

Référentiel d'évaluation

de l'option de base groupée (O.B.G.)

Intitulé du profil de formation (section)

CUISINIER DE COLLECTIVITE

Code: 4123

P

5^e – 6^e

(plein exercice et alternance art. 49)

Date d'approbation par la commission : 11/09/2014

Date d'approbation par le Pouvoir organisateur : 13/01/2015

Mode d'emploi à l'usage de l'équipe pédagogique

1. Organiser

- Le schéma de passation des épreuves de qualification (www.cpeons.be) est d'application.
- Le référentiel fournit la nature et la planification pour le degré des différentes épreuves d'évaluation de l'OBG.
- La planification au sein d'une année peut être modifiée par la direction, si nécessaire.
- Le règlement des études fournit les principes de l'agenda et de l'organisation des épreuves. L'école décide des modalités pratiques et les communique.
- C'est l'école qui désigne les épreuves qualifiantes et transcrit son choix dans un tableau récapitulatif des épreuves qui lui est propre. Cependant, le référentiel propose une sélection d'épreuves qualifiantes qui répond aux exigences en la matière.

2. Enseigner

- Chaque enseignant conçoit ses activités d'enseignement sur base des indications des différents référentiels (profil de formation, référentiel d'évaluation, programme) et des recommandations pédagogiques et méthodologiques du Pouvoir Organisateur (projets pédagogique et éducatif de la Province de Hainaut).
En particulier, les apprentissages sont articulés logiquement en fonction:
 - de la nature de chacune des épreuves et de leur planification,
 - du tableau de concertation pour la planification des ressources,
 - de la concertation de l'équipe pédagogique,
 - des contraintes et opportunités inhérentes à l'environnement (commande client, projet, ...) et à l'organisation (absence d'un professeur, disponibilités d'un matériel, ...).

Le tableau de concertation pour la planification des ressources répartit les apprentissages tout au long du cursus en cohérence avec les épreuves de l'OBG. Il est un outil indispensable afin de garantir que tous les apprentissages nécessaires à la maîtrise de l'EAC seront effectivement organisés. Il vise aussi à optimiser l'emploi du temps et éviter qu'un apprentissage soit effectué plusieurs fois dans différents cours au détriment d'autres apprentissages. Pour faciliter le travail de concertation, la commission s'efforce de fournir un tableau indicatif. Chaque équipe est appelée à l'adapter à ses besoins ou, le cas échéant, à construire son propre tableau. Le tableau doit aider le nouvel enseignant à s'inscrire harmonieusement dans le projet de l'équipe.
- Un élève ne peut être sanctionné pour des compétences qu'il n'a pu apprendre.
Lorsque des événements empêchent le respect des planifications, l'équipe éducative peut légitimement et de manière exceptionnelle, modifier l'épreuve afin qu'elle corresponde aux compétences réellement enseignées aux élèves. Cependant, il appartient à l'école de veiller à ce que, au terme du degré, l'ensemble des compétences CM du PF (compétences à maîtriser du profil de formation) aient été enseignées et évaluées. La modification des échéances des périodes telles que définies dans le règlement des études nécessite l'accord du P.O.

3. Evaluer les compétences par le biais des EAC (ensembles articulés de compétences)

- Le règlement des études explicite les modalités de l'évaluation.
- L'évaluation est collégiale, les compétences de l'élève sont appréciées par le jury sur base du cahier des charges et à l'aide de la grille d'évaluation.
- Les informations permettant de juger des compétences actuelles de l'élève sont soumises à l'ensemble du jury. Il peut s'agir d'un travail écrit ou pratique, d'un entretien avec l'élève, d'un rapport et de l'observation des compétences exercées sur le lieu de stage ou encore des activités de remédiation. Le travail journalier ne constitue pas une information suffisante.
- Dans le cas des CEFA, des compétences sont nécessairement apprises, exercées et évaluées sur le lieu de stage grâce à une grille d'évaluation spécifique, propre à l'école.
- Lorsqu'une remédiation a été mise en place, les résultats obtenus sont pris en considération.

Les ressources sont :

- les savoirs : les concepts, notions, règles, principes que l'élève est capable de citer – nommer – reconnaître – définir – décrire – expliquer –
 - les savoir-faire : les outils, techniques, notions, règles, principes, méthodes, que l'élève est capable d'utiliser – de lire – d'appliquer – d'illustrer – de pratiquer – de manipuler – de documenter – ...
 - les attitudes.
- g. Les ressources sont évaluées de manière contextualisée lors des épreuves EAC. Les ressources en lien avec la problématique traitée peuvent faire l'objet de questions directes les ciblant précisément.
- h. Il est cependant possible d'évaluer de manière sommative des ressources non contextualisées lors d'une épreuve spécifique non qualifiante. Il s'agit alors de cibler les ressources-clés, c'est-à-dire les ressources identifiées comme des pré-requis essentiels à la réussite (par exemple, les règles et pratiques de sécurité, d'hygiène, de déontologie ou la manipulation de machines, ...). Les ressources-clés sont répertoriées dans le tableau de concertation pour la planification des ressources. Un module-ressources peut tenir lieu d'épreuve de l'OBG une fois par année scolaire, à la place d'un EAC. Dans ce cas, le référentiel le prévoit.
- i. L'épreuve ou module ressources est unique pour l'ensemble des cours de l'OBG. Elle est conçue collégalement.
- j. Certains référentiels autorisent l'évaluation de ressources non contextualisées en plus de l'EAC. Ce dispositif est exceptionnel et motivé par des spécificités des grilles horaires. Si le référentiel ne le prévoit pas, une telle procédure d'évaluation ne doit pas être envisagée.

4. Délibérer l'épreuve de l'OBG

- a. Le jury, constitué de professeurs de l'OBG et, pour les épreuves qualifiantes, idéalement de membres extérieurs, est présidé par un de ses membres internes à l'établissement ou par la Direction ou son délégué.
- b. Sur base des commentaires exprimés par chacun de ses membres, le jury décide collégalement si l'élève maîtrise les compétences visées par l'épreuve. Il n'y a donc pas d'évaluation « cours par cours ».
- c. Le jury peut acter directement la décision (maîtrise / non maîtrise) ou choisir de coter le niveau des compétences. La cotation est collégiale, basée sur le consensus ou la moyenne.
- d. En cas d'échec, le jury motive sa décision en indiquant la nature des manquements. Il décide des modalités de remédiation. Si l'élève doit ne représenter qu'une partie de l'épreuve, le jury explicite la nature de la nouvelle épreuve.
- e. Le Président signe le bulletin et le transmet à la Direction.

La délibération certificative ou pour le passage de classe est organisée conformément au règlement des études.

5. Remédier

- a. La remédiation est immédiate (lors de l'apprentissage) ou différée (après l'épreuve sommative et le constat d'échec).
- b. La remédiation indiquée pour l'élève en échec est actée au bulletin et mise en place au plus tôt.

6. Communiquer

- a. Les informations pédagogiques (dont les critères d'évaluation et la nature des EAC) et pratiques sont communiquées et expliquées aux élèves et parents en début de formation. Le canevas « Mon dossier d'apprentissage » proposé par le CPEONS dans le cadre de la CPU peut être adapté dans ce but.
- b. La grille d'évaluation tient lieu de bulletin pour l'OBG. Un récapitulatif des différentes épreuves, en particulier des épreuves comptant pour la qualification, peut être joint.
- c. Le jury extérieur s'adaptera plus aisément au dispositif s'il est préalablement informé du cahier des charges, de la grille d'évaluation, des règles de délibération, de son propre rôle et du déroulement de l'épreuve.

Recommandations destinées à l'équipe pédagogique

La commission définit les références communes aux différents établissements qui organisent la section. Chaque école reste souveraine pour opérer certains choix, tels que le barème des évaluations, la planification des stages, la prise en charge de la préparation des élèves aux épreuves, la constitution des jurys et leur fonctionnement, l'organisation des remédiations, le portfolio, etc.

1. Les épreuves de qualification

Les épreuves de qualification (EAC Q) interviennent seules dans l'octroi du certificat de qualification. Il s'agit nécessairement d'EAC qui, ensemble, couvrent toutes les Compétences à Maîtriser (CM) du Profil de Formation (PF).

En vigueur la date d'approbation du PO ou au plus tard le 1/09/2015

Le référentiel propose un choix d'épreuves de qualification, indiquées par le sigle « Q » dans le tableau récapitulatif des épreuves. L'école peut modifier cette option tout en veillant à couvrir le PF.

Les autres épreuves EAC ont une valeur plus formative mais peuvent intervenir dans la décision de passage de classe.

Au moins une épreuve de qualification doit être organisée par année d'études.

Certains EAC sont simplifiés et constituent une étape avant l'EAC. On parle d'approche spiralaire. L'EAC simplifié est dit « intermédiaire » (EAC I).

Les modules ressources et les EAC complétés d'une épreuve « ressources » non contextualisée ne sont jamais qualifiants.

Si le découpage en EAC est spiralaire, il semble logique de considérer comme qualifiants les EAC terminaux. Néanmoins, l'EAC qualifiant de 5^{ème} année peut être un EAC intermédiaire de la spirale (EAC I/Q).

Sauf réorientation, le redoublement en 5^{ème} année est rarement pertinent dans le cadre d'une OBG spiralaire.

2. Respect des programmes

Il est prévisible que le programme, le profil de formation (PF) et le présent dossier d'évaluation soient cohérents entre eux. En cas de doute, le PF reste la référence principale. Il faut cependant noter que les métiers évoluent, de sorte qu'un PF peut subir des adaptations. Un dossier d'évaluation reste donc un outil « à un moment donné », susceptible de perfectionnements.

3. Stages (sauf puériculture, aspirant en nursing, ens. professionnel secondaire complémentaire et CEFA)

Le stage est un lieu d'apprentissage au même titre que l'atelier, le laboratoire ou la salle de classe.

Il permet d'intégrer les apprentissages des différents cours et d'exercer ses compétences dans un contexte professionnel réel. Il est organisé conformément au règlement des études.

Les compétences exercées en stage sont une information utile pour évaluer certains EAC. Dans ce cas, la grille d'évaluation de l'EAC le prévoit. Les consignes pédagogiques du stage gagnent donc à être conçues collégalement par l'ensemble des professeurs de l'OBG. Le professeur « maître de stage » doit disposer des informations suffisantes, en particulier d'indicateurs, pour observer les compétences de l'élève en stage et en rendre compte aux membres du jury. Il reste indiqué d'organiser des épreuves à caractère pratique au sein de l'école et en présence des membres du jury.

Il est également possible au jury de l'épreuve EAC d'évaluer les compétences de l'élève à partir du rapport de stage, d'une épreuve orale portant sur ce rapport et des informations recueillies par le maître de stage. Dans ce cas, le scénario de l'épreuve le prévoit.

Par contre, l'appréciation globale donnée au stage ne concerne pas nécessairement les seules compétences visées par l'EAC et ne constitue donc pas en soi une information pertinente pour décider de la maîtrise d'un EAC. Pour rappel, une épreuve de l'OBG est interdisciplinaire et doit être évaluée par l'ensemble des enseignants de l'OBG. L'appréciation du stage reste une démarche formative nécessaire.

Les questions d'indiscipline ne peuvent intervenir dans l'évaluation et sont traitées sur base du règlement d'ordre intérieur et de la convention de stage. En particulier, l'absence non justifiée sur le lieu de stage entre dans le total légal d'absences injustifiées. L'étudiant perd alors la qualité d'élève régulier.

Cependant, certains profils de formation comportent des CM relatives aux conduites professionnelles adaptées (ex. : la ponctualité). Dans ce cas seulement, ces conduites peuvent intervenir comme indicateurs et sont reprises dans la grille d'évaluation du référentiel.

4. Barème (EAC)

ATTENTION : le référentiel fixe un seuil minimum à atteindre. Ce seuil ne peut dépasser les exigences du profil de formation. L'élève qui atteint ce seuil doit réussir l'épreuve. L'équipe pédagogique doit s'efforcer d'amener chaque élève à ce seuil et de favoriser le dépassement du seuil.

Le barème indiqué dans le référentiel est fourni à titre indicatif.

Un barème adéquat pour l'évaluation d'un EAC est : non acquis (NA) / acquis (A). Cette approche, en phase avec l'intégration de compétences et la logique interdisciplinaire, aide à motiver adéquatement les décisions d'échec. Cependant, elle nécessite un fonctionnement adapté du jury.

Lorsque le critère de maîtrise de la compétence est acquis, il peut être coté.

En vigueur la date d'approbation du PO ou au plus tard le 1/09/2015

La notation de chaque critère et de calcul de la moyenne pour une réussite à 50% conduit l'élève à réussir l'épreuve même lorsqu'il présente des lacunes importantes au niveau de l'un ou l'autre critère. Cette situation moins cohérente avec l'approche par compétences peut compliquer la motivation des décisions.

5. Pondération (EAC)

Le référentiel ne fournit pas de pondération. L'école peut opter pour une pondération et la décliner par une répartition des points ou par un nombre d'étoiles. La pondération peut être remplacée par la prise en compte d'indicateurs « incontournables » que sont les contraintes particulières imposées dans les consignes du cahier des charges de l'EAC.

6. Cours de la formation commune (FC)

Les cours de la FC sont évalués séparément par discipline.

Un professeur de la FC peut, sur décision de l'équipe pédagogique, participer au jury de l'OBG.

Il peut utiliser la production de l'OBG comme support pour évaluer les compétences propres à sa discipline de la FC mais il ne peut faire intervenir cette appréciation dans l'évaluation de l'OBG, laquelle porte exclusivement sur les compétences CM du PF.

Le tableau de planification peut intégrer des ressources des cours de la formation commune et faciliter ainsi la coordination des apprentissages.

7. Encadrement de l'épreuve EAC

Le référentiel prévoit la désignation de la discipline dont le chargé de cours sera chargé de favoriser l'intégration des apprentissages et préparer les élèves à l'épreuve EAC (professeur-accompagnateur).

La Direction de l'établissement peut modifier cette disposition.

8. Autonomie, responsabilité et évaluation formative

Le dispositif d'évaluation de l'OBG fonctionne mal s'il est mal compris par les élèves, leurs parents ou par les enseignants. Des conditions qui favorisent son bon fonctionnement sont :

- la compréhension et l'adhésion des enseignants à l'approche pédagogique, leur volonté de réussir en équipe ;
- l'information claire et cohérente des élèves et des parents, qu'il s'agisse des grilles, des scénarios ou de l'organisation ;
- lors de l'apprentissage, l'utilisation systématique et maîtrisée des grilles critériées, dans une perspective d'auto-évaluation et de remédiation immédiate.

9. Culture scolaire

Elèves, parents et enseignants sont imprégnés d'une culture scolaire fondée sur la vérification des savoirs, la sanction du mérite et la motivation par les points.

Le changement de culture est fondamental et réclame d'être expliqué. Il nécessite de la patience, un cadrage fréquent, une concertation et un effort de communication. La transition peut induire des effets pervers dont le jeune ne doit pas faire les frais.

10. Recommandations particulières de la commission : Néant

Evaluation de l'option de base groupée

3^{ème} degré : 5^e – 6^e

Section (PF) : code : 4123

Intitulé : Cuisinier (ère) de collectivité

Tableau récapitulatif des épreuves

Epreuve (**)	Q (*)	Intitulé
EAC 1	X	Effectuer des menus simples
EAC 2	X	Effectuer des menus élaborés
EAC 3	X	Effectuer une carte complexe
EAC 4	X	Préparer les mets du jour sur un support adapté aux types de liaison
EAC 5	X	Distribuer ou servir selon le type de liaison
EAC 6	X	Gérer la partie administrative

Planification des épreuves (organigramme)

	Période 1	Période 2	Période 3
5ème	EAC 1	EAC 2	EAC 3
6ème	EAC 4	EAC 5	EAC 6

(*) Placer une croix (X) lorsque l'EAC compte comme épreuve de qualification (au choix de l'école – donné à titre indicatif)

(**) EAC = ensemble articulé de compétences

TABLEAU DE CONCERTATION POUR LA PLANIFICATION DES RESSOURCES (savoirs – savoir-faire – attitudes)

Cours de l'OBG (et cours de la formation commune, s'il y a lieu)						
EAC :	Période	Technologie des matières	Technologie du métier	TP Cuisine	TP Service	TP Stage
EAC 1		Les produits du menu simple (identification, caractéristique, classification, qualité de fraîcheur, quantité, étiquetage, température, rangement...) Les produits d'assaisonnement, aromatiques Le grammage des épices et des assaisonnements Le goût et les saveurs La DDM La DLC FIFO, FEFO La mercuriale Les documents et système d'autocontrôle, de traçabilité Notions d'équilibre alimentaire (pyramide et besoins alimentaires) Les portions	Le vocabulaire professionnel L'outillage spécifique Le matériel de mesure Le matériel de cuisson La règle de trois Les fiches techniques de réalisation/recette pour le menu simple La marche en avant Les principes d'hygiène et de sécurité dans tout le processus Les règles d'ergonomie et de manutention Les principes de développement durable La vitesse d'exécution Les règles de sécurité Le poste de travail Le plan d'organisation de travail Les techniques de conservation :	Les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, hachage : - des légumes - des fruits Les techniques d'habillage : - des viandes - des volailles : poulet, poule, poussin, dinde, coquelet Les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés : - roux - beurres maniés - potage (soupe, purée) - purées et coulis - œufs - pâte de base (à frire, à choux, à crêpe, à nouilles, à 4/4)	Le portionnement des produits Les techniques de dressage sur plat/sur assiette Les particularités du dressage Les techniques d'envois La gestion temporelle de l'envoi	

	<p>Les 3 dangers</p> <p>Le guide sectoriel CCP4 (plats chauds) CCP5 (plats froids)</p> <p>Les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson</p> <p>Les liaisons froides et chaudes</p> <p>La DLC/DDM</p> <p>Les températures de stockage</p> <p>Les étiquettes</p> <p>Le contrôle des points critiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - réfrigération - congélation - sous vide - bain-marie <p>Les types de conditionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en gastronome - en sac sous vide - matériel à usage unique 	<ul style="list-style-type: none"> - les salades composées <p>Les techniques de cuisson</p> <p>Les points de cuisson</p> <p>La classification des sauces</p> <p>Les appellations des sauces</p> <p>Les sauces froides</p> <p>Les techniques d'élaboration des sauces</p>		
EAC 2	<p>Les produits du menu élaborés (identification, caractéristique, classification, qualité de fraîcheur, quantité, étiquetage, température, rangement...)</p> <p>Le choix des produits par rapport à la demande</p> <p>La gestion des stocks</p>	<p>Les sauces chaudes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les bases : les fonds (le fumet, les glaces, les jus, les arômes classiques), espagnole, demi-glace, jus de veau lié, gelée - les sauces mères : fonds (de poisson) + liaison (par protéines et réduction) - les sauces dérivées : crème, Diable,... - les sauces émulsionnées chaudes : hollandaise et les dérivées : mousseline, maltaise, mikado, moutarde, béarnaise, les dérivées : 	<p>Les techniques d'élaboration des sauces</p> <p>Les techniques d'habillage des poissons</p> <p>Les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés</p>	<p>Le matériel d'envoi et de service</p> <p>Les techniques d'assemblage</p> <p>L'harmonie des couleurs et du goût</p> <p>La structure des bons de commande de la salle</p> <p>La gestion des bons de commande en fonction de leur arrivée et de leur composition</p>	

			<p>arlésienne, Choron, Foyot, tyrolienne.</p> <p>Les différents mets sucrés et salés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les marinades instantanées - les beurres composés (maître d'hôtel, marchand de vin, d'escargot, persillés) - les potages (crèmes, velouté) - les pâtes de base (brisée, sablée, Savoie, génoise quiche, à tourte) - les crèmes glacée et sorbet - les crèmes anglaise, pâtissière, au beurre, brûlée - Les flans - Les mousses au chocolat - Le clafoutis - Le sabayon - Les chauds-froids - L'appareil à croquettes : fromage, crevettes, volaille, poissons - Les soufflés chauds 			
EAC 3	<p>Les notions concernant les principaux menus de régimes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - diabétique - hyposodé ou « sans sel » 	<ul style="list-style-type: none"> - les marinades crues ou cuites - les potages (consommé, consommé glacé, lié, spécial) - les pâtes de 	<p>Les techniques d'habillage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du gibier - des abats - de la volaille : canard, pigeon, caille, pintadeau - des crustacés 	La carte		

4123 Cuisinier(ère) de collectivité

	<ul style="list-style-type: none"> - les régimes découlant d'allergies alimentaires : gluten, histamine, lactose,... (les allergènes) - les gelées classiques et industrielles - les essences et arômes classique et industriels 	<p>base (biscuit Joconde, ganache, meringue, macaron, tulipe, tuile, langue de chat, mignardise, feuilletée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - les préparations glacées et granités, les soufflés glacés - les mousses - les farces chaudes, froides - les rillettes - les terrines - les préparations régionales du terroir - les modes de liaison par les algues <p>Les sauces chaudes (suite) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sauces montées au beurre - sauce gibier - fonds de crustacé et de gibier) - les gelées classiques et industrielles - les essences et arômes classique et industriels - 	<ul style="list-style-type: none"> - des mollusques <p>Les techniques d'élaboration des sauces (suite)</p>		
EAC 4	<p>Les produits frais, de base, finis et semis-finis et leur classification pour la collectivité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les poissons - Les viandes - Les volailles - Le gibier - Les crustacés 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Les mollusques - Les abats - Les fruits - Les légumes - Les féculents - Les œufs, les ovo produits - Les liaisons - Les sauces - Les marinades - Les mets sucrés et salés <p>Les produits de substitution (édulcorant de synthèse, quorn,...)</p> <p>Les sauces : liquides, en pâtes, solide, déshydratée, lyophilisées, industrielles</p> <p>Les notions concernant les principaux menus de régimes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - hypocalorique - diabétique - hyposodé ou « sans sel » - hypocholestérolémiant - végétarien - végétalien - anémie - ostéoporose - urémie - dénutrition - déshydratation - texture modifiée - sans résidus - femme enceinte 				
EAC 5			Le portionnement des produits		

			<p>La fiche technique (de distribution, de présentation La fiche technique/sécurité de chaque matériel Le matériel de cuisson, d'envoi et de service Les techniques de cuisson propre à l'envoi Les points de cuisson Les produits d'assaisonnement et aromatiques Le choix des produits par rapport à la demande Le guide sectoriel G025 CCP4(plats chauds et CCP5 (plats froids CCP6 et 7 Les techniques de dressage sur plat/sur assiette L'harmonie des couleurs et des goûts Les techniques de dressage des buffets et comptoir Les techniques de réapprovisionnement des buffets et comptoir Les types de comptoir de distribution La chaine de distribution La gestion temporelle de l'envoi Le matériel de liaison et de transport interne/externe en fonction du type de distribution, éventuellement différée dans le temps et dans l'espace Les techniques de</p>			
--	--	--	---	--	--	--



4123

Cuisinier(ère) de collectivité

			communication			
EAC 6						

Niveau : 5e

Classement : P

Section : Cuisinier (ère) de collectivité

Intitulé : Effectuer des menus simples

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 1

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.1/1.1.2/1.1.3/1.1.4/1.1.5/1.2.1/1.2.2/1.2.3/1.2.4/1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.4.2/1.4.3/1.4.4/1.4.5/ 1.4.10/1.4.11/1.4.12/1.8.1/1.8.2/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous prenez votre service au restaurant « Un petit creux » qui vous emploie. Le chef vous demande de préparer un menu simple composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert qui seront servis sur assiette.

2. Invariants

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler les marchandises
- Réaliser un menu simple après tirage au sort parmi 3 menus de même technicité
- Effectuer l'envoi sur assiette
- Utiliser des fiches techniques

4. Paramètres (variables)

- Le choix des produits par rapport à la demande

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Aucun

6. Consignes

➤ **Tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview)**

En respectant les règles du métier et en étant attentif à la législation, vous effectuez la réception et l'entreposage des marchandises.

Après avoir lu et compris la fiche technique du menu que vous devez préparer, vous identifiez et rassemblez les matières premières nécessaires, vous identifiez le matériel nécessaire, vous effectuez les mises en place, les cuissons et l'envoi. Vous dressez et envoyez sur assiette. Vous effectuez la remise en ordre en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage.

➤ **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**

- Utiliser le vocabulaire professionnel
- Présenter un produit commercialisable
- Travailler de manière rationnelle dans l'espace et dans le temps imparti
- Travailler dans un souci d'économie



4123

Cuisinier(ère) de collectivité

➤ **Temps accordé pour la réalisation du travail**

J-1 : MEP 4X50 min

JJ : Cuisine : 4X50 min

Service : 2X50 min

Remise en ordre : 2X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Cuisine

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC 1

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en oeuvre	NA/A
Respecter son environnement	L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes La cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise	NA/A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations de la fiche technique	NA/A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés Les savoir-faire sont mis en oeuvre à bon escient, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - la correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés - la gestion des denrées est assurée - les techniques reprises sur les fiches techniques sont respectées - l'envoi est coordonné Les normes, règles et réglementations sont respectées en particulier l'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets est conforme à la législation Le travail est abouti	NA/A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée le dressage sur assiette est soigné, harmonieux Le produit est commercialisable	NA/A
S'organiser	Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencé sur le poste de travail La chronologie des opérations de production est efficace Le temps est géré	NA/A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom) a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous il maîtrise les compétences
- a échoué à l'épreuve, Il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur la date d'approbation du PO ou au plus tard le 1/09/2015

Niveau: 5e

Classement : P

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Intitulé : Effectuer des menus élaborés

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 2

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.10.1/1.10.2/1.11.1/1.11.2/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.5/2.1.6/2.2.1/2.2.2/
--

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous prenez votre service au restaurant « Un petit creux » qui vous emploie. Le chef vous demande de préparer un menu élaboré pour 4 personnes composé d'une crème/un velouté à envoyer en soupière, d'une entrée chaude à base de poisson à envoyer sur assiette, d'une pièce de viande cuite par concentration et à envoyer sur plat, d'un féculent, d'une garniture et d'un dessert à base de crème et d'une pâte, à envoyer sur assiette. Le menu sera accompagné de sauces.

3. Invariants

- Réaliser un menu élaboré suivant tirage au sort parmi 3 menus de même technicité
- Effectuer l'envoi sur assiette, en soupière, sur plat
- Assurer l'auto contrôle et la traçabilité des denrées non utilisées et préparées excédentaires
- Trier et évacuer les déchets
- Effectuer la remise en ordre

4. Paramètres (variables)

- Le choix des produits par rapport à la demande

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Aucun

6. Consignes

➤ Tâche à effectuer et production pratique avec interview

Après avoir pris connaissance du menu que vous devez préparer, vous effectuez les mises en place, les cuissons et l'envoi du menu que vous avez tiré au sort en respectant les règles du métier et en étant attentif à la législation.

Vous assurez l'auto contrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires.

Vous triez et évacuez les déchets et effectuez la remise en ordre respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage.

- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Utiliser le vocabulaire professionnel
 - Présenter un produit commercialisable
 - Travailler de manière rationnelle dans l'espace et dans le temps imparti
 - Travailler dans un souci d'économie
- **Temps accordé pour la réalisation du travail**
 - Cuisine : 4X50 min
 - Service : 2X50 min
 - Remise en ordre : 2X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Cuisine

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC 2

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en oeuvre	A/NA
Respecter son environnement	L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes La cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise	A/NA
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations de la fiche technique	A/NA
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés Les savoir-faire sont mis en oeuvre à bon escient, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - la correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés - la gestion des denrées est assurée - les techniques reprises sur les fiches techniques sont respectées - l'envoi est respecté et coordonné Les normes, règles et réglementations sont respectées en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - l'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets est conforme - les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées Le travail est abouti	A/NA
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée le dressage sur des soupières/assiettes/plats est soigné, harmonieux Le produit est commercialisable	A/NA
S'organiser	Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail La chronologie des opérations de production est efficace Le temps est géré	A/NA
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)
a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous il maîtrise les compétences
- a échoué à l'épreuve, Il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur la date d'approbation du PO ou au plus tard le 1/09/2015

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Intitulé : Effectuer une carte complexe

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 3

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.4.1/1.4.6/1.4.8/1.1.9/1.8.3/1.9.1/1.9.2/1.9.3/1.9.4/1.9.5/1.9.6/1.9.7/1.9.8/1.9.9/3.1.1/3.1.2/3.1.3/ 3.1.4/3.1.5/3.1.6

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous prenez votre service au restaurant « Un petit creux » qui vous emploie. Le chef vous demande d'effectuer avec les mises en place, les cuissons et le service de la carte pour 6 couverts répartis en 2 tables et ce avec l'aide des manœuvres et des commis.

Les clients sont habituellement accueilli avec 3 mises en bouche créée à partir du panier du jour. La carte propose un choix de 3 entrées différentes dont 1 froide, une chaude et une bisque et de 3 plats de produits différents dont un travaillé sous vide avec en suite 3 desserts.

3. Invariants

- Réalisation des mets d'une carte complexe
- Entreposer et conserver les denrées alimentaires non transformées
- Déterminer le travail des ouvriers (commis ou manœuvre)
- Favorisation du bon climat de travail

4. Paramètres (variables)

- Le choix des produits par rapport à la demande

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Néant

6. Consignes

➤ **Tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview)**

Après avoir pris connaissance de la carte et en respectant toutes les règles en vigueur, vous déterminez le travail des ouvriers. Vous réunissez les matières premières, le matériel pour le travail du jour et réalisez les opérations préliminaires à ce travail.

Vous réalisez les cuissons, les mets et les sauces que vous terminez et envoyez. Vous assurez l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des aliments préparés excédentaires. Vous veillez au respect du plan de nettoyage.

Vous veillez à entretenir un bon climat de travail.

- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Utiliser le vocabulaire professionnel
 - Présenter un produit commercialisable
 - Travailler de manière rationnelle dans l'espace et dans le temps imparti
 - Travailler dans un souci d'économie
- **Temps accordé pour la réalisation du travail**
 - Trav Cuisine : 4X50 min
 - Service : 2X50 min
 - Remise en ordre : 2X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Cuisine

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC 3

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en oeuvre	A/NA
Respecter son environnement	L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes La cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise	A/NA
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations de la fiche technique	A/NA
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés Les savoir-faire sont mis en oeuvre à bon escient, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - la correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés - la gestion des denrées est assurée - les techniques reprises sur les fiches techniques sont respectées - le dressage sur des soupières/assiettes/plats est soigné, harmonieux - la recherche et la créativité sont présentes - l'envoi est respecté et coordonné - l'attitude générale est professionnelle (travail en équipe) Les normes, règles et réglementations sont respectées en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - l'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets est conforme - les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées Le travail est abouti	A/NA
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée La communication avec les manœuvres et les commis est efficace Le produit est commercialisable	A/NA
S'organiser	Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail La chronologie des opérations de production est efficace Le temps est géré	A/NA
Commentaires et plan éventuel de remédiation		



date du, l'élève (Nom, Prénom)
a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous il maîtrise les compétences
- a échoué à l'épreuve, Il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise l'es compétences.

Pour le jury

La direction

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Intitulé : Préparer les mets du jour sur un support adapté aux types de liaison

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 4

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.4.1/1.4.2/1.4.3/1.4.4/1.4.5/1.4.6/1.4.7/1.4.8/1.4.9/1.4.10/1.4.11/1.4.12/1.5.1/1.5.2/1.5.3/1.5.4/1.5.5/1.5.6/1.5.7/1.6.1/1.6.2/1.6.3/1.6.4/1.6.5/1.6.6/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous prenez votre service au mess de l'Institution qui vous emploie. Votre chef de cuisine demande à l'équipe de préparer les mets du jour, de réaliser les assemblages et d'organiser la conservation des plats : une partie afin d'assurer le service du jour le service du jour et l'autre pour assurer un service ultérieur.

3. Invariants

- Effectuer le travail en cuisine de collectivité
- Réunir les matières premières et le matériel pour les productions planifiées (fiche technique, planning prévisionnel, gammes de produits, portions,...)
- Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour des productions planifiées
- Assembler de produits de différentes gammes
- Organiser la conservation des aliments et des mets en vue d'une liaison chaude ou froide (maintien de la T°, refroidissement rapide, Points Critiques, type de conditionnement,...)
- Travailler en équipe (planning par poste, outils de communication,...)
- Contrôler les marchandises (auto contrôle et traçabilité,...)

4. Paramètres (variables)

- Type de liaison

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Les différents produits d'entretien et le plan d'entretien

6. Consignes

➤ Tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview)

En respectant les règles spécifiques et en étant attentif à la législation, vous effectuez la réception et l'entreposage des marchandises.

Après avoir lu et compris la fiche technique des mets que vous devez préparer, vous identifiez et rassemblez les matières premières, le matériel spécifique nécessaire.

Vous effectuez les mises en place, les cuissons, l'assemblage. Vous organisez la conservation chaude ou froide.

- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Utiliser le vocabulaire professionnel
 - Présenter un produit commercialisable
 - Travailler de manière rationnelle dans l'espace et dans le temps imparti
 - Travailler dans un souci d'économie
- **Temps accordé pour la réalisation du travail**
 - Trav Cuisine : 4X50 min
 - Service : 2X50 min
 - Remise en ordre : 2X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Cuisine

Section : Cuisinier(ère) de collectivité
Classement: P
Niveau : 6e
Intitulé : Préparer les mets du jour sur un support adapté aux types de liaison
Epreuve qualifiante
BULLETIN – EAC4

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en œuvre	NA/A
Coopérer	Entretenir des relations interpersonnelles respectueuses et harmonieuses. - motivation - polyvalence Collaborer, travailler en équipe	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes environnementales Le matériel est entretenu	A/NA
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations de la fiche technique	A/NA
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les informations concernant les produits d'entretien sont récoltées Le plan d'entretien est consulté	A/NA
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés : - Le transfert à d'autres situations est adéquat - Les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient : - la production est conforme - la présentation est conforme - les attitudes sont adaptées Les compétences exercées en stages et liées à l'EAC sont maîtrisées Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	A/NA
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée La production est soignée	A/NA
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	A/NA
Commentaires et plan éventuel de remédiation		



4123

Cuisinier(ère) de collectivité

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous il maîtrise les compétences
- a échoué à l'épreuve, Il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise l'es compétences.

Pour le jury

La direction

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Intitulé : Distribuer ou servir selon le type de liaison

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 5

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.5.5/1.5.6/1.5.7/1.5.8/1.7.1/1.7.2/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise où vous avez la responsabilité de l'organisation du service et de la distribution des mets au self service.

Votre chef vous demande d'agencer et de réassortir les comptoirs de distribution, de distribuer les mets, de répondre et de renseigner les clients.

3. Invariants

- Servir et distribuer des mets
- Les CCP pour la cuisine de collectivité
- Les BPH dans les différents stades de la production alimentaire

4. Paramètres (variables)

- Type de distribution

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

La construction du plan d'entretien

6. Consignes

➤ Tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview)

En assurant la sécurité de la chaîne alimentaire, vous organiser les comptoirs afin d'y obtenir un rendement efficace. Vous organisez la distribution des mets au comptoir, effectuez le dressage des assiettes et veillez à répondre aux questions et aux attentes des clients.

Vous veillez à la propreté et au rangement des différents comptoirs et du matériel.

➤ Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis

- Utiliser le vocabulaire professionnel
- Présenter un produit commercialisable
- Travailler de manière rationnelle dans l'espace et dans le temps imparti
- Travailler dans un souci d'économie

➤ Temps accordé pour la réalisation du travail

- Trav Cuisine : 4X50 min
- Service : 2X50 min
- Remise en ordre : 2X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Cuisine

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Classement: P

Niveau : 6e

Intitulé : Distribuer ou servir selon le type de liaison

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC 5

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en œuvre	NA/A
Coopérer	Entretenir des relations interpersonnelles respectueuses et harmonieuses. - motivation - polyvalence Collaborer, travailler en équipe	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes environnementales Le matériel est entretenu	NA/A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations de la fiche technique	NA/A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les informations concernant les produits d'entretien sont récoltées Le plan d'entretien est consulté	NA/A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés : - Le transfert à d'autres situations est adéquat - Les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient : - la production est conforme - la présentation est conforme - les attitudes sont adaptées Les compétences exercées en stages et liées à l'EAC sont maîtrisées Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA/A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Les instructions sont claires et précises Les formules de politesse requises sont utilisées Les différents documents sont transmis dans les délais impartis	NA/A
S'organiser	Les opérations sont planifiées La synchronisation et le suivi des opérations sont effectués Le temps est géré	NA/A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		



4123

Cuisinier(ère) de collectivité

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous il maîtrise les compétences
- a échoué à l'épreuve, Il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise l'es compétences.

Pour le jury

La direction

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Intitulé : Gérer la partie administrative de la cuisine (restaurant/collectivité)

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 6

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.8.1/1.8.2/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous êtes chargé de concevoir, en concertation avec le responsable de salle (ou de distribution), 3 menus élaborés (3 services), 1 carte comprenant 3 entrées, 3 potages, 3 plats, 3 desserts, 1 semainier (comportant 7 potages/entrées, 7 plats et 7 desserts servis lors d'un repas de midi) du restaurant qui vous emploie et d'élaborer la planification des tâches.

Vous avez la charge de l'élaboration des bons de commandes utiles et de choisir les fournisseurs adéquats.

3. Invariants

- Concevoir et rédiger des menus, une carte, un semainier
- Elaborer les bons de commandes utiles
- Choisir les fournisseurs adéquats
- Elaborer la planification des tâches et du personnel suivant menus/cartes, lez semainier, les réservations en concertation avec le responsable de la salle/distribution
- Utiliser le matériel informatique

4. Paramètres (variables)

- Type de menus, de carte
- Le type de bon de commande
- Le type de planning du personnel

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Néant

6. Consignes

➤ Tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview)

En respectant les règles d'encodage et en tenant compte des contraintes, réaliser la conception et la rédaction des documents demandés en utilisant l'outil informatique.

Effectuer la planification des tâches et du personnel en veillant à rendre efficace les relations entre les différents intervenants

- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Utiliser le vocabulaire professionnel
 - Présenter un produit commercialisable
 - Travailler de manière rationnelle dans l'espace et dans le temps imparti
 - Travailler dans un souci d'économie

- **Temps accordé pour la réalisation du travail**
 - Cuisine : 4X50 min
 - Service : 2X50 min
 - Remise en ordre : 2X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Cuisine

Section : Cuisinier(ère) de collectivité

Classement: P

Niveau : 6e

Intitulé : Gérer la partie administrative de la cuisine (restaurant/collectivité)

BULLETIN – EAC 2

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en œuvre	A/NA
Coopérer	Entretenir des relations interpersonnelles respectueuses et harmonieuses. - motivation - polyvalence Collaborer, travailler en équipe	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes environnementales Le matériel est entretenu	A/NA
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations de la fiche technique	A/NA
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés : - Le transfert à d'autres situations est adéquat - Les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient : - la production est conforme - la présentation est conforme - les attitudes sont adaptées Les compétences exercées en stages et liées à l'EAC sont maîtrisées Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	A/NA
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée La production est soignée	A/NA
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	A/NA
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)
a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous il maîtrise les compétences
- a échoué à l'épreuve, Il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur la date d'approbation du PO ou au plus tard le 1/09/2015