**SUPPORT D’ÉVALUATION**

**de la démarche de réalisation du chef d’œuvre
 en cours de formation – Baccalauréat professionnel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOM :**  |  | **Etablissement :** |
| **PRÉNOMS :** |  | Lycée F. Rabelais |
| **Classe :** |  | **Session :** | 2022 |
| **Chef d’œuvre (intitulé) :** | **Période :** |
| Création d’un restaurant concept. Bistronomique à Lyon | Du 07/09/2020 au 06/07/2021 |
| **Capacités** | **Critères** | **NM** | **IM** | **M** | **BM** |
| Capacité à mobiliser ses compétences, connaissances et les ressources disponibles | Mobiliser ses compétences et connaissances au service de la réalisation du chef-d'œuvre  |  |  |  |  |
| Mobiliser les ressources internes ou externes nécessaires (partenaires, moyens, équipements, etc.) |  |  |  |  |
| *à titre indicatif 40 % des points* |  |
| Capacité à s'engager, à organiser son travail et à s'intégrer dans son environnement | Organiser et planifier son travail et tenir à jour l'état des avancées et des progrès réalisés |  |  |  |  |
| S'intégrer dans son environnement et/ou un collectif de travail |  |  |  |  |
| Prendre des responsabilités et des initiatives dans une démarche de projet |  |  |  |  |
| *à titre indicatif 30 % des points* |  |
| Capacité à analyser son travail, à s'adapter aux aléas et à rendre compte du travail mené | S'adapter aux situations et proposer des solutions pour remédier aux éventuelles difficultés rencontrées |  |  |  |  |
| Rendre compte de l'état d'avancement du chef-d'œuvre tout au long de sa réalisation |  |  |  |  |
| Analyser, évaluer son travail personnel |  |  |  |  |
| *à titre indicatif 30 % des points* |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Disciplines concernées | **Arts appliqués, Français, Cuisine** | **Note  /20** |
| Appréciations :  |

**\* NM** Non Maîtrisée **IM** Insuffisamment Maîtrisée **M** Maîtrisée **BM**Bien Maîtrisées

**La note est fixée conjointement par les professeurs d’enseignement professionnel et d’enseignement général impliqués.**