**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.**