

Annexe IV

Définition des épreuves

E1 - Pratique professionnelle, arts appliqués U 1 coefficient 10

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie ;
- de présenter sa production en rapport avec un thème imposé ;
- de faire état de ses connaissances technologiques ;
- de réaliser un dessin sur un thème imposé.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3, C4 et C5 ainsi que sur les savoirs S1, S2, S3, S4, S5, S6 et S7.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur :

- la réalisation d'une fiche technique ;
- l'organisation de son poste de travail ;
- la réalisation de ses productions ;
- la gestion des matières premières ;
- le respect de la commande et du thème ;
- le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail ;
- la qualité de la présentation de sa production en rapport avec le dessin réalisé ;
- la qualité gustative des fabrications réalisées.

Modes d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 4 heures 30.

L'épreuve comprend 2 **phases** :

- **une phase écrite** de dessin appliqué à la profession d'une durée de **30 minutes (40 points)**.

Le candidat doit être capable de réaliser un dessin appliqué à la profession en rapport avec le thème imposé par le sujet.

L'évaluation porte sur le respect du thème, la cohérence de l'ensemble (surfaces, volumes, couleurs, styles,...), l'originalité, la créativité.

- **une phase pratique** d'une durée de **4 heures (160 points)**.

À partir de produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie fournis par le centre d'examen et d'une commande d'une fabrication traditionnelle ou d'une spécialité, le candidat doit être capable de :

- réaliser un dessert traditionnel ou de spécialité ;
- réaliser un dessert en coupe ou à l'assiette ;
- réaliser des éléments de décors ;
- présenter sa production.

L'évaluation porte sur :

- la fabrication des desserts ;
- le respect de la fiche technique ;
- la composition de la présentation ;
- les éléments de décors ;
- l'originalité, la créativité ;
- la dégustation ;
- le comportement professionnel.

b) Contrôle en cours de formation.

Deux situations d'évaluations sont réalisées dans le cadre de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

L'une de ces évaluations est réalisée en centre de formation, l'autre en entreprise.

1ère situation en centre de formation (120 points)

Elle est organisée au cours du dernier trimestre de l'année de formation dans le cadre habituel des cours de travaux pratiques. Cette situation comporte deux phases :

• une phase écrite de dessin appliqué à la profession (40 points)

Le candidat doit être capable de réaliser un dessin applicable à la profession.

L'évaluation porte sur :

- le respect du sujet proposé,
- la cohérence de l'ensemble (surfaces, volumes, couleurs, styles),
- l'originalité, la créativité.

• une phase pratique (80 points)

À partir de produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie fournis par l'établissement et/ou fabriqués par le candidat, celui-ci doit être capable de réaliser et de présenter un dessert sur assiette et un dessert en coupe.

L'évaluation tient compte des techniques de :

- fabrication des desserts ;
- respect de la fiche technique ;
- composition de la présentation ;
- les éléments du décor ;
- l'originalité, la créativité ;
- la qualité gustative des fabrications.

La commission d'évaluation est composée de l'enseignant intervenant dans la classe et d'un professionnel. En cas d'indisponibilité de ce dernier, un enseignant de la spécialité de l'établissement est associé.

La proposition de note est établie conjointement par les membres de la commission et transmise au jury final qui arrête la note définitive.

2ème situation en entreprise (80 points)

Elle s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification.

L'évaluation porte sur :

- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail ;
- le comportement professionnel en entreprise.

En présence du candidat et en fin de P.F.M.P. en entreprise, le professeur lors de la visite en entreprise confronte avec le maître de stage la qualité des acquis issus des situations professionnelles vécues par le candidat au sein de l'entreprise et dont les compétences à valider ont été préalablement définies.

Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

E2 - Études d'une (ou de) situation(s) professionnelles U 2 coefficient 4**Objectifs et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve a pour objectif de vérifier, à partir de situations professionnelles, les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et les connaissances technologiques.

Elle prend appui sur les compétences C11, C15, C3, C4, C5 et sur les savoirs associés de S1, S2, S3, S4, S7.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances scientifiques et techniques ;
- l'aptitude du candidat à mobiliser ces connaissances et à exploiter une documentation ;
- la rigueur et la pertinence du raisonnement ;
- la clarté de l'expression écrite.

Modes d'évaluation**Épreuve ponctuelle écrite d'une durée d'1 heure 30.**

À partir de différents aspects d'une ou de plusieurs situations professionnelles, l'épreuve comporte des questions relatives :

- d'une part, aux sciences appliquées (durée indicative 1 heure ; **40 points**)
- d'autre part, aux connaissances de technologie professionnelle (durée indicative 30 minutes ; **40 points**)

Les situations professionnelles peuvent être illustrées à l'aide d'une documentation (exemples : extraits de textes réglementaires, plans de locaux, fiches techniques de produits, de matériels, protocole, résultats d'analyses microbiologiques, ...) et/ou de tout autre support professionnel (extrait de presse...).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et d'un professeur de spécialité.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée conformément à la réglementation en vigueur.

E3 - Évaluation des activités en milieu professionnel U 3 coefficient 3

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel et notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions approvisionnement - stockage, production, contrôle qualité, conservation et entretien.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition par le candidat de tout ou partie des compétences C1, C2, C3, C4 et C5 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7 et S8.

Elle prend appui sur un dossier (livret de formation) élaboré par le candidat, à l'aide d'outils informatiques, visant à évaluer son aptitude à analyser, gérer des situations complexes et à proposer des solutions.

Ce dossier de 4 pages maximum comprend :

- un tableau chronologique des périodes de formation en entreprise et les attestations correspondantes ;
- la présentation d'une des entreprises d'accueil (au choix du candidat) ;
- 2 fiches de situations professionnelles, l'une sur le thème de l'approvisionnement, l'autre sur le thème de la production et de son organisation.

Critères d'évaluation

L'évaluation du candidat porte sur :

- la lisibilité et la structure du dossier ;
- la description des situations présentées, des contraintes et des résultats obtenus ;
- le recours au vocabulaire professionnel adapté ;
- l'aptitude à analyser ;
- la qualité de l'exposé ;
- pour chaque thème, la maîtrise des connaissances économiques et/ou juridiques et/ou de gestion.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

Modes d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 30 minutes maximum.

Au vu du dossier élaboré par le candidat pendant sa formation,

L'évaluation se déroule en deux temps :

- une partie d'exposé oral par le candidat (durée préconisée 5 minutes) ;
- une partie d'entretien avec le jury constitué d'un enseignant de spécialité professionnelle et un enseignant d'économie gestion (durée préconisée 15 minutes).

b) Contrôle en cours de formation

Au vu du dossier élaboré par le candidat pendant sa formation, il est conduit à :

- décrire deux activités professionnelles différentes intégrant en outre des aspects juridiques et/ou économiques ou/et de gestion (sous la forme de fiches descriptives d'activité présentant le thème choisi, la problématique, les propositions apportées par le candidat, son niveau de responsabilités et d'investissement, les résultats obtenus par rapport à ceux attendus ou visés) ;
- faire part de problèmes ou de contraintes rencontrés et à en tirer un bilan personnel succinct.

La situation d'évaluation se déroule au cours du dernier trimestre de l'année de formation.

Au terme de l'entretien, le professeur de spécialité et le professeur d'économie-gestion déterminent conjointement la note et l'appréciation proposées au jury qui arrête la note finale.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée conformément à la réglementation en vigueur.
