



“ Mise en œuvre des CAP
Cuisine et C&S en HCR
Épreuve ”

MARDI 21 NOVEMBRE 2017 – LYCÉE HÉLÈNE BOUCHER

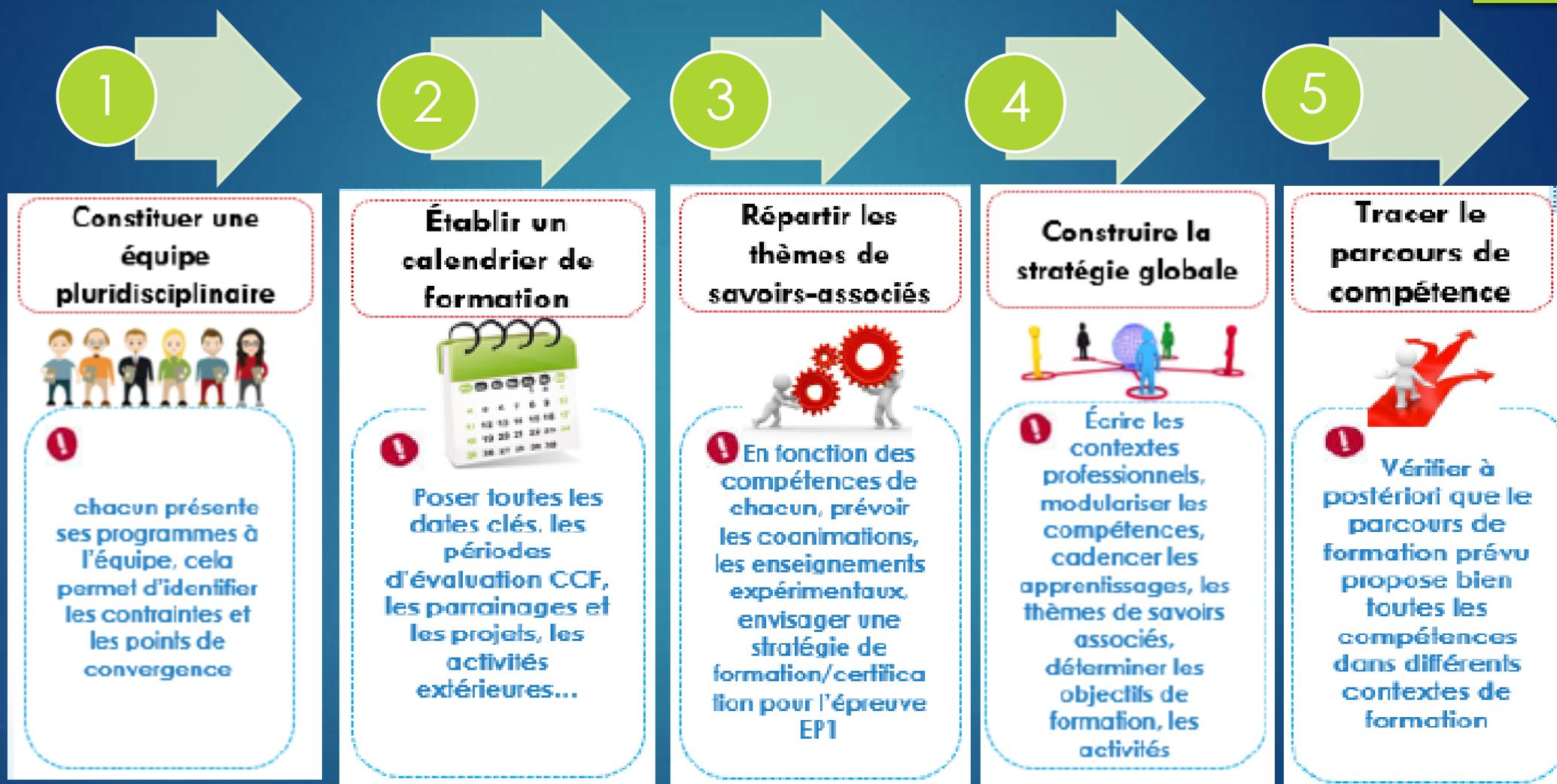
EP1 : une épreuve d'examen, un
contexte d'enseignement



Démarche de stratégie globale de formation

- **ÉPREUVE EP1 ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE** (CAP CUISINE)
- **ÉPREUVE EP1 ORGANISATION DES PRESTATIONS EN HCR** (CAP C&S EN HCR)

LES ÉTAPES CLÉS DE LA PROGRAMMATION PÉDAGOGIQUE



LA RÉPARTITION DES THÈMES DE SAVOIRS ASSOCIÉS

Une compétence se caractérise par des **Savoir-faire** et des **Savoirs Associés**

Les Savoir-faire sont définis par :

- * Ce que l'élève ou l'apprenant doit **être capable de réaliser (travail demandé)**
- * **Les ressources mises** à la disposition de l'élève
- * **Les indicateurs d'évaluation** fixant les exigences

Les Savoirs associés nécessaires à la maîtrise des Savoir-faire sont définis par

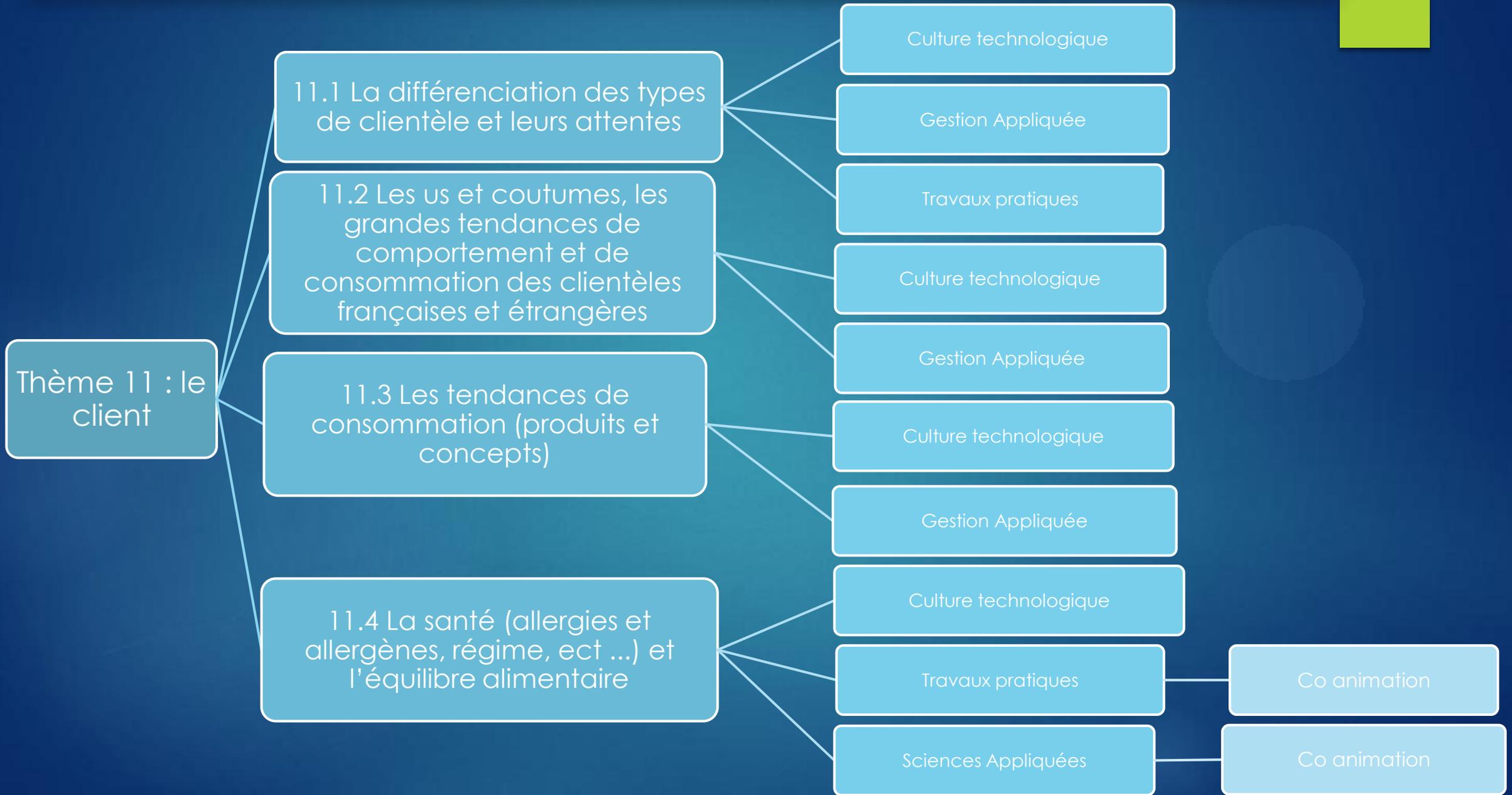
- * **Les connaissances** à développer
- * **Les indicateurs de performance** : niveau exigé

Répartir les thèmes de savoirs-associés



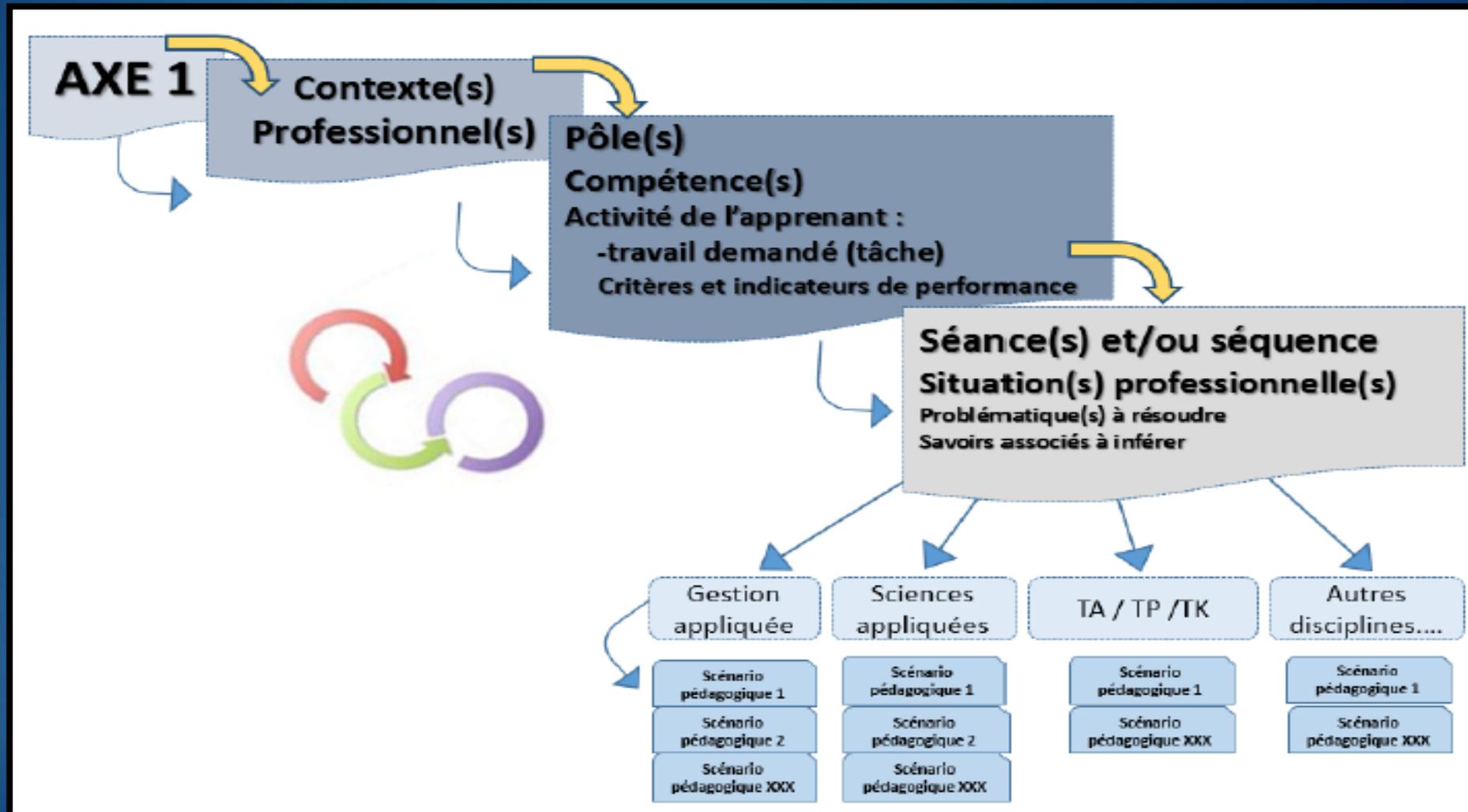
! En fonction des compétences de chacun, prévoir les coanimations, les enseignements expérimentaux, envisager une stratégie de formation/certification pour l'épreuve EPI

LA RÉPARTITION DES THÈMES DE SAVOIRS ASSOCIÉS : EXEMPLE DU THÈME 11



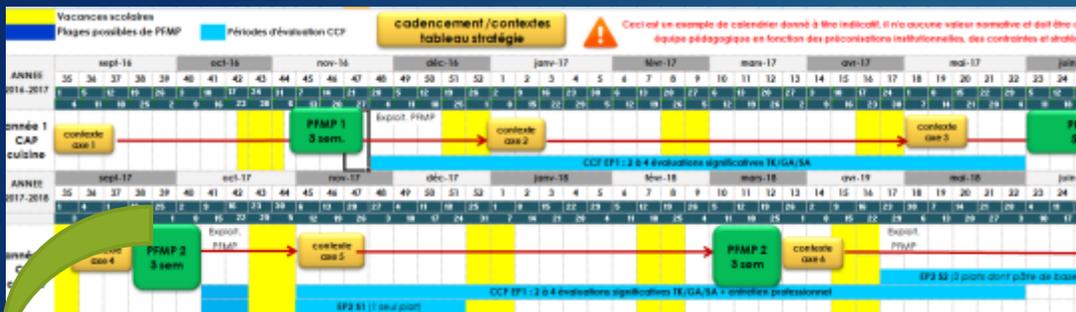
LA CONSTRUCTION D'UNE STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION

Schéma extrait du Guide d'Accompagnement Pédagogique National – Juin 2016 Rénovation des CAP



En schématisant ...

- **ÉPREUVE EP1 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE** (CAP CUISINE)
- **ÉPREUVE EP1 - ORGANISATION DES PRESTATIONS EN HCR** (CAP C&S EN HCR)



EN ÉQUIPE DE CULTURE PROFESSIONNELLE :

- Répartition des thèmes de Savoirs Associés
- Élaboration de la Stratégie Globale de Formation
- Élaboration de 6 ou 7 évaluations significatives
- Corrigées grâce aux Grilles intermédiaires extraites du GAP du 27 octobre 2017

Choix en équipe des 4 évaluations significatives qui vont devenir certificatives

À conserver pour la DEC :

- Sujets d'évaluations certificatives
- Notes d'évaluations certificatives

À transmettre au DDF :

- Supports numériques des 4 sujets retenus comme certificatifs
- Grilles d'évaluations intermédiaires des 4 sujets retenus

CAP C&S en HCR		Epreuve EP1 Organisation des prestations en HCR Évaluation en CCF Grille intermédiaire (Parties écrite et orale) (à dupliquer autant que nécessaire - une grille par évaluation)	
Académie	: Lyon	Session 20..	
Centre d'interrogation	:		
Nom, prénom du candidat			
Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat			
Discipline(s)		Nom du ou des formateur(s)	
Compétence 1: Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité			
Travail demandé	Question N°	M1	MF
TD1 - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)			
TD2 - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage			
TD3 - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation			
TD4 - Participer aux opérations d'inventaire			

CAP C&S en HCR		Epreuve EP1 Organisation des prestations en HCR Évaluation en CCF Synthèse	
Académie	: Lyon	Session 20..	
Centre d'interrogation	:		
Nom, prénom du candidat			
Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat			Total / 20
Nom du formateur de spécialité	Nom du formateur de sciences appliquées	Nom du formateur d'économie-gestion	
Signature	Signature	Signature	
EPI Culture professionnelle (évaluations significatives par discipline)			
EVALUATIONS SIGNIFICATIVES			
Enseignements	Culture technologique	Gestion appliquée	Sciences appliquées
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
			ORAL
			Nom des professeurs et éventuellement du professionnel
date			
note			
Appréciation :	Appréciation :	Appréciation :	Appréciation :

CAP C&S en HCR		Epreuve EP1 Organisation des prestations en HCR Contrôle en cours de formation Grille récapitulative	
Académie	: Lyon	Session 20..	
Centre d'interrogation	:		
Nom, prénom du candidat			
Première partie écrite	Evaluations significatives	/ 20 points	
Evaluations organisées tout au long de la formation dans l'établissement de formation			
Deuxième partie orale		/ 20 points	
Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation ou en entreprise.			
			/80 points
			/20 points
		Note finale à saisir sur 80 points	
		Note finale proposée au jury (arrondie au 1/2 point supérieur)	

Épreuve EP1 Grille récapitulative
Extrainte du GAP du 27 octobre 2017



Comment construire un contexte de formation ?

FORMATION DU 12 NOVEMBRE 2017 – LYCÉE HÉLÈNE BOUCHER

Se référer à l'outil d'analyse stratégique de l'entreprise : PESTE (ou PESTEL)





Démarche dont l'objectif est d'encourager les créateurs d'entreprise à adopter une démarche globale pour construire la stratégie de leur future entreprise

En pédagogie, nous pouvons nous référer à ce modèle pour créer un contexte de formation pertinent et ainsi permettre à l'élève d'avoir une vision globale de l'environnement

L'analyse PESTE



L'analyse PESTE comme support pour l'écriture des contextes de formation appliquée aux référentiels

 CAP : Contexte de formation simple mais en lien avec la formation dispensée

 Bac Pro : Contexte de formation simple

 BP : Contexte où l'apprenant doit retrouver les 5 acteurs macro économiques

 BTS : Contexte mettant en jeu les 5 grands acteurs de l'environnement macro économique

 LICENCE PRO : Contexte très complet mettant en jeu les 5 grands acteurs de l'environnement macro économique

L'analyse PESTE comme support pour l'écriture des contextes de formation appliquée au référentiel du CAP Cuisine : exemples.

Politique/Légalité

Conditions de travail
Respect des Bonnes pratiques d'Hygiène, de l'HACCP
Lecture et application d'un protocole, d'un mode opératoire...

Économique

Rédaction des fiches techniques
Calcul des coûts matière...

Social

- Différentes formes de restauration
- Concepts
- Tendances culinaires adaptées à la clientèle, au lieu...

Technologique

Culture professionnelle
Participation à la veille
Apprentissage / découverte des techniques anciennes ou nouvelles
Ateliers expérimentaux...

Écologique

Gestion des énergies, des fluides
Saisonnalité / Développement durable
Gestion des déchets ...
Circuits d'approvisionnement...

L'analyse PESTE comme support pour l'écriture des contextes de formation appliquée au référentiel du CAP CS en HCR : exemples.

Politique/Légalité

- Contrat de travail
- Conditions de travail
- Normes (HACCP, Allergènes ...)

Économique

- Chiffre d'affaires
- Ticket moyen
- Calcul des Coûts des matières

Social

- Tendances de consommation (mocktails, tapas, ...)
- Produits locaux, ...

Technologique

- Innovation des matériels
- Innovations des produits (PCEA) ...

Écologique

- Tri des déchets
- Consommation responsable

EXTRAIT D'UNE STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION CAP CS EN HCR

Axe 1

« Découverte du monde professionnel à travers un hôtel restaurant »

Contexte professionnel



Vous êtes embauchés **en qualité de commis de restaurant** à l'hôtel club du Soleil à Valfréjus. Vous avez signé un contrat de travail saisonnier pour la saison d'hiver.

Le directeur de l'établissement, Monsieur Vache vous accueille, vous propose une visite de l'établissement et vous explique vos futures missions. Le restaurant valorise les produits issus du terroir local et de l'agriculture biologique. L'hôtel a décidé de mettre en place cette année une politique de consommation responsable. Vous réaliserez le service des petits déjeuners en salle, du brunch le dimanche matin, des déjeuners et des dîners au restaurant traditionnel de l'hôtel « La table gourmande ». Certains jours, vous participerez également au service en chambre pour le room-service.

Monsieur Vache vous explique que régulièrement pour faire face aux arrêts maladie des salariés (qui se blessent en faisant du ski), vous serez amené à signer des avenants à votre contrat de travail pour des remplacements de courte durée au service des étages en chambre.



EXTRAIT D'UNE STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION CAP CUISINE ET CS EN HCR (CONSTRUITE CONJOINTEMENT)

Axe 1

Contexte professionnel

« Découverte du monde professionnel à travers un hôtel restaurant »



Vous êtes embauchés **en qualité de commis** à l'hôtel club du Soleil à Valfréjus. **Vous avez signé un contrat de travail saisonnier pour la saison d'hiver.** Le directeur de l'établissement, Monsieur Vache vous accueille, vous propose une visite de l'établissement et vous explique vos futures missions. **Le restaurant valorise les produits issus du terroir local et de l'agriculture biologique.** L'hôtel a décidé de mettre en place cette année une politique de consommation responsable.

Vous participerez au service ou à la production des petits déjeuners, du brunch le dimanche matin, des déjeuners et des dîners au restaurant traditionnel de l'hôtel « La table gourmande », dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Certains jours, vous participerez également au room-service.

Monsieur Vache vous explique que régulièrement pour faire face aux arrêts maladie des salariés (qui se blessent en faisant du ski), vous serez amené à signer des avenants à votre contrat de travail pour des remplacements de courte durée sur différents postes.



PESTE



Construire des situations d'évaluation

- **ÉPREUVE EP1 ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE** (CAP CUISINE)
- **ÉPREUVE EP1 ORGANISATION DES PRESTATIONS EN HCR** (CAP C&S EN HCR)

FORMATION DU 12 NOVEMBRE 2017 – LYCÉE HÉLÈNE BOUCHER

Conseils pour rédiger un sujet d'évaluation significative en équipe de Culture Pro (Partie Écrite /60 pts)

- ❖ **Taxonomie de Bloom nécessaire pour :**
 - ✓ Traduire les objectifs d'apprentissages par des verbes
 - ✓ Choisir les verbes en fonction du niveau de maîtrise des savoirs et du moment dans la formation

- ❖ **Indicateurs de performance**
 - ▶ à proposer en fonction de la situation
 - ▶ à faire correspondre au barème souhaité
 - ▶ à titre d'exemple en HCR : Recherchez sur le plan (en Annexe 1) trois lieux de stockage différents – Barème correspondant 1.5 pts

Conseils pour préparer les élèves à la partie orale de l'épreuve EP1 (Partie Orale /20 pts)

- ❖ **Méthode QQQQCP** : On utilise cette méthode pour guider l'élève et l'aider à construire des situations de communication

QQQQCP :

Quoi?

Qui?

Où?

Quand?

Comment?

Pourquoi?



- L'élève valorise son expérience professionnelle remise au regard des deux compétences visées
- L'élève est aidé par des supports professionnels collectés au cours de sa formation