisées pour le dressage et disposer le reste sur le crémeux mangue et mettre en cellule de refroidissement négatif
- Jaunes d'œufs	G	68	
- Œufs entiers	G	168	
- Sucre inverti	G	68	
- Gélatine (200 Bloom)	G	4	
<u>Mangue flambée</u>			- Réaliser la mousse fromage blanc citron vert :
- Mangue avion	P	1	Réaliser une pâte à bombe avec le sucre à 117°C.
- Beurre	G	30	Parfumer le fromage blanc avec le jus et les zestes du citron vert. Incorporer la gélatine hydratée et fondue.
- Sucre	G	80	Ajouter l'appareil à bombe. Incorporer la crème montée. Utiliser immédiatement.
- Rhum blanc	G	30	
<u>Mousse fromage blanc citron</u>			- Monter les petits gâteaux
- Sirop à 60°Brix	G	95	Dans des cercles fournis, chemiser de mousse, insérer la dacquoise, l'insert mangue, terminer avec la mousse, lisser.
- Jaunes d'œufs	G	60	Réserver au froid.
- Gélatine (200 Bloom)	G	9	
- Fromage blanc 40% MG	G	300	
- Crème liquide 35% MG	G	330	
- Zeste de citron vert	P	1	
- Jus de citron vert	G	50	- Réaliser le mix et le turbiner ou pacosser
<u>Sorbet passion</u>			- Réaliser l'appareil à tuiles dentelle.
- Eau	G	100	Beurre pommade + sucre. Ajouter les amandes hachées et le jus d'orange. Finir le mélange avec la farine. Plaquer. Cuire les tuiles dentelle au four à 180°C
- Sucre inverti	G	4	
- Sucre	G	46	
- Glucose déshydraté	G	25	
- Stabilisateur à sorbet	G	2	
- Pulpe passion	G	200	- Mettre à point la couverture blanche et réaliser des décors à votre convenance.
<u>Tuiles dentelle à l'orange</u>			- Dresser comme le schéma ci-dessous.
- Beurre	G	13	
- Sucre	G	25	
- Amandes hachées	G	25	
- Jus d'orange	G	13	
- Farine	G	7	
<u>Finition et décor</u>			
- Couverture chocolat blanc	G	250	
- Coulis de framboise	G	100	



DOCUMENT 5 – Bons de commande (À distribuer à l'issue de la production)

Table n° : ...1.....

Couverts : ..5.....

5 desserts carte

- 3 « Fraîcheur
exotique »
- 2 Babas

Table n° : ..2.....

Couverts : ..7.....

7 desserts carte

- 3 « Fraîcheur
exotique » dont 1
anniversaire « 75 ans de
Mamie »
- 4 Babas

DOCUMENT 6 – Fiche d'aide à l'analyse de la production

Critères	
	Dessert 1
Présentation générale	
 État	Dessert 2
Forme	
Disposition	
Aspect	
Couleur	
	Dessert 1
 Température	
Texture	Dessert 2
 Saveurs	
Harmonie	

ANNEXE A – Planigramme d'ordonnancement des productions (à rendre avec la copie)

Baba « spécial Georges »	Horaire	Fraîcheur exotique
.....	15 30 45 1h00
.....	15 30 45 2h00
.....	15 30 45 3h00
.....	15 30 45 4h00

4h00	Distribution des bons de commande liées à la demande spécifique
	Envoi de la table 1
	Envoi de la table 2
4h55	Remise en état des locaux
4h55 5h00	Dégustation et échange avec la commission d'évaluation

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

Candidats relevant de la forme ponctuelle

Exemple de grille d'évaluation certificative

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL GRILLE d'évaluation épreuve EP1 Production et envoi des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session :..... Date :.....

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Planifier son travail				
	Organiser son poste de travail				
	Réaliser des pâtes et appareils				
	Apprêter des pâtes et appareils				
	Cuire des pâtes				
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés				
	Préparer des fabrications glacées				
	Transformer les végétaux				
	Réaliser des inserts				
	Monter et assembler des préparations				
	Réaliser des éléments de finitions				
	Apprécier et rectifier la production				
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Configurer le poste d'envoi				
	Gérer les bons				
	Gérer les demandes spécifiques				
	Dresser des desserts				
	Envoyer les desserts				
	Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service				
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :					
La grille d'évaluation, sera adaptée en fonction des tâches demandées dans le sujet. Certaines compétences opérationnelles ne seront pas évaluées.					
Note/20					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Noms des évaluateurs - Signatures

-

-

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1
Candidats relevant de la forme ponctuelle
Exemple de rotation épreuve

Proposition d'organisation logistique de l'épreuve EP1 sur la base de 4 candidats par commission d'évaluations :

8h00 – 8h30	Mise en place des locaux / matériels
--------------------	--------------------------------------

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
DEBUT		08h30	08h40	08h50	09h00
PHASE A : 4h00		12h30	14h40	12h50	13h00
PHASE B 0h55	Table 1	12h50	12h55	13h00	13h05
	Table 2	13h10	13h15	13h20	13h25
PHASE C : 0h05		13h25	13h35	13h45	13h55
FIN		13h30	13h40	13h50	14h00

14h00 – 14h30	Grilles d'évaluation à compléter - Harmonisation
----------------------	--

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2

Unités professionnelles	Épreuve	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
<p style="text-align: center;">UP2 : Optimisation et gestion de la production des desserts</p>	<p style="text-align: center;">EP2 Coef. 5</p>	<p style="text-align: center;">Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts</p> <p>Participation à l'élaboration de la carte des desserts</p> <p>Participation aux approvisionnements</p> <p>Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources</p>

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2

Candidats relevant du CCF

Rappel référentiel - épreuve EP2 en Contrôle en cours de formation

La situation se déroule sur l'ensemble de l'année scolaire. Elle permet d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et leurs savoirs associés :

- Produire les desserts de la carte
- Créer un dessert
- Sélectionner et quantifier des ingrédients
- Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente
- Identifier des besoins de matières premières
- Contrôler et déconditionner une livraison
- Stocker les livraisons
- Appliquer les règles d'hygiène
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail
- Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) :

- en établissement de formation, tout au long de l'année de scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants/formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises.

Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2

Candidats relevant du CCF

Exemple de grille certificative

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF GRILLE d'évaluation épreuve EP2 Optimisation et gestion de la production des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session :..... Date :.....

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Produire les desserts de la carte				
	Créer un dessert				
	Sélectionner et quantifier des ingrédients				
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente				
Participation aux approvisionnements	Identifier des besoins de matières premières				
	Contrôler et déconditionner une livraison				
	Stocker les livraisons				
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène				
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire				
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail				
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources				
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :					
Note/20					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Noms des évaluateurs - Signatures

-
-

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2

Candidats relevant de la forme ponctuelle

Epreuve EP2 sous la forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve s'appuie sur un portfolio que le candidat construit tout au long de son année de formation.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé ou dans laquelle il exerce / a exercé une activité professionnelle, puis deux travaux professionnels. Ces derniers sont choisis par la commission d'évaluation. Ils sont issus de deux activités professionnelles différentes. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces travaux. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des travaux développés dans le cadre de sa formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 2 « Optimiser et gérer la production des desserts ».

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio dûment déposé dans les délais de rigueur, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2

Portfolio numérique

Le candidat doit remettre en fin formation (date fixée par le centre de formation) un portfolio numérique.

LE PORTFOLIO NUMERIQUE

Au terme des apprentissages, l'évaluation des compétences s'intéresse à ce que l'élève sait faire et comment il le fait. Elle s'attache autant au processus ou démarche adoptée qu'au résultat atteint.

Objectifs généraux d'un portfolio :

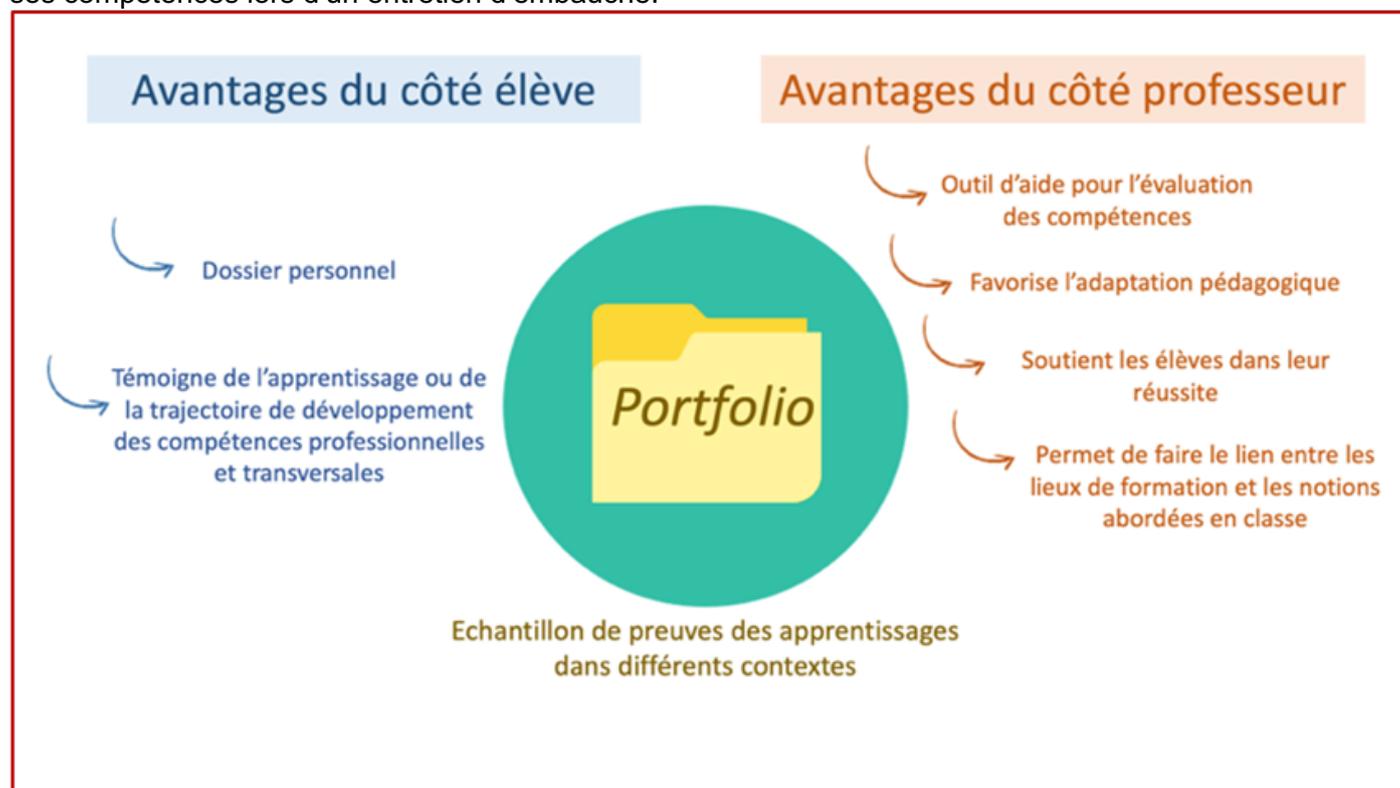
Le portfolio est un dossier personnel qui permet à chaque apprenant de collecter et de sélectionner des preuves de ses apprentissages dans différents contextes : scolaire, extrascolaire et professionnel. Ces éléments sont sélectionnés par l'élève, avec l'aide de ses professeurs, afin de témoigner de son apprentissage ou de la trajectoire de développement de ses compétences professionnelles et transversales.

Le portfolio constitue ainsi un échantillon de preuves, choisi par l'élève lui-même, pour rendre compte de ses acquisitions. Les enseignants, quant à eux, ont pour mission de stimuler et d'accompagner intensément les élèves dans la réalisation de leur portfolio.

Le portfolio permet aux professeurs du groupe-classe de différencier leurs enseignements et favorise ainsi les adaptations pédagogiques. Il est un instrument personnalisé qui permet à chaque élève de développer son projet personnel en fonction de son style d'apprentissage et de ses besoins, tout en étant soutenu et accompagné par ses enseignants. Il offre également une occasion pour les élèves de démontrer leur compréhension et leur maîtrise des compétences acquises.

Le portfolio facilite la collaboration entre les élèves en les incitant à discuter de leur expérience d'apprentissage et à partager leurs réussites et défis. Les élèves peuvent ainsi évaluer leurs compétences, identifier leurs forces et leurs faiblesses, et développer leur esprit critique. Les enseignants peuvent utiliser ces évaluations pour adapter leur enseignement et fournir un soutien supplémentaire là où c'est nécessaire. Enfin, le portfolio permet de relier les différents lieux de formation et les disciplines, encourageant ainsi une approche pluridisciplinaire de l'apprentissage.

De plus, le portfolio sera un support au travers des photos et des vidéos, permettant à un jeune d'attester de ses compétences lors d'un entretien d'embauche.



Le portfolio est un outil puissant et polyvalent dans le cadre de la formation professionnelle et du suivi des apprentissages.

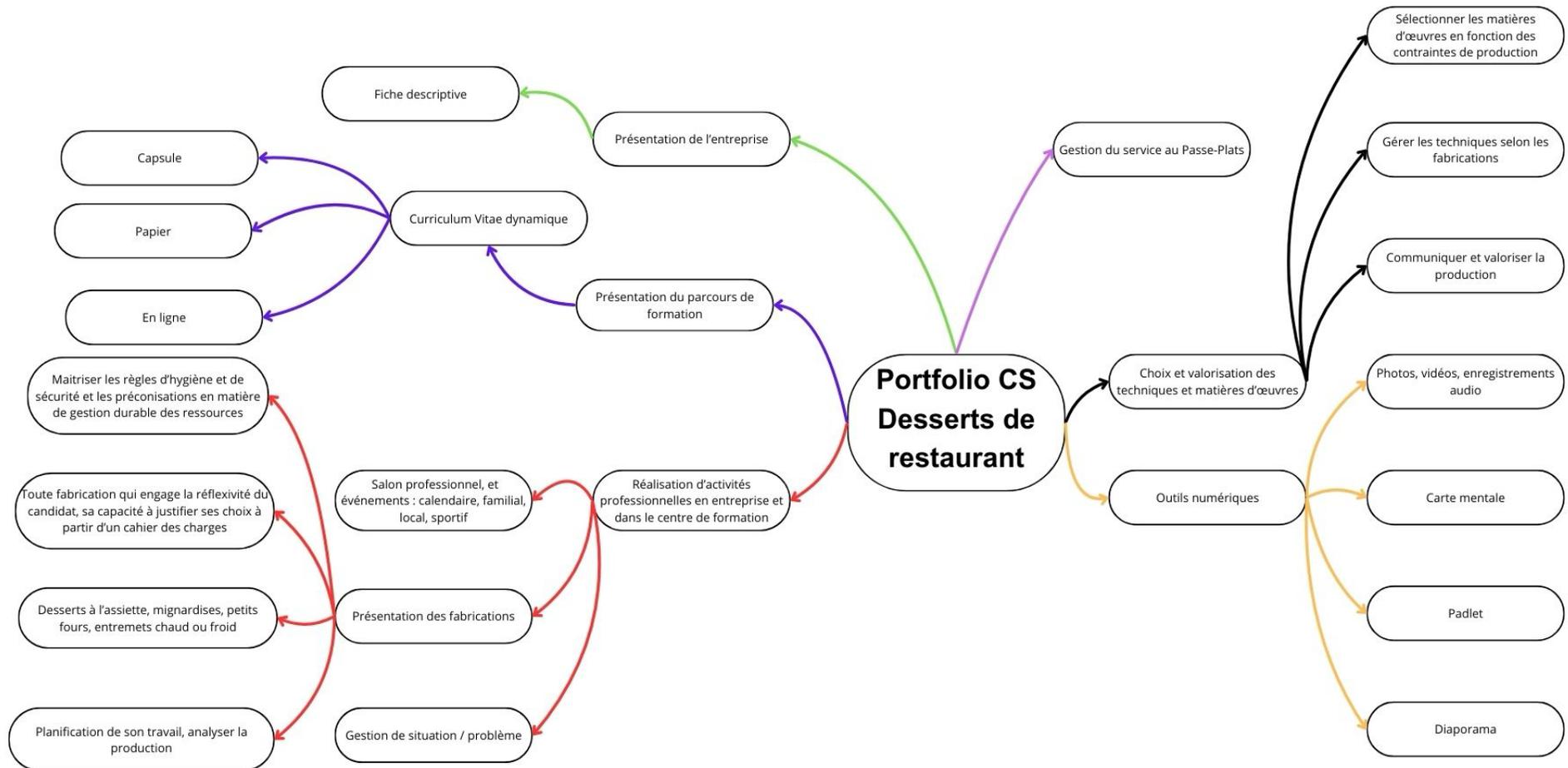
La mise en œuvre du portfolio



Cette démarche suppose de mettre en place une méthodologie liée à la collecte des traces de l'activité. C'est une routine pédagogique centrale du processus de formation à installer. Cette routine est à construire et à accompagner en mettant en place des séances communes entre l'équipe enseignante et les personnes apprenantes pour discuter et conseiller sur la rédaction/élaboration des traces à collecter. Il doit être accompagné d'un retour régulier des enseignants lors d'entretiens formatifs

<u>Ce que précise la définition de l'épreuve</u>	
<p>Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio. Chaque candidat le réalise, au fur et à mesure de sa formation, il regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> document : fiche technique, organigramme, descriptif, article photographie : production, étapes d'un processus vidéo : production, évènement enregistrement audio : description d'une réalisation tout type de support de nature à illustrer et justifier les compétences acquises
<p>Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Une liste récapitulative présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.</p>	

Le portfolio pour le CS « Desserts de restaurant »



Le portfolio numérique pour le CS « Desserts de restaurant »

Forme proposée

- 1) **Une page de Garde** : Nom et Prénom du candidat / Numéro de candidat (ponctuel) / Nom du Diplôme Préparé et la session / Illustration possible + logo établissement.
- 2) **Un sommaire** (liste récapitulative présentant les différents travaux proposés par le candidat)
- 3) **Une présentation de la ou des entreprises de formation.**
- 4) **La présentation des travaux professionnels** choisis par le candidat.

Les travaux professionnels sont formalisés dans une « fiche descriptive » dans laquelle le contexte de réalisation de l'activité professionnelle y sera obligatoirement précisé.

Chacun des travaux peut renvoyer à des annexes avec tout type de supports (document, dessin, graphique, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout autres ressources).

A minima, les 5 travaux professionnels présentés doivent couvrir **obligatoirement les cinq compétences globales** du pôle 2.

Le portfolio n'excédera pas 25 pages numériques annexes comprises. Suggestion : 5 pages pour les 5 fiches descriptives présentées les autres pages en annexe pour illustrer les travaux.

Recommandations pour le bon déroulement de l'épreuve EP2 :

Rappel de la définition de l'épreuve :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle, il a été formé puis deux travaux professionnels, choisis par la commission d'évaluation. Le centre d'examen en charge des épreuves ponctuelles veillera à mettre à disposition de la commission d'évaluation les outils informatiques nécessaires à la lecture des documents du Portfolio (accès internet, lecteur media à jour, sortie audio amplifié)

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des travaux développées dans le cadre de sa formation. Le questionnement ne portera pas sur les connaissances technologiques, mais bien sur les expériences vécues du candidat dans ses apprentissages.

Rappel des cinq compétences globales

- S'approprier les desserts de la carte,
- Participer à la création d'un dessert,
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve **mais la forme du portfolio ne fera l'objet d'aucune évaluation.**

Attention la commission d'évaluation choisie seulement deux activités professionnelles différentes dans le portefeuille.

En l'absence du portfolio dûment déposé dans les délais de rigueur, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

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

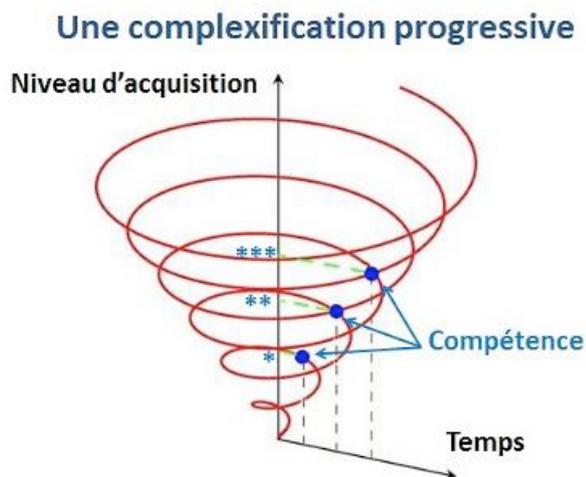
Tableau d'aides à la composition du portfolio par des exemples de ressources (liste non exhaustive).

COMPETENCES GLOBALES	RESSOURCES
S'approprier les desserts de la carte	Photos de la carte du restaurant Carte numérique de la carte de dessert de restaurant Photos des desserts de la carte Vidéo des desserts de la carte
Participer à la création d'un dessert	Croquis, dessin Fiche technique Vidéo, audio Photo montage « pas à pas » Planche d'inspiration ou d'intention
Participer aux approvisionnements	Bons de commande Bon de livraison Vidéo de réception de marchandises Document de traçabilité Document de non-conformité de l'économat Produit locaux, fournisseur locaux, rapport de Visite des entreprises locales
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail	Points critiques des fiches techniques La conservation des produits Protocole de nettoyage PPMS de l'établissement, de l'entreprise Vidéo d'un nettoyage de plan de travail ou d'un matériel
Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources	Protocole de gestion des déchets Démarche de tri sélectif, documents, photos, vidéos

Pour aller plus loin....

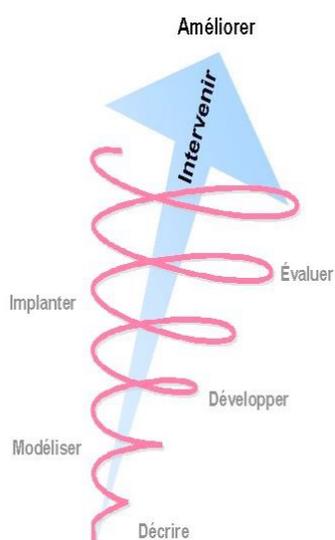
LA DEMARCHE DE CREATION DU PORTFOLIO NUMERIQUE

Lorsque l'élève découvre de nouvelles notions, il entre en situation d'expérimentation. Il s'approprie les connaissances et acquiert progressivement de l'autonomie lorsqu'il est en situation professionnalisante, à partir de scénarios professionnels (en entreprise, en centre de formation, projets). Les enseignants favorisent les apprentissages en accompagnant l'élève à développer graduellement ses compétences et ses habiletés réflexives en le questionnant régulièrement sur les expériences réalisées.



Une progression spiralaire de l'apprentissage en technologie

Source : Jean-Michel Baron, Bruno Cirefice, Vincent Montreuil, Romuald Tomasini, Christian Vaylet



L'approche pédagogique spiralaire : une évolution nécessaire

Cette approche repose sur le principe de la répétition et de l'approfondissement progressif des concepts, offrant ainsi à l'apprenant une compréhension plus profonde et durable du contenu.

L'approche pédagogique spiralaire se distingue fondamentalement de l'approche linéaire traditionnelle, où les matières sont enseignées de manière séquentielle, avec peu de révisions ou d'approfondissements ultérieurs. Au contraire, dans une approche spiralaire, les concepts sont introduits de manière progressive et récurrente tout au long du parcours éducatif de l'apprenant. Cela signifie que celui-ci est exposé à un concept donné à plusieurs reprises, à des niveaux de complexité croissante, ce qui renforce sa compréhension au fil du temps.

L'un des avantages les plus évidents de cette approche est qu'elle favorise une meilleure appropriation des connaissances. Au lieu d'enseigner un concept une seule fois et de l'oublier, l'apprenant à l'occasion de le revoir et de le renforcer à plusieurs reprises au fil l'année. Cela contribue à construire des bases solides et à favoriser la compréhension de l'apprenant. De plus, l'approche spiralaire encourage l'apprentissage continu en mettant l'accent sur la connexion entre les nouveaux concepts et ceux déjà acquis.

Un autre aspect positif de cette approche concerne la prise en compte de la diversité des « profils d'apprenants ». En effet, certains d'entre eux peuvent avoir besoin de plus de temps pour assimiler un concept, tandis que d'autres peuvent le comprendre plus rapidement. L'approche spiralaire permet ainsi aux enseignants/formateurs de s'adapter aux besoins individuels des apprenants en leur offrant des opportunités de travail et d'approfondissement selon leur rythme d'apprentissage.

Par ailleurs, l'approche spiralaire favorise le développement de compétences transversales telles que la résolution de problèmes, la pensée critique et la créativité. En réactivant et en approfondissant constamment les concepts, les apprenants sont encouragés à réfléchir de manière plus analytique et à faire des liens entre différentes idées, ce qui renforce leur capacité à résoudre des problèmes complexes.

Cependant, mettre en œuvre une approche spiralaire peut représenter un défi pour les enseignants/formateurs. Cela nécessite une planification minutieuse, une coordination entre les enseignants et une évaluation continue pour s'assurer que les activités sont correctement intégrées. Une approche globale des savoirs associés à la pratique est nécessaire afin de permettre une progression et d'atteindre les compétences visées dans le référentiel de ce diplôme.

En conclusion, l'approche spiralaire offre aux apprenants une compréhension plus profonde et durable des concepts, favorise l'appropriation des connaissances, encourage le développement de compétences transversales et s'adapte aux besoins individuels des apprenants.

La trace de l'activité de l'apprenant

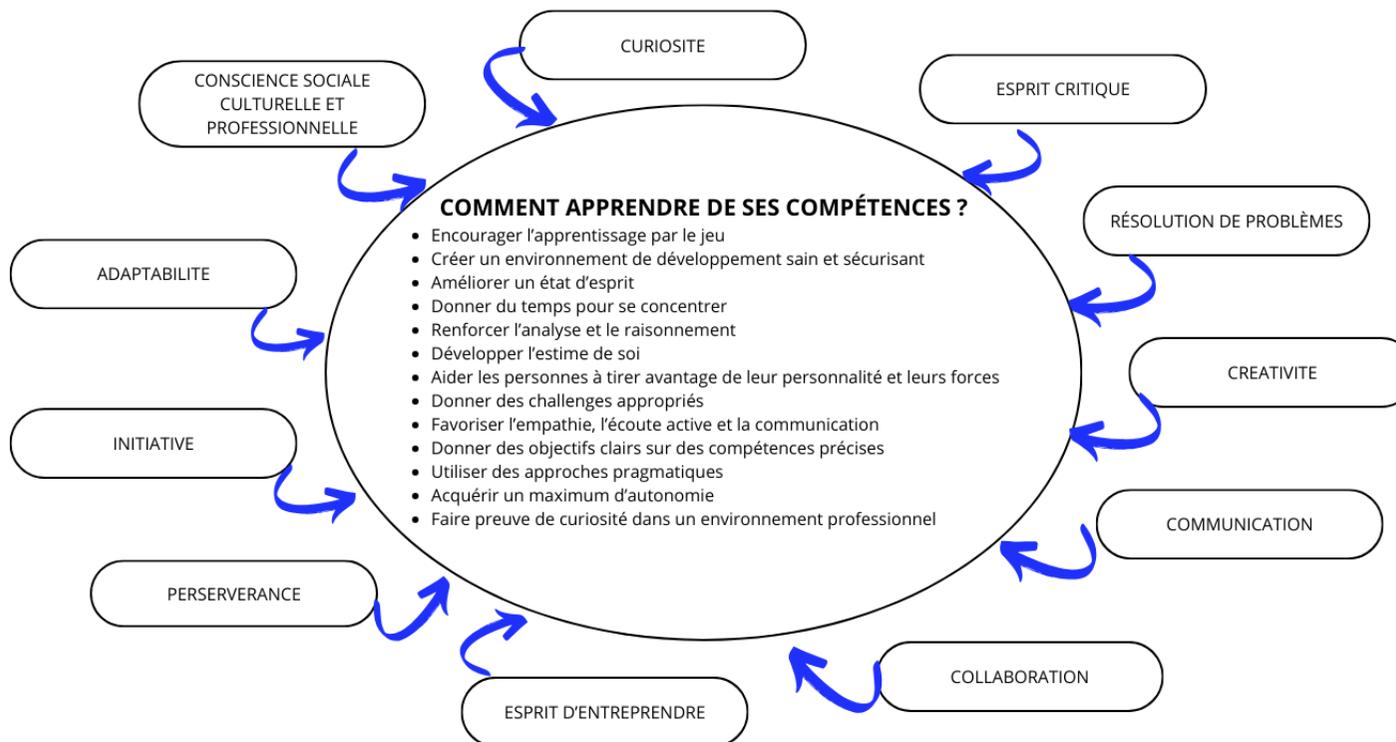
Conformément aux principes de la pédagogie de l'alternance, les compétences de l'apprenant se construisent progressivement et en complémentarité en établissement scolaire (ou centre de formation), dans le cadre de projets pédagogiques réels ou simulés et en entreprise. Chaque apprenant construit son propre parcours de formation selon son rythme et le contexte professionnel qui est le sien (polyvalent ou spécialisé) : il convient donc d'assurer **la traçabilité de son parcours** et de mettre en œuvre une **évaluation régulière au service de ses progrès**. Dans ce sens, il s'agit de :

1. Documenter le parcours de l'apprenant : les enseignants (ou formateurs) se doteront d'un outil de leur choix de type [« livret de compétences »](#), de préférence numérique et accessible à l'ensemble de l'équipe pédagogique, afin de pouvoir suivre les parcours personnalisés.

Des bilans réguliers de compétences acquises (nature et niveau d'acquisition) y seront reportés.

Les bilans des tuteurs (fin de PFMP) ou maîtres d'apprentissage pourront être pris en compte pour tracer le profil de compétences de l'apprenant en fin de formation.

L'auto-évaluation par l'apprenant, les temps d'analyse réflexive et de fixation conjointe des objectifs à venir en matière de compétences à acquérir sont à privilégier.



ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2
Candidats relevant du ponctuel
Exemple de grille certificative

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL GRILLE d'évaluation épreuve EP2 Optimisation et gestion de la production des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session :..... Date :.....

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Produire les desserts de la carte				
	Créer un dessert				
	Sélectionner et quantifier des ingrédients				
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente				
Participation aux approvisionnements	Identifier des besoins de matières premières				
	Contrôler et déconditionner une livraison				
	Stocker les livraisons				
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène				
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire				
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail				
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources				
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :					
En fonction des deux travaux professionnels retenus par la commission d'évaluation, celle-ci veillera à adapter la grille certificative en neutralisant les compétences opérationnelles non évaluées pour le candidat.					
Note/20					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Noms des évaluateurs - Signatures

-
-