

Livret d’évaluation

Contrôle en cours de formation

(Nota, les éléments surlignés en jaune sont issus de la mise à jour d’octobre 2017 du guide national d’accompagnement pédagogique)

* CAP cuisine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Epreuve** | **Phases** | **Période** | **Commission** | **Lieu** | **Grille** |
| EP1  **Organisation de la production de cuisine** | 1ère partie écrite : Etudes de cas (identification de 4 ciblées comme « significatives ») | Tout au long de la formation, dans le cadre des activités habituelles d’enseignement | Equipe pédagogique de   * Cuisine, * Gestion appliquée * Sciences app. | En établissement | Grilles EP1 –   * Intermédiaires (autant que nécessaire) * Synthèse * Récapitulative   Conserver les études de cas significatives de chaque candidat |
| 2ème partie : orale – entretien | Collecte des supports professionnels tout au long de la formation, Entretien au cours de la dernière année de formation | Commission 2 personnes max. : un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation + un enseignant d’économie-gestion ou de sciences appliquées ayant le candidat en formation ou un professionnel | En établissement, (ou en entreprise, durant une période de formation) |
| EP2  **Réalisation de la production de cuisine** | 1ère situation d’évaluation pratique – S1 | En classe de terminale CAP, avant la fin de l’année civile | La commission d’évaluation se compose du professeur ou du formateur de la spécialité et d’un professionnel de cuisine. En l’absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné. | En établissement | Grilles EP2   * Situations 1 et 2 en établissement * Situation en entreprise * Récapitulative |
| 2ème situation d’évaluation pratique et orale – S2 | En fin de formation |
| 3ème situation d’évaluation, en milieu professionnel – S3 | Au cours des PFMP de la dernière année de formation | En entreprise, lors d’une concertation entre le professionnel et l’enseignant |

* Épreuve EP1 : organisation de la production de cuisine –

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG |  | **Cas de l’épreuve en CCF** |  |
|  |  |  |  |
| **Objectif** |  | Organiser sa production culinaire | |
|  |  |  |  |
| **Durée** |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Compétences** |  | **Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.  **Compétence 2 - Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti. | |
|  |  |  |  |
| **Critères d’évaluation** |  | Prendre appui sur les indicateurs de performance du RC | |
|  |  |  |  |
| **Déroulement** |  | 1ère partie – évaluations significatives  L’équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées) :  **➀En début de formation**  Définit des contextes professionnels communs  **➁Tout au long de la formation**  Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes  **➂En fin de formation**  Cible, par candidat, 4 études de cas identifiées comme « significatives »  2ème partie – orale - entretien  **➀Tout au long de la formation, guidé par le formateur,**  le candidat collecte des supports professionnels (fiches techniques, fiches de stocks, bon de commande, bon de réception, support de vente, support numérique, étiquettes de produits, etc.)  ➁Au cours de la dernière année de formation  Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience  Répond aux questions posées par la commission d’évaluation  NB :   * Les documents collectés sont utilisés comme déclencheurs de parole * La situation est organisée dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. * L’évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation. * Commission d’évaluation = 2 personnes maximum : * un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation * un enseignant d’économie et gestion OU un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation OU un professionnel. | |

* Synthèse des évaluations Annexe 19

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  **Synthèse** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **BESANCON** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat** |  | **Note / 20** |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du formateur de sciences appliquées**  **Signature** | **Nom du formateur d’économie-gestion**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **EP1 Culture professionnelle**  (évaluations significatives par discipline) | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **EVALUATIONS SIGNIFICATIVES** | | | | | | | | | | | | **ORAL** | |
| **Enseignements** | | **Culture technologique** | | | | **Gestion appliquée** | | | | **Sciences appliquées** | | | |
|  | | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | **Nom des professeurs et éventuellement du professionnel** |  |
| **date** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **note** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Appréciation :** | | | | | | **Appréciation :** | | | | **Appréciation :** | | | | **Appréciation :** | |
|  | | | | | |  | | | |  | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **EP1 Culture professionnelle**  (évaluations significatives communes aux trois disciplines) | | | | | | |
|  | **EVALUATIONS SIGNIFICATIVES** | | | | **ORAL** | |
|  | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | **Nom des professeurs** |  |
| **date** |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |
| **note** |  |  |  |  |  | |
| **Appréciation :** | | | **Appréciation :** | | **Appréciation :** | |
|  | | |  | |  | |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 20

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Grille récapitulative** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **BESANCON** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première partie** **écrite** Évaluations significatives |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/60 points** |
| *Évaluations organisées tout au long de la formation dans l’établissement de formation* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième partie orale** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 20 points** |
| *Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation ou en entreprise.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note finale à saisir sur 80 points |  | **/80 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note finale proposée au jury, arrondie au ½ point supérieur |  | **/20 points** |

* Épreuve EP2–Réalisation de la production de cuisine –

Cas de l’épreuve en CCF

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Objectif** | |  | | Réaliser une production de cuisine | | |
|  | |  | |  | | |
| **Forme** | |  | | Pratique et orale | | |
|  | |  | |  | | |
| **Compétences** | |  | | **Compétence 3** : **Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation en vigueur.  **Compétence 4 : Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** dans le respect des consignes et des règles d’hygiène et de sécurité.  **Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** selon le contexte professionnel.  **Compétence 6** : **Communiquer** en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | | |
|  | |  | |  | | |
| **Commission d’évaluation** | |  | | 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité  1 professionnel de cuisine. En l’absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné. | | |
|  | |  | |  | | |
| **Ressources à disposition des candidats** | |  | | Le candidat dispose :  De son carnet personnel de techniques professionnelles  Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :   * fiches techniques, * commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, * observations liées à des gestes professionnels, des matériels, * etc. | | |
|  |  | |
|  |  | |  | | |
| **Durée** |  | | **Durée du TP** | | |
|  |  | |  | | |
| **Déroulement** |  | | **1ère situation d’évaluation – S1 (pratique)**  Elle a lieu en classe de Terminale CAP, avant la fin de l’année civile  1ère partie  À son poste de travail, le candidat :  contrôle ses denrées à l’aide de la fiche technique,  vérifie et met en place son poste de travail,  identifie et sélectionne les matériels nécessaires.  2ème partie  Le candidat :  confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie),  dresse, envoie sa production et remet en état les locaux.  NB : Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation. | | |
|  | | 2ème situation d’évaluation – S2 (pratique et orale)  Elle a lieu en fin de formation  1ère partie (non évaluée)  À partir de :   * deux fiches techniques de production * d’un tableau d’ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)   **Le candidat** planifie son travail dans le temps imparti.  NB : Cette phase sert à préparer les autres phases. L’organisation de la prestation a été évaluée dans l’épreuve EP1  2ème partie  À son poste, le candidat :  contrôle ses denrées à l’aide des fiches techniques.  vérifie et met en place son poste de travail,  sélectionne les matériels nécessaires.  NB : À l’issue de cette phase, le candidat démarre sa production  3ème partie  ➀ 1ère phase : production culinaire  Le candidat :  confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :   * un plat principal avec garniture * une entrée ou un dessert   assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ;  réalise un bilan simplifié de sa production ;  remet en état les locaux.  NB :   * Une des deux recettes comporte la réalisation d’une pâte de base * Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.   ➁ 2ème phase : compte-rendu d’activité  Le candidat réalise le bilan de son travail = entretien d’explicitation   * il présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ; * il échange avec le jury sur sa production ; * il s’exprime sur son projet professionnel   NB Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l’issue de la production.  Cette phase ne doit pas faire l’objet d’une interrogation technologique. | | |
| **Déroulement** |  | | 3ème situation d’évaluation – S3 - (évaluation en milieu professionnel)   * Elle se déroule au cours des PFMP de la dernière année de formation. * Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Le candidat peut être associé à cette concertation. * Les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation) évaluent l’acquisition des compétences du pôle 2 du candidat. Au cours d’un entretien, ils établissent un positionnement du candidat en s’appuyant sur les situations professionnelles qu’il a vécues tout au long de sa formation. | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

* Grille d’évaluation en CCF – en centre de formation Annexe 26

**(Proposition 2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  *Situations S1 et S2 en centre de formation* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **BESANCON** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **………………………………………………………………………………** |

**Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Situations** | **Date** | **Formateur de spécialité** | **Professionnel(s) associé(s)** | **Note / 20** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Situation 1** | | | | **Situation 2** | | | |
| **Compétence 3- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 9 - Contrôler ses denrées |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 4– Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 18 - Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 19 - Préparer des desserts |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 6 – Communiquer** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 25 - Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec les tiers |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 26 - Rendre compte de son activité |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

* Grille d’évaluation en CCF – en entreprise Annexe 27

**(Proposition 2 suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  *Évaluations en entreprise* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **BESANCON** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat** |  | **Note / 20** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Évaluations formatives** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Évaluation certificative** | | | | | | | | |
| **PFMP N°…** | | | | | | | | **PFMP N°…** | | | | | | | | | **PFMP N°…** | | | | | | | | | **PFMP N°…** | | | | | | | | |
| **Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 9 - Contrôler ses denrées | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 11 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **Compétence 4 – Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 18 - Cuisiner des garnitures d’accompagnement | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 19 - Préparer des desserts | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **Compétence 6 – Communiquer** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 25 - Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec les tiers |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |
| TD 26 - Rendre compte de son activité |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |
| TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP** | **Période** | **Formateur de spécialité**  (nom et signature) | **Professionnel tuteur associé**  (nom et signature) | **Cachet de l’entreprise** |
| **N°…**  (formative) |  |  |  |  |
| **N°…**  (formative) |  |  |  |  |
| **N°…**  (formative) |  |  |  |  |
| **N°…**  (certificative) |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PFMP** | **Commentaire** |
| **PFMP N°**  (formative) |  |
| **PFMP N°**  (formative) |  |
| **PFMP N°**  (formative) |  |
| **PFMP N°**  (certificative) |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 28

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Grille d’évaluation récapitulative** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **BESANCON** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation** **d’évaluation pratique** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/80 points** |
| *Organisée dans l’établissement de formation avant la fin de l’année civile de la deuxième année de formation.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation pratique et orale** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 100 points** |
| *Organisée en fin de formation dans l’établissement de formation.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Troisième situation d’évaluation en milieu professionnel** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 80 points** |
| *Organisée au cours de la deuxième année de formation* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Note finale à saisir sur 260 points** |  | **/260 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/20 points** |

ANNEXES

EP1 – Grille intermédiaire (à dupliquer autant que nécessaire, puis intégrer dans le livret)

EP2 - Grille d’autoévaluation (Situation 2)

Compléments EP1

* Grille d’évaluation en CCF – Grille intermédiaire Annexe 18

**(proposition 2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  **Grille intermédiaire** (Parties écrite et orale)  *(à dupliquer autant que nécessaire - une grille par évaluation)* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **BESANCON** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **…………………………………………………………………………………** |

|  |
| --- |
| **Appréciation du niveau de compétence atteint par le candidat** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Discipline(s)** | **Nom du ou des formateur(s)** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **Question N°** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** |
| TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | |  | |  | |  | |  | |  |
| TD 2 - Stocker les marchandises | |  | |  | |  | |  | |  |
| TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | |  | |  | |  | |  | |  |
| TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire | |  | |  | |  | |  | |  |
| **Compétence 2 – collecter l’ensemble de informations et organiser sa production culinaire** | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Question N°** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 8 - Planifier son travail |  | |  | |  | |  | |  | |

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

Proposition de grille d’auto-évaluation – Bilan de la production Annexe 22

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG**CAP CUISINE** | | | | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en ponctuel | | | |
| **Date de l’épreuve** | | | |  | | | |
| **Numéro du candidat** | |  | | | **Numéro du poste** | |  |
| **GRILLE D’AUTO-EVALUATION – BILAN DE LA PRODUCTION** | | | | | | | |
| **Indicateurs de performance** | | | **Points forts** | | | **Points à améliorer** | |
| **Analyse de son travail** | Organisation de la production | |  | | |  | |
| Choix techniques | |  | | |  | |
| Matériel utilisé | |  | | |  | |
| Production réalisée | |  | | |  | |
| **Analyse organoleptique** | Plat 1  (Plat principal et garniture) | |  | | |  | |
| Plat 2  (Entrée ou dessert) | |  | | |  | |

**Compléments EP1**

**Nombre total d’évaluations :** dépend de la logique d’apprentissage. Il n’est pas souhaitable de multiplier à l’excès ces évaluations significatives. A l’inverse, trop peu d’évaluations ne permettraient pas d’attester de l’acquisition des compétences attendues.

**Nombre d’évaluations certificatives** : **il sera retenu 4 notes par apprenant pour calculer une moyenne**. Ces évaluations significatives retenues pour la certification ne seront pas forcément les mêmes pour tous les apprenants. L’enseignant se réserve le droit de sélectionner les quatre notes mettant le mieux en valeur le parcours.

**Dans le cas d’un élève redoublant** : il convient de ne pas tenir compte des évaluations de l’année redoublée. De nouvelles évaluations certificatives seront retenues.

**Dans le cas d’un parcours en un an**, il convient de retenir deux évaluations certificatives minimum.

Si l’ensemble des notes des évaluations est communiqué aux élèves, apprentis ou stagiaires (habilités au CCF) lors des corrections en classe, **en aucun cas, la moyenne des évaluations certificatives ne pourra être portée à leur connaissance.**

**L’ensemble des évaluations significatives doit être archivé dans le centre d’épreuves.** Les inspecteurs de spécialité sont amenés à les consulter. Ils peuvent également être portés à la connaissance du jury.

Pour construire une stratégie de formation et d’évaluation fluide en CCF, avec l’objectif de placer les apprenants dans une situation de réussite, il convient d’être ambitieux et audacieux. Il n’est pas exclu par exemple de proposer des évaluations significatives dans les ateliers professionnels, en entreprise, sous forme de communication orale, etc.