Épreuve E31 – S2

Pratique professionnelle - EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

**SITUATION N° 2 en Centre de Formation (80 points)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | **O:\Cours Ttes classes\VALERIE\Vénissieux\logo_reg_lyon_652979.png** | | | |  | **Établissement** |  | |  | | | | | |  | **Session 20..** | | | | |
|  |  |  | | | | | | | |  |
|  | **Nom, prénom du candidat** |  | |  | | | | | |  |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | | **Compétences** | | | **Compétences opérationnelles** | | | | | | | | **Compétences\*** | | | | **Critères d’évaluation** | | | pts | | barème | |
| NM | ECA | | M |
| - | + |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **C1-1** Organiser la production | | | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | | | | |  |  |  |  | Qualité des documents et réalisme professionnel | | |  | | **/14** | |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | | | | | | | |  |  |  |  | Pertinence organisation, durée des étapes de production | | |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | | | | | | | |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | | | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue | | | | | | | |  |  |  |  | Respect de la commande | | |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement | | | | | | | |  |  |  |  | Qualité du document  Réalisme professionnel | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **C1-1** Organiser la production | | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | | | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation | | |  | | | **/6** |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | | | | | | | |  |  |  |  | Pertinence de l’organisation | | |
| *Cocher les compétences évaluées 🡪* | | | | | Plat | | | Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : …………………….. Plat 2……………….. ……………… Plat L (libre)……..……………….…. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | L |
| **1** | | **C1-2** Maîtriser les bases de la cuisine | | |  |  |  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | | | | |  |  |  |  | Maîtrise des techniques de base | | |  | | **/16** | |
|  |  |  | C1-2.2 Apprêter les matières premières | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.3 Tailler, découper | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.4 Décorer | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.7 Réaliser les liaisons | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | | | | |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Cuisiner | | |  |  |  | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | | | | |  |  |  |  |  | | |  | | **/16** | |
|  |  |  | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.6 Réaliser les desserts | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | C1-3.7 Optimiser la production | | | | |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | | | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | | | | | | *Plat 1* | |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations | | |  | | **/10** | |
| *Plat 2* | |  |  |  |  |
| *Plat L* | |  |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la production | | | | | | *Plat 1* | |  |  |  |  |
| *Plat 2* | |  |  |  |  |
| *Plat L* | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | | **C3-2** Optimiser les performances de l’équipe | | | C3-3.21 Évaluer son travail ou celui de son équipe | | | | | | | |  |  |  |  | Capacité à évaluer son travail | | |  | | **/4** | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | | | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | | | | | | |  |  |  |  | Respect de la règlementation et des diverses recommandations | | |  | **/14** | | |
| C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | | | | | | | |  |  |  |  | Respect des recommanda-tions (nutrition, diététique) | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | | | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | | | | | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation | | |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | | | | | | *Plat 1* | |  |  |  |  | Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production | | |
| *Plat 2* | |  |  |  |  |
| *Plat L* | |  |  |  |  |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | | | | |  |  |  |  | Respect de la réglementation | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *\* NM =Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **/80** | | | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeur  ou  formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professionnel |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Situation 2 - E31** |  | **/80 points** |