**Compte rendu de la réunion du mercredi 21 novembre à St Chamond**

 En présence de Mr Meissonnet, les enseignants ont travaillé en équipe afin de définir une certaine harmonisation des épreuves au sein de l’académie.

 Il est important que les évaluations soient tenues sous la forme d’un livret et non pas de feuilles volantes. Ce dernier, en cours de montage, devrait être présenté lors de la prochaine réunion le mardi 19 mars 2013 à St Chamond. En attendant un prototype de livret d’évaluation (contenant des documents en format PDF) a été expédié par mail aux enseignants présents.

 Il est aussi primordial que pour chacune des évaluations, un dossier soit créé, comprenant le sujet, le corrigé, les copies, les émargements des élèves & correcteurs. Ces dossiers seront archivés chez le chef des travaux, en justificatif en cas de recours.

 Tous les sujets de CCF créés par les enseignants seront à envoyer dès que possible à Mr Meissonnet, en vue de validation.

 Sur chacun des sujets, il faudra prévoir une insertion de cartouche en haut de page ; présentant l’académie, le diplôme, l’épreuve, la sous épreuve, la date, la durée, le coefficient et le nom de l’élève.

 Pour chaque évaluation, établir une liste d’émargement afin de justifier de la présence ou non de l’élève.

**EPREUVE DE TECHNOLOGIE (EP1 pour le BEP, E11 S1 & S2 pour le BAC)**

* Le contexte (plantage du décor) est à présenter par l’enseignant de cuisine sur son sujet de technologie ; les enseignants de sciences appliquées & de gestion s’y référant pour créer leur sujet.
* Les sujets doivent être séparés (entre la techno, les sciences & la gestion).
* Prévoir une seule épreuve par niveau afin de présenter un seul sujet. Cette dernière durera 3 fois une heure (avec distribution du sujet en début d’heure et ramassage en fin).S’il devait y avoir une pause, cette dernière serait bien entendu positionnée entre deux épreuves.
* Créer plusieurs sujets (à ressortir pour une date ultérieure pour les élèves absents).
* Une grille d’évaluation doit être préparée par l’équipe de travail. Dès que prête, elle sera communiquée aux enseignants.
* Il a été rappelé qu’aucune des copies de CCF ne sera rendue aux élèves.

**SOUS EPREUVE DE PRESENTATION DE DOSSIER (E22)**

* Pour la S1 (fin d’année de la classe de première), l’élève doit fournir son dossier en partie réalisé (la page de présentation du candidat et de son cursus + 3 fiches bilan de compétence des pôles 1, 2 et 5). Ce dossier doit être remis à l’enseignant de cuisine pour la fin du mois de mai dernier délai (de sorte qu’il le consulte avant les oraux). Une seule de ces trois fiches sera exposée (choisie par le jury).
* La présentation doit se faire devant le professeur de cuisine et celui de sciences appliquées si possible. Les dates de passage des élèves devant le jury seront à communiquer à Mr Meissonnet (attention aux convocations aux examens ponctuels) de même que les compétences interrogées.
* Les 3 compétences obligatoirement évaluées (C5-2.5 s’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement, C3-1.3 s’inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie et C3-3.2 présenter oralement la synthèse) le seront uniquement à l’oral. Ainsi l’élève ne réalisera pas de fiche bilan sur ces trois compétences et il aura tout loisir de choisir la compétence qu’il souhaite traiter par pôle.
* Pour les élèves venant de BEP, il est possible qu’ils s’appuient sur leurs stages antérieurs (BEP). Les situations peuvent être vécues en PFMP ou en centre de formation mais il n’est pas question de retrouver 5 fiches travaillées sur des cas vécus uniquement à l’école.
* Il pourrait être intéressant de partir d’une situation de PFMP et de la traiter de 5 façons différentes (en fonction des compétences choisies).
* Le groupe de travail va réaliser une grille d’évaluation et nous la communiquera.
* L’enseignant accompagne et guide l’élève dans ses choix compétences, dans la réalisation des fiches d’auto-analyse, des FBC… Profiter de séance d’AE pour travailler dessus.

**EPREUVE PROFESSIONNELLE (EP2 S2 pour le BEP et E3 S1 et S2 pour le BAC)**

* Pour la S1, on prévoit une épreuve écrite de 0,5 h maxi. A partir des deux fiches techniques (des recettes qu’il va réaliser) sans la durée des phases, l’élève complète une fiche d’organisation horaire vierge qu’il a l’habitude d’utiliser en cours. Pas de fiche technique à trous.
* La durée de l‘épreuve pratique est de 4h continues avec les nettoyages et les rangements (soit environ 3H30 envoi du dernier plat). Pas d’épreuve orale à la fin.
* Il faut qu’il y ait un envoi (pour évaluer le respect des horaires C1-4.2), avec une évaluation de la présentation (C1-4.1) et de la dégustation (C5-2.2 et C5-2.3)
* En raison de l’organisation des ouvertures de restaurants, des occupations des ateliers, de la disparité des niveaux (ex-BEP, première de bac pro 3 ans), les épreuves de S1 pourront se dérouler à des moments différents et à partir de sujets différents.
* Attention aux évaluations : S1 E31 du bac = S2 EP2 du BEP (attention au barème). Une grille de conversion doit nous revenir bientôt.
* Les objectifs en bleu sur les grilles d’évaluation d’ac-Versailles ne sont pas obligatoires.
* Le répertoire technique personnel fait débat. Il est autorisé aux épreuves pratiques (dixit le référentiel). Le groupe de travail s’accorde à dire qu’il ne servirait à rien pour la S1 (2 recettes imposées et fiches techniques fournies). En tout cas cela doit être un vrai répertoire, « rempli à la main », avec annotations provenant de l’entreprise ou de l’école et non pas des photocopies de livre ou des tablettes tactiles !!

**EVALUATIONS EN ENTREPRISE (S1 EP2 pour le BEP et S3 E31 pour le BAC)**

* Les grilles d’évaluation de l’académie de Versailles vont être retravaillées sous format WORD afin de les faire évoluer (supprimer des lignes, en rajouter certaines pour bien marquer l’évolution de l’élève…). Elles devront être intégrées dans le livret d’évaluation.
* Comme pour la S1, tous les objectifs ne sont pas à évaluer (mais le plus possible). Attention à au mois évaluer une ligne par groupes de compétences.
* Mr Meissonnet a insisté sur la correspondance de la note (en bout de ligne) avec le réel niveau de l’élève (ne pas trop s’en écarter avec les croix).