

2020-2021

Guide d'harmonisation académique d'Orléans-Tours CAP CUISINE



Lien internet : <http://www.tours-tourisme.fr/voir-faire/musees-arts-et-savoir-faires/468078-musee-du-compagnonnage> le 29/07/2019 à 5H20

**M. LAPEYRE – IEN-ET Économie Gestion (Filières
Hôtellerie-Restoration/Alimentation) HT
(Filières Hôtellerie-Restoration/Alimentation)**

**M. HUGER – DDFPT- HT
Aide à l'inspection (IEN-ET Économie Gestion dans
les filières Hôtellerie-Restoration/Alimentation)**

01/09/2020

TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|-----------|---|----|
| A. | TRAVAIL COLLABORATIF : | 3 |
| B. | ÉPREUVE EP1 COEF 4 : | 4 |
| | 1. PÔLE ET COMPÉTENCE À ÉVALUER POUR CETTE ÉPREUVE : | 4 |
| | 2. 1^{ÈRE} PARTIE : ÉPREUVE ÉCRITE : CULTURE PROFESSIONNELLE : | 5 |
| | 3. COMPÉTENCES ET SCIENCES APPLIQUÉES : | 7 |
| | 4. ANNEXES EP1 : | 12 |
| | 5. 2^{ÈME} PARTIE : ÉPREUVE ORALE : ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOCUMENT PROFESSIONNEL : | 12 |
| C. | ÉPREUVE EP2 COEF 14 : | 13 |
| | 1. 1^{ÈRE} SITUATION EP2-S1 : | 14 |
| | 2. 2^{ÈME} SITUATION : EP2-S2 : | 15 |
| | 3. ANNEXES EP2 : | 17 |
| | 4. LES PFMP : | 17 |
| D. | GESTION DES ABSENSES : | 18 |
| E. | CONSIGNES POUR LES DDFPT : | 18 |
| | 1. VÉRIFICATION DES SUJETS ET DES GRILLES D'ÉVALUATION : | 18 |
| | 2. ENVOI DES FICHIERS ET DES GRILLES D'ÉVALUATION : | 19 |

A. TRAVAIL COLLABORATIF :

Monsieur Jean-Luc LAPEYRE :

IEN-ET Economie Gestion (Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation).

Madame Marguerite GANDON :

IEN-ET - Sciences biologiques et sciences sociales appliquées.

Monsieur Basile HUGER :

Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration Albert Bayet à TOURS

Madame Estelle CORDELET :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Monsieur Florian BRZENCZEK :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Monsieur Olivier FONTENILLE :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

Madame Hélène VANNIER :

P.L.P. Commercialisation et Services en Restauration

Madame Béatrice DURIOT :

P.L.P. Sciences appliquées

Monsieur Yannick BAILLON :

P.L.P. Gestion Appliquée

B. EPREUVE EP1 Coef 4 :

1. **Pôle et compétence à évaluer pour cette épreuve :**

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine :

Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

- **Être vigilant au respect des activités et compétences liées à chaque pôle dans la rédaction des questions et la formulation des consignes pour limiter les redondances entre EP1 et EP2 (référentiel et GAP).**
 - **Travailler en pluridisciplinarité sur les deux CAP afin d'avoir un sujet cohérent en phase avec le TSG (contexte commun).**
-
- ✓ **Dès le début du cycle de formation**, une réflexion est à mener avec l'équipe pédagogique et cela le plus rapidement possible pour repérer le ou les élèves en difficulté dans le groupe,
 - ✓ La stratégie prévue doit s'adapter aux différents profils.
 - ✓ Les enseignants (Sciences appliquées, Gestion appliquée, Culture Technologique) doivent durant les P.F.M.P. questionner le tuteur afin de s'adapter à l'évolution des pratiques des professionnels.
 - ✓ Les sources d'inspiration ou autres « modèles » ne doivent pas se limiter aux ouvrages des éditeurs mais des pratiques actuelles voire novatrices.
 - ✓ **Nécessité de se détacher des manuels scolaires.**
 - ✓ Tendre à innover, en respectant le référentiel, et trouver une cohésion et un lien entre les différentes disciplines afin de donner du sens à cette culture professionnelle.
 - ✓ **Une collaboration étroite avec les professeurs de l'enseignement général est indispensable (le français en particulier),**

2. 1^{ère} partie : Épreuve écrite : Culture professionnelle :

- ✓ Culture professionnelle élargie en pluridisciplinarité (Sciences appliquées, Gestion appliquée, Culture Technologique). **Tous les enseignants utilisent le même contexte professionnel identifié.**

Durée de l'épreuve : 2h pour les 3 disciplines ou 40 min pour chaque discipline Sciences appliquées, Culture Technologique, Gestion Appliquée.

Construction du sujet, de la grille d'évaluation et correction :

- ✓ Etablir un contexte, une situation pour que le candidat puisse se repérer et s'imprégner du « scénario » et lui définir son rôle.
- ✓ Page de garde identique.
- ✓ Mettre les verbes à l'infinitif.
- ✓ Ne pas oublier de mentionner les sources sur les documents (site internet, journal, ...) avec la date de consultation et l'heure.
- ✓ Actualiser la forme et le contenu des évaluations.
- ✓ Reprendre les supports, les documents et les outils mis à la disposition des élèves dans les entreprises P.F.M.P pour la rédaction des sujets.
- ✓ Les questions dans les sujets doivent correspondre aux pratiques de la profession :
 - réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons,
 - stocker les marchandises,
 - mettre en place les marchandises nécessaires à sa production,
 - participer aux opérations d'inventaire,
 - collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production,
 - identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production,
 - planifier son travail.
- ✓ Proposer beaucoup de visuel, peu d'écrit (inadapté aux élèves en difficulté), favoriser les consignes liées au « recopiage » d'informations et à la recherche.
- ✓ Réutiliser des images et/ou descriptifs d'entreprises et/ou schémas déjà vus en cours, questions ou consignes déjà vues en formation (sans transfert obligatoirement).
- ✓ Outils d'apprentissages pour les élèves en difficulté :
 - L'usage de pictogrammes est à proposer pour faciliter la compréhension.

- Les Q.C.M. peuvent éviter les difficultés rédactionnelles de l'élève mais l'objectif à atteindre reste la rédaction d'une réponse avec sujet verbe et complément,
 - Questions simples (recopiage d'infos du texte),
 - Questions avec peu de rédaction = une phrase simple et courte en réponse, listes à comparer, cas concrets à lire + QCM,
 - Entourer des zones sur un plan,
 - Mots à relier ou à associer,
 - QCM - vrai/faux,
 - Souligner dans un texte,
 - Cas concrets à critiquer,
 - Croix à positionner dans un tableau,
 - Mettre la consigne en avant (surlignage, couleur...),
 - Sujet lu aux élèves et questions explicitées si nécessaire...
- ✓ **Bien faire attention** à prendre aussi en compte les élèves qui ne sont pas en difficulté :
- Individualisation des CCF et des consignes sur la même situation d'évaluation.
- ✓ Au regard du public accueilli dans nos établissements, il convient d'adapter nos outils d'apprentissage pour permettre aux élèves d'être en mesure d'exécuter les travaux demandés permettant ainsi de valider les compétences visées du référentiel sans « minimiser » le niveau d'exigence du CAP,
- ✓ **La grille est indissociable de l'évaluation proposée. Elle doit être réalisée parallèlement au sujet et elle permet de mener une réflexion en amont sur la situation et le questionnement.** Par conséquent ne pas négliger ce travail, il facilite grandement la réalisation de l'évaluation et sa correction qui doit rester d'un niveau V (synthèse d'éléments de situations professionnelles réelles).
- ✓ Proposer une grille d'évaluation par discipline.
- ✓ **2 évaluations en seconde et 4 en terminale (pour la formation GRETA 5 évaluations) :**
- Retenir 4 évaluations significatives en corrélation avec le profil de l'élève.

- ✓ Faire apparaître les indicateurs de performance adaptés au questionnement, ce que l'on attend de l'élève. Placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise en fonction des indices observés. A partir du profil obtenu, justifier la décision prise. Selon les réponses proposées sur la grille d'évaluation (Reprendre la grille du GAP (page 63) en indiquant le n° de question).
- ✓ La correction terminée.
 - Reprendre les savoirs associés dans la grille de TD (travail demandé).
 - Aucune répartition de points ne doit être proposée par question, par travail demandé.
 - Exemple : Pour une question ayant 6 réponses, calculer les critères en fonction du nombre de bonnes réponses.
 - Chaque question doit être évaluée par compétence (et non par points), il est important de faire un positionnement pour chaque question ainsi que les critères de performance afin d'établir un profil. Cela donne lieu à une note finale sur 20 points au regard du profil de compétences (voir grille sujet N°00).

3. Compétences et Sciences Appliquées :

| | |
|------------------|--|
| Où | Voir guide académique |
| Comment | ☐ En début de formation les professeurs définissent des contextes professionnels communs |
| Quand | ☐ Tout au long de la formation : ☐ Chaque professeur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes ☐ En fin de formation : ☐ par candidat, 4 études de cas identifiées comme « significatives » sont ciblées |
| Quoi | ☐ Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation 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. |
| Qui | Voir guide académique |
| Avec quoi | Maquette académique sujet |

| POLE 1 | |
|--|---|
| Organisation de la production culinaire | |
| Compétences | Sciences appliquées |
| <p>Compétence : C1</p> <p>Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.</p> | <p>Thème 1 : Les grandes familles de produits alimentaires</p> <p>1.1 Les principaux produits par famille (Caractéristiques des groupes d'aliments/ apports nutritionnels principaux)</p> <p>1.4 La qualité : le principe de la labellisation (différenciation des labels qualités)</p> <p>Thème 3 : Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels</p> <p>3.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux, etc.) (Rôle des différentes signalisations, des différents dispositifs de sécurité électrique, intérêt du plan d'évacuation d'une salle, de la ventilation, maintenance des appareils, connaissance des pictogrammes des risques, risques liés à l'utilisation de certains matériaux (emballages).</p> <p>3.2 La classification des produits d'entretien (Action des produits, salissures, supports)</p> <p>3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité Principe HACCP. Conditions de stockages. (Équipements, les températures). Visites médicales. Lavages des mains, tenues. Les contaminations.</p> <p>3.4 La prévention des risques liée à l'activité physique Les mauvaises postures. Mesures de préventions</p> <p>Thème 4 : Les stocks et les approvisionnements</p> <p>4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures, intégrité es emballages, dates, lieux de stockages, rupture de la chaîne de froid)</p> <p>4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés</p> <p>4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation.</p> <p>Procédure de déconditionnement et de reconditionnement</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Compétence : C2</p> <p>Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.</p> | <p>Thème 5 : Le client</p> <p>5.1 Les habitudes alimentaires (mode de vie, évolution des repas durée, structure. Nouveau mode végétarien)</p> <p>5.2 Les allergies et les régimes</p> <p>Liste des allergènes et régimes associés</p> <p>Thème 7 : Les locaux</p> <p>7.2 Le principe de la marche en avant</p> <p>Intérêt et repérage de la marche en avant (plan des locaux ou sur un poste de travail), temps / espace</p> <p>Thème 8</p> <p>Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage</p> <p>8.1 Les équipements</p> <p>Principe de fonctionnement</p> <p>Thème 9 : La prévention des risques liés à l'activité de cuisine</p> <p>9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives (5M)</p> <p>9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.)</p> <p>9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication</p> <p>9.5 Les risques de bio-contaminations</p> <p>Thème 10 : Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine</p> <p>10.3 Les couples temps/températures</p> |
| <p>PÔLE 2</p> <p>Préparation et distribution de la production de cuisine</p> | |
| <p>Compétences</p> | <p>Sciences appliquées</p> |
| | <p>Thème 13</p> <p>Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé</p> <p>13.1 Les contrôles et les autocontrôles</p> <p>13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Compétence : C3.</p> <p>Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur</p> | <p>(locaux, matériels, etc.)</p> <p>13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)</p> <p>Thème 14</p> <p>Les règles et les pratiques en matière de développement durable</p> <p>14.1 Le tri sélectif</p> <p>14.4 Le gaspillage alimentaire</p> <p>14.5 La veille en matière de réglementation</p> |
| <p>Compétence : C4.</p> <p>Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.</p> | <p>Thème 18</p> <p>Les constituants de base de la matière vivante</p> <p>18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> de l'eau <input type="checkbox"/> de l'air <input type="checkbox"/> du sel <input type="checkbox"/> du sucre <input type="checkbox"/> de l'alcool <input type="checkbox"/> de la température <input type="checkbox"/> des micro-organismes, etc. |
| <p>Compétence : C5.</p> <p>Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel</p> | <p>Thème 20</p> <p>L'approche sensorielle</p> <p>20.1 Les éléments d'analyse d'une production</p> <p>Qualité organoleptique, organe des sens...</p> <p>20.2 Les principales actions correctives</p> |

RESSOURCES

| Pôles | Ressources possibles |
|---|--|
| <p>1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE</p> | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> repérage de groupe d'aliments/ principaux apports dans le menu de la situation ou fiches techniques <input type="checkbox"/> étiquettes avec label |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> images de signalétique, matériel de sécurité électrique, de réception de marchandise, de défaut de lieu de stockage, de différents déchets issus de la réception, poste de travail (marche en avant) ... <input type="checkbox"/> plan d'évacuation <input type="checkbox"/> pictogramme <input type="checkbox"/> documents sur la toxicologie de certains matériaux <input type="checkbox"/> postures dangereuses <input type="checkbox"/> étiquette de produits d'entretien avec mode d'emploi, de produits alimentaires avec date et température de conservation <input type="checkbox"/> Documents de traçabilité <input type="checkbox"/> liste des principaux allergènes <input type="checkbox"/> statistiques sur les modes de vies, articles sur les différents régimes <input type="checkbox"/> schéma de fonctionnement des appareils <p>• Documents professionnels : Fiches techniques de cuisine, de sécurité de matériel, de produits, règles de tri, protocole de conditionnement, procédures de conservation..., plan de locaux (marche en avant), réglementation sur le tri, le gaspillage.</p> |
| <p>2 : PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</p> | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> expérience, photo de transformation physico-chimique <input type="checkbox"/> étiquette de produits d'entretien avec mode d'emploi <input type="checkbox"/> schéma de mécanisme de perception sensorielle <input type="checkbox"/> réglementation sur le tri <input type="checkbox"/> Documents de traçabilité, sur les intoxications alimentaires, le port de la tenue, du lavage des mains, des produits. |

4. Annexes EP1 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - CAP Cuisine-EP1-Culture professionnelle-Culture technologique N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - CAP Cuisine-EP1-Culture professionnelle-Gestion appliquée N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - CAP Cuisine-EP1-Culture professionnelle-Sciences appliquées N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - **Grilles d'évaluations :**
 - CAP Cuisine-EP1-Grille d'évaluation-Culture professionnelle-Culture Technologique-N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - CAP Cuisine-EP1-Grille d'évaluation-Culture professionnelle-Gestion appliquée N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - CAP Cuisine-EP1-Grille d'évaluation-Culture professionnelle-Sciences appliquées N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - **Trames :**
 - Trame-CAP Cuisine-EP1-Culture professionnelle-CT N°00 ou et GA N°00 ou et SA N°00-Lycée-Prof1-Prof2-Prof3-session 20
 - Trame-CAP Cuisine-EP1-Grille d'évaluation-Culture professionnelle-CT N°00 ou et GA N°00 ou et SA N°00-Lycée-Pro1-Pro2-Pro3-session 20
 -

5. 2^{ème} partie : Épreuve Orale : Entretien à partir d'un document professionnel :

- ✓ Préparer les élèves durant **la totalité du cycle de formation** et ce pendant les deux ans. Aider les élèves à prendre la parole et à structurer une discussion tout au long de la formation.
- ✓ **Jury :** Un enseignant Cuisine avec un professionnel ou un enseignant de Sciences appliquées ou de Gestion appliquée.
- ✓ **Durée de l'épreuve : 10 min.**

- ✓ L'élève apporte un ou plusieurs supports (voir GAP) qui sont considérés **comme « déclencheurs de paroles »**.
 - Il parle de son activité ou de son expérience (déclencheur de parole).
 - Puis il répond aux questions posées par le jury : ce n'est en aucun cas une interrogation de technologie.
- ✓ Entretien : prendre en compte les difficultés des élèves.
- ✓ Possibilité d'évaluer en entreprise.
- ✓ Calendrier de l'épreuve : Durant le dernier trimestre de terminale.
- ✓ **Notation sous forme de profil de compétences liées à des indicateurs de performances.**

C. EPREUVE EP2 Coef 14 :

- Travailler en pluridisciplinarité afin d'avoir un sujet cohérent en phase avec le TSG (contexte commun).
- Il faut veiller à l'équilibre des sujets, conformément à la définition de l'épreuve.
- Faire apparaître les indicateurs de performance adaptés au questionnement, ce que l'on attend de l'élève. Placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise en fonction des indices observés. A partir du profil obtenu, justifier la décision prise. Selon les réponses proposées sur la grille d'évaluation.
- **Carnet personnel de techniques professionnelles.** : Le cahier de TP est autorisé en situation de CCF (rester dans le contexte habituel de TP, à savoir, travaux de recherche par l'élève en amont).
- Les élèves doivent être en tenue professionnelle réglementaire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.
- Le jury se compose du professeur de la classe et d'un professionnel de la cuisine. En **l'absence de l'un de ces derniers**, un autre professeur de la spécialité est désigné.

1. 1^{ère} **Situation EP2-S1 :**

➤ **Compétence 3, 4 et 5.**

- ✓ Faire pour chaque situation d'évaluation des sujets différents en fonction des groupes d'élèves évalués dans le même établissement.
- ✓ Durée de l'épreuve : 3h de pratique évaluée pour réaliser 1 plat et une garniture.
 - Prendre 10 mn en amont afin d'expliquer le sujet et le travail demandé.
- ✓ Quand ? Evaluation fin de l'année civile de la deuxième année (classe de Terminale) de formation et pour le GRETA fin janvier :
 - Fixer une période dans le TSG et ne pas communiquer aux élèves les dates mais la période.
- ✓ Organisation de la S1 :

Faire passer les épreuves de CCF minimum en 2 fois ((7 élèves maximum) x 2)

2) Prévoir une activité professionnelle dans l'atelier pour les autres élèves de la classe.

 - Donner l'intitulé du plat avec fiche technique deux semaines à l'avance maximum en même temps que les convocations. Prendre en compte les stages et les vacances scolaires.
 - Faire les fiches techniques en utilisant les Kg, L et pièce comme mesure.
 - Mettre en valeur les produits régionaux.
 - Voir liste de plats du GAP.
- ✓ Objectifs de l'épreuve : Une fiche technique pour 4 personnes.
 - 1 plat avec sauce,
 - 1 garniture (technique + cuisson),
 - c'est une épreuve pratique (pas d'oral),
 - matériel de dressage au choix des élèves,
 - ne pas imposer un choix de dressage sur les fiches techniques étant donné que c'est une compétence qui doit être évaluée,
 - pas de dégustation pour la S1.
- ✓ Faire apparaître les indicateurs de performance adaptés au questionnement, ce que l'on attend de l'élève. Placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise en fonction des indices observés. A partir du profil obtenu, justifier la décision prise. Selon les réponses proposées sur la grille d'évaluation.

2. 2^{ème} Situation : EP2-S2 :

➤ Compétence 3, 4, 5 et 6.

- ✓ Fixer une période dans le TSG et ne pas communiquer aux élèves les dates mais la période.
- ✓ Fixer les compétences évaluées en fonction des travaux vus auparavant en cours et TP.
- ✓ Durée de l'épreuve : **5 heures.**
- ✓ Documents à fournir : Deux fiches techniques et un tableau d'ordonnancement vierge. (Non évalué mais permet d'aider l'élève).
 - Retirer dans les fiches techniques le matériel de dressage.
- ✓ Quand ? Dernier trimestre de classe de terminale.
 - Annoncer les intitulés des fiches techniques une à deux semaines maximums à l'avance en même temps que les convocations. Prendre en comptes les stages et les vacances scolaires.
- ✓ Déroulement de l'épreuve :
 - Prendre **10 mn** en amont afin d'expliquer le sujet et le travail demandé.
 - 1^{ère} partie : Ordonnancement (**20 mn**).
 - 2^{ème} partie : Contrôler les marchandises, mettre en place son poste (**10 mn**).
 - 3^{ème} partie : production (**4h20**) :
 -
 - L'élève définit son matériel de dressage (4 au plat et 4 à l'assiette ou 8 au plat ou 8 à l'assiette).
 - 1 plat et une garniture pour 4 personnes.
 - Une entrée ou un dessert pour 8 personnes.
(Définir dans la situation professionnelle).
 - L'élaboration d'une pâte de base (pâte brisée, sablée, feuilletée, à choux, à crêpes) ou dérivée est exigée.
- 4^{ème} partie : oral - bilan (**maxi 10 min**) **A faire au poste de travail de l'élève à l'issue de la production.**
 - Bilan et analyse de sa production (sans être interrompu) (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...).
 - Questionnement et échange sur la production.
 - L'élève s'exprime sur son projet professionnel.

- Consignes pour l'entretien rappel :
 - Penser au co-enseignement pour les oraux (français, ...),
 - Comment préparer les élèves à l'oral concernant leur projet professionnel ? (**Voir Thème 23 référentiel**).
 - L'oral EP2 commence par un bilan des prestations de l'élève pour être un « déclencheur de paroles ».
 - Puis il répond aux questions posées par le jury : ce n'est en aucun cas une interrogation de technologie.
- ✓ Le jury évalue la production, la présentation et la dégustation.
- ✓ Evaluations par profil :
 - C'est un profil. Prendre en considération les antécédents des élèves et établir un profil (tout l'intérêt du CCF).
 - Bien informer les jurys professionnels du changement de référentiel et des indicateurs de performances établis en fonction des TD demandés. Placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise en fonction des indices observés. A partir du profil obtenu, justifier la décision prise.
 - Tous les TD ne seront pas évalués mais un maximum est nécessaire.
 - Grille d'évaluation reprenant les techniques évaluées et les indicateurs de performances (ce que l'on attend de l'élève). Placer le « curseur » entre les différents niveaux de maîtrise en fonction des indices observés. A partir du profil obtenu, justifier la décision prise.
 - Nous devons nous conformer aux exigences du référentiel et maintenir le niveau de formation pour ne pas dévaloriser le diplôme.

L'élève doit être employable.

3. Annexes EP2 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer par mail de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - CAP Cuisine- EP2-S1-N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - CAP Cuisine- EP2-S2-N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - **Grilles d'évaluations :**
 - CAP Cuisine- EP2-S1-Grille d'évaluation N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - CAP Cuisine- EP2-S2--Grille d'évaluation N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - **Trames :**
 - Trame-CAP Cuisine- EP2-S1-N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - Trame-CAP Cuisine- EP2-S2-N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - Trame-CAP Cuisine- EP2-S1--Grille d'évaluation N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20
 - Trame-CAP Cuisine- EP2-S2--Grille d'évaluation N°00-Lycée-Ville-Prof1-session 20

4. Les PFMP :

- ✓ Prévoir les PFMP dans plusieurs styles de restauration pour l'évaluation certificative et tenir compte du projet professionnel de l'élève.
- ✓ 14 semaines en CAP 2 ans.
- ✓ 8 semaines en CAP 1 an.

L'évaluation certificative se déroule au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la dernière année de formation.

Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant.

- Les partenaires de formation évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 de l'élève.
- Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement de l'élève en s'appuyant sur les situations professionnelles que l'élève a vécues tout au long de sa formation.

D. GESTION DES ABSENSES :

- ✓ Pour les absences à une ou plusieurs épreuves (justifiées ou non) seul le Proviseur ou Proviseur-Adjoint est habilité à statuer sur le fait de repasser la ou les épreuves concernées.
- ✓ Faire rattraper les jours de stages manquants (justifiés ou non). Si dans le dernier semestre de l'obtention du diplôme, la totalité des jours ne peuvent être rattrapés avant la délibération du jury, il faut faire un dossier de dérogation avec le DDFPT mi-avril.
- ✓ Pour les cas litigieux se reporter au « memento du chef de centre » (voir direction).

E. CONSIGNES POUR LES DDFPT :

Les enseignants envoient les fichiers au DDFPT.

1. Vérification des sujets et des grilles d'évaluation :

Les DDFPT contrôlent les sujets et les grilles d'évaluation :

- ✓ Les sujets et les grilles d'évaluation doivent être correctement nommés - **voir annexes EP1 et EP2**,
- ✓ S'assurer que les trames soient bien utilisées et respectées,
- ✓ Vérifier l'en-tête et les pieds de pages,
- ✓ Examiner le contexte professionnel qui doit être pour l'EP1 le même pour les évaluations sur une même période (pour chaque discipline : Sciences appliquées, Culture Technologique, Gestion Appliquée).
- ✓ Examiner que les sujets soient cohérents et en phase avec le TSG (contexte commun, ...).
- ✓ Vérifier que les sujets soient pour chaque situation d'évaluation différents en fonction des groupes d'élèves évalués dans l'établissement.
- ✓ Faire une vérification de la présentation du sujet de la première à la dernière page.
- ✓ Si vous constatez des anomalies, les signaler à Monsieur Lapeyre et faire refaire le sujet ou le CCF.
- ✓ Communiquer rapidement les périodes de CCF avec les dates et les enseignants concernés.

2. Envoi des fichiers et des grilles d'évaluation :

Faire parvenir ensuite la totalité des fichiers en un seul envoi aux personnes suivantes :

- **Monsieur Jean-Luc LAPEYRE** : IEN-ET Economie Gestion (Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation).
 - Jean-Luc.Lapeyre@ac-orleans-tours.fr
- **Monsieur Basile HUGER** : Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration Albert Bayet à TOURS
 - Basile.Huger@ac-orleans-tours.fr