

DEFINITION DES EPREUVES

EP 1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE : coef. 12

Elle se décompose en :

- Organisation
- Production et présentation
- Distribution
- Dégustation

A) ÉVALUATION PAR C.C.F. (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de C.F.A. habilités) :

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue par contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux types de situation d'évaluation : en centre de formation et en entreprise.

1 - Situations d'évaluation en centre de formation - coef. 9

Les évaluations S 1 et S 2 se déroulent dans le cadre habituel des travaux pratiques et de la progression normale des enseignements. La synthèse de ces évaluations est consignée dans un livret d'évaluation.

Un professionnel est associé à un enseignant de pratique professionnelle, membre de l'équipe pédagogique.

Les modalités d'organisation sont arrêtées en concertation avec les milieux professionnels et le conseiller de l'enseignement technologique.

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale, responsable de la filière veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du directeur du centre de formation.

1-1 Première situation d'évaluation : S 1 Coef. 3

Elle est organisée à la fin du dernier trimestre de l'année civile qui précède l'examen et comporte trois phases :

1.1.1. Organisation : (écrit)

Cette phase de l'épreuve a pour objectif d'évaluer le candidat, l'élève ou l'apprenti sur la rédaction d'une fiche technique à partir d'une préparation imposée pour 8 personnes

A partir de cette réalisation, l'élève ou l'apprenti devra proposer sous la forme d'une fiche technique les éléments qualitatifs et quantitatifs nécessaires à la réalisation du mets.

1.1.2 Production et présentation

L'élève ou l'apprenti devra réaliser deux préparations pour huit personnes à partir d'instructions données.

Cette phase a pour objectif d'évaluer, le candidat, l'élève ou l'apprenti sur les points suivants:

- Organisation de son poste de travail
- Gestion des matières premières
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise en œuvre des techniques permettant des réalisations de desserts, d'entremets salés et sucrés, de hors d'œuvre à base de pâte.

1.1.3. Dégustation

Le contrôle se fera sur la dégustation et l'appréciation de la réalisation (produit commercialisable). Dégustation sur la préparation imposée.

1.2- Deuxième situation d'évaluation : S 2 coef. 6

Elle est organisée au cours du deuxième trimestre de l'année civile de l'examen et comporte quatre phases :

1.2.1. Organisation : (écrit)

Cette phase a pour objectif d'évaluer l'élève ou l'apprenti sur l'organisation qu'il va mettre en œuvre pour la réalisation de deux préparations sous la forme d'un organigramme : une préparation sera libre et une préparation sera imposée au candidat.

Pour la préparation « libre », à partir d'un thème, de produits déterminés, et d'instructions fournies, le candidat conçoit la fiche technique d'un entremets ou d'un dessert pour huit personnes.

1.2.2. Production et présentation

Le candidat exécute l'entremets ou le dessert qu'il a conçu ainsi que le mets qui lui est imposé sous la forme d'une fiche technique. Cette phase a pour but d'évaluer l'élève ou l'apprenti sur les points suivants :

- Organisation de son poste de travail
- Gestion des matières premières
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Qualité de la présentation et de la créativité
- Mise en œuvre des techniques

1.2.3. Distribution

L'élève ou l'apprenti doit prévoir la distribution des préparations. Une préparation sur plat et l'autre sur assiette et en assurer la mise en valeur. L'évaluation portera sur la décoration et sur la présentation des produits.

1.2.4. Dégustation

Il est demandé à l'élève ou l'apprenti de compléter une fiche de dégustation, d'analyser sur le plan gustatif la production « libre » et de justifier les modifications éventuelles à apporter.

L'évaluation se fera sur la dégustation et l'appréciation de la réalisation.

2 - Situation d'évaluation en entreprise : coef. 3 :

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de savoir faire et de savoir être, et fait l'objet d'une évaluation.

La durée de la période de formation en entreprise est de **dix semaines minimum** dont huit **semaines minimum en restauration**. Les deux semaines restantes seront utilisées selon le contexte local.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels pour tenir compte des conditions locales.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis sur la base du référentiel de certification. Un livret de formation précisera les modalités et le contenu de la formation en entreprise.

Cette évaluation doit être complémentaire de celle effectuée en établissement. Elle doit permettre d'évaluer l'autonomie du candidat dans :

- l'organisation de son poste de travail
- la mise en place
- la réalisation, le suivi d'un service complet et le rangement
- le respect des règles déontologiques du métier

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise et consignée dans un livret d'évaluation. Ils proposent conjointement une note au jury.

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale, responsable de la filière veille au bon déroulement de l'évaluation.

B) EVALUATION PAR EPREUVES PONCTUELLES TERMINALES (autres candidats) : coef. 12. Durée 4 h

L'évaluation des acquis des candidats s'agissant de la pratique professionnelle s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale.

Elle se décompose comme suit :

- Organisation
- Production et présentation
- Distribution
- Dégustation

1-1 Organisation (écrite) :

Cette phase a pour objectif d'évaluer l'élève ou l'apprenti sur l'organisation qu'il va mettre en œuvre pour la réalisation de deux préparations sous la forme d'un organigramme : une préparation sera libre et une préparation sera imposée au candidat.

Pour la préparation « libre », à partir d'un thème, de produits déterminés, et d'instructions fournies, le candidat conçoit la fiche technique d'un entremets ou d'un dessert pour huit personnes.

1-2 Production et présentation (pratique) :

Le candidat exécute le dessert ou l'entremets qu'il a conçu ainsi qu'une prestation imposée à partir d'une fiche technique qui lui est fournie.

Cette phase a pour objectif d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- L'organisation de son poste de travail
- La gestion des matières premières
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La qualité de la présentation et de la créativité
- La mise en œuvre des techniques

1-3 Distribution (pratique) :

L'élève ou l'apprenti doit prévoir la distribution des préparations. Une préparation sur plat et l'autre sur assiette et en assurer la mise en valeur. L'évaluation portera sur la décoration et sur la présentation des produits.

1-4 Dégustation (orale) :

Pour l'ensemble des plats réalisés, il est demandé au candidat de compléter une fiche de dégustation, d'analyser sur le plan gustatif les productions, et de justifier les modifications éventuelles à apporter.

L'évaluation se fera sur la dégustation et l'appréciation des réalisations.

Cette épreuve est élaborée sur le plan académique par une commission de choix de sujets, nommée par le recteur à laquelle sont associés les professionnels.

EP 2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - DESSIN APPLIQUE A LA PROFESSION épreuve ponctuelle écrite, coef. 8 durée 3 h.

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

1 - Technologie professionnelle : coef 6, durée 2 h

Cette sous-épreuve a pour objectif de tester les connaissances du candidat dans les domaines suivants :

- Les produits
- Les préparations
- Les moyens de conservation
- Les matériels
- La législation
- La gestion appliquée

Elle pourra être traitée soit sous la forme d'un questionnaire soit sous la forme d'une étude de cas.

Elle est élaborée sur le plan académique par une commission de choix de sujets, nommée par le recteur, à laquelle sont associés les professionnels.

2 - Dessin appliqué à la profession : coef 2, durée 1 h

Cette sous-épreuve a pour objectif d'évaluer les aptitudes du candidat à réaliser un dessin appliqué à la profession.