|  |  |
| --- | --- |
| **Établissement :**  **Sujet composé par :** | **Diplôme :** |
| **Épreuve :**  **EP1 – Organisation de la production de Cuisine** |
| **Date de l’expertise :** | **Session :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Oui** | **Non** | **Remarques** |
| **Construction de l’évaluation significative** | | | |
| L’évaluation significative est construite en présence des 3 matières de Culture professionnelle |  |  |  |
| L’évaluation significative répond aux axes de formation proposés dans le référentiel |  |  |  |
| L’évaluation significative se réfère à un **contexte professionnel** de la stratégie globale de formation. |  |  |  |
| Le contexte professionnel prend appui sur des **supports documentaires professionnels récents.** |  |  |  |
| Les questions posées tiennent compte des indicateurs d’évaluation du référentiel |  |  |  |
| La situation d’évaluation comporte des documents dont au moins un à caractère professionnel (Ex : article de presse, étiquette de produit, fiche technique de matériel ou de produit, protocole de nettoyage, schéma technique, extrait d’une fiche technique de production…) |  |  |  |
| Les questions portent sur le Pôle 1 du référentiel : « Organisation de la Production de cuisine » |  |  |  |
| Les questions « en cascade » ( ou « en tiroir ») sont évitées. |  |  |  |
| Les consignes sont variées. (cocher, définir, nommer, légender, souligner, classer, associer, relier…cf : taxonomie de Bloom) |  |  |  |
| Une seule consigne par question |  |  |  |
| Sujet équilibré entre les différentes matières (temps cohérent par dossier, respect du temps total de l’évaluation significative = 30 minutes) |  |  |  |
| **Forme de l’évaluation significative** | | | |
| Critères | Oui | Non | Remarques |
| Une page de garde précise l’académie d’origine, le diplôme, la discipline, l’intitulé de la situation d’évaluation, la durée de la situation d’évaluation. Un espace est prévu pour que le candidat indique son nom et la date de l’évaluation |  |  |  |
| Les questions sont rédigées avec des verbes d’action à l'infinitif. |  |  |  |
| Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1, 1.1, 2.1 …). |  |  |  |
| Les documents sont récents. |  |  |  |
| Les documents sont lisibles |  |  |  |
| Les documents ne sont pas trop longs et adaptés au niveau CAP. |  |  |  |
| Les sources exactes des documents sont mentionnées : titre, auteur, éditeur, date, page. |  |  |  |
| L’orthographe et la syntaxe sont correctes |  |  |  |
| Sur le sujet, le barème figure pour chaque dossier. |  |  |  |
| La notation est réalisée sur 20 points pour chacune des évaluations significatives. |  |  |  |
| La présentation est claire, soignée, aérée |  |  |  |
| La durée de l’épreuve est respectée (30 minutes) et le sujet réalisable sur cette durée. |  |  |  |

**Vérification globale**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle d’activité professionnelle N° 1 :**  Organisation de la Production de Cuisine | | | | | | |
| **Compétence** | **Travail demandé** | **Indicateurs de performance** | **COMPÉTENCE ABORDÉE PAR LE SUJET** | | | |
| **Oui** | **Non** | **QUESTION N°…** | **Barème consacré** |
| 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*.  * **Thème 1:** Les grandes familles de produits alimentaires * **Thème 2 :** Les fournisseurs * **Thème 3 :** Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels * **Thème 4 :** Les stocks et les approvisionnements | TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | ☐ Exemple : Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage  ☐ ....  ☐ ....  ☐ ....  ☐… | ☐  ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐  ☐ |
| TD 2 - Stocker les marchandises | ☐ Exemple : Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur  ☐ ....  ☐ .....  ☐… | ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐ |
| TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | ☐ Exemple : Conformité des produits mis en place  ☐ ….  ☐… | ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐ |
| TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire | ☐ Exemple : Exactitude des informations relevées  ☐ … | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ |
| **Pôle d’activité professionnelle N° 1 :**  Organisation de la Production de Cuisine | | | | | | |
| **Compétence** | **Travail demandé** | **Indicateurs de performance** | **COMPÉTENCE ABORDÉE PAR LE SUJET** | | | |
| **Oui** | **Non** | **QUESTION N°…** | **Barème consacré** |
| 1. **Collecter l’ensemble des informations et organi-ser sa production culinaire** *dans le respect des consignes et du temps imparti.*  * **Thème 5:** Le client * **Thème 6 :** L’approche économique * **Thème 7 :** Les locaux * **Thème 8 :** Les équipements et les matériels liés à l’activité de cuisine * **Thème 9 :** La prévention des risques liés à l’activité de cuisine * **Thème 10 :** Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine * **Thème 11 :** Les supports et les documents de production | TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production | ☐ Exemple : Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)  ☐… | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ |
| TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | ☐ Exemple : Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)  ☐… | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ |
| TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | ☐ Exemple : Pertinence des matériels sélectionnés  ☐… | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ | ☐  ☐ |
| TD 8 - Planifier son travail | ☐ Exemple : Choix pertinent des techniques de fabrication  ☐ .....  ☐ .....  ☐ … | ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐ |

**Conclusion de la commission**

* **Le sujet est conforme**
* **Le sujet est non conforme**