Chers collègues,

 Voici un bilan de la journée du 6 novembre où JP Meissonnet IEN, a réuni certains d’entre nous afin de mutualiser et d’harmoniser nos pratiques sur les contrôles en cours de formation du Bac pro cuisine. Il souhaite à ce sujet que toutes les épreuves S2 de terminale (E11technologie, E22 dossier professionnel et E31 pratique) aient lieu ***avant le 31 mai 2014***.

Le collègue Christian Peyron du LEP de Verrières en Forez a mis des documents en ligne sur son blog : <https://sites.google.com/site/bacproopc3ans/>

E22 Dossier professionnel :

 ***Rappels S1 :***

Présentation d’un dossier dactylographié et relié (qui doit être évolutif) et non de feuilles volantes, comprenant :

* La présentation du cursus de l’élève ou un cv
* Les 3 fiches bilan de compétence (sur les pôles 1,2 et 5)

Il est nécessaire que le jury se procure les dossiers avant la date de l’épreuve afin de les parcourir et de préparer les questions.

Pour l’évaluation, beaucoup de formateurs partent sur la note globale sur 30 (et après ventilent les notes en fonction du barème) afin qu’elle se rapproche au mieux de la prestation de l’élève.

Certains élèves n’ayant présentés qu’une seule fiche (ou deux) ont lourdement été pénalisés (4,5/30 ou 9/30).

Bien qu’aucun critère d’évaluation sur les grilles ne concerne le travail écrit de l’élève, il nous a paru plus juste d’en tenir compte (présentation, orthographe, syntaxe…).

 ***S2 :***

Les pôles 3 et 4 sont à traiter et font appel à des notions de gestion appliquée. Il pourrait être intéressant de présenter ces pôles (3&4) ainsi que les compétences opérationnelles en présence du professeur de gestion afin que l’élève cerne au mieux ce que l’on attend de lui. Si possible, il serait vraiment profitable pour l’élève, que le professeur de gestion l’accompagne aussi (au même titre que celui de cuisine) dans la construction de ses fiches bilan de compétence (en séance d’AP, d’AE avec le prof de cuisine ou pendant ses heures de cours).

 Pour l’épreuve, l’élève présente un dossier complet :

* La présentation de son cursus (ou cv) **mise à jour**
* Les 3 FBC présentées l’année dernière
* Les 2 FBC réalisées sur les pôles 3&4
* Une **conclusion/bilan de sa formation** d’une page maximum.

A l’oral, il est **interrogé obligatoirement sur les 2 FBC** (une du pôle 3 et une du pôle 4) + **2 compétences opérationnelles obligatoires (à partir de quelques questions succinctes)**:

* S’inscrire dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie
* Présenter oralement la synthèse

E11 Technologie culinaire :

 ***Rappels :***

Les épreuves (technologie, SA & gestion) doivent se dérouler successivement (1h de chaque, sujet distribué en début d’heure et ramassé en fin d’heure, petite pause après deux épreuve, contexte professionnel commun présenté dans le sujet de techno, prévoir un bandeau de présentation sur le sujet = cf. blog CP, note sur 20).

Il est demandé aux élèves de justifier leurs réponses. Ainsi, le concepteur du sujet se doit de demander une argumentation des réponses. Exemple de sujet et de barème sur le blog CP.

E31 Epreuve pratique :

 **S1** cf. consignes compte rendu du 21/11/12

**S2 :**

 Une épreuve écrite de 1h30 = compléter les n° des phases des deux fiches techniques imposées, rédiger la fiche technique libre et présenter le tableau d’organisation horaire pour soi et son commis (document habituellement utilisé par l’élève).

Fournir un bon d’économat à deux colonnes (une avec les marchandises des deux recettes imposées et une autre avec celles d plat libre). **Pas de prix demandés** mais il est possible de lui fournir le PUHT de chacune des denrées et éventuellement un coût matière global.

L’ensemble des participants à cette réunion d’harmonisation s’accorde à dire qu’il n’est pas raisonnable de consacrer la fiche technique libre sur le dessert. Mr Meissonnet aurait souhaité que cette fiche technique libre concerne l’entrée (dans tous les établissements de l’académie). Certains formateurs ayant exprimé leurs regrets de ne pas voir porter cette fiche libre sur le plat principal (avec tout ce que cela implique comme créativité), il a été laissé le choix au professeur de consacrer cette fiche technique soit sur l’entrée soit sur le plat principal.

Afin de rendre une évaluation équitable entre les élèves, il peut être imposé au candidat quelques techniques pour la création de sa fiche technique libre (exemple : désosser, farcir, lever les filets, réaliser un fond, deux garnitures dont une à base de pdt, un flan de légumes…).

Notamment pour des raisons de coût, il peut paraître préférable de faire composer les pour 6 couverts.

Prévoir une petite pause (15’ environ = toilettes, encas, boisson) après l’écrit et avant la pratique mais pas de casse croûte « pantagruélique ».

 Une épreuve pratique de 4h = avec les nettoyages, pour produire 3 plats (entrée, plat principal garni et dessert) pour 6 à 8 couverts avec un commis.

* Envoi du premier plat : 2h45 après le début
* Envoi du deuxième plat : 3h00 après le début
* Envoi du troisième plat : 3h15 après le début

Après avoir envoyé le dernier plat, pendant les nettoyages, le candidat complète **une fiche d’autoévaluation ou de synthèse de son travail** (exemple sur blog CP). Il la présente ensuite à l’oral devant le jury (objectif noté sur la grille d’évaluation). Mr Meissonnet proposait éventuellement de dissocier cette partie de la S2 si le temps est trop juste.

Bonne réception à tous

Laurent