

ANNEXE IV

de l'arrêté du 4 avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1997

Définition des épreuves

Définition des épreuves

E1/U1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué

Coefficient 6

Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de produire des desserts servis au restaurant (chariot, assiette...).

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.1 à C1.4, C2.1 à C2.4, C3.1, C3.3 à C3.5 et les savoirs associés S1, S2, S4.2, S5, S8.1, S8.3 à S8.5.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- renseigner une fiche technique ;
- organiser son poste de travail ;
- respecter les contraintes horaires de production ;
- produire en respectant les consignes ;
- réaliser des productions commercialisables ;
- gérer les matières premières ;
- respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité ;
- dresser harmonieusement les préparations en prenant appui sur le dessin réalisé en vue de la production ;
- commenter une dégustation.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 5 heures 30

L'évaluation se déroule en deux phases :

- la première phase écrite permet de préparer la production et de concevoir un dessin appliqué ;
- la seconde phase conduit à réaliser deux productions pour huit personnes.
 - la 1^{re} préparation est imposée (la fiche technique est fournie au candidat),
 - la 2^e préparation, libre, fait appel à la créativité du candidat. À partir du panier proposé et des consignes données, il rédige la fiche technique et conçoit le dessin de cette préparation pour un dressage individuel.

Première phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué

(1 h 30 ; 35 points)

- **Première étape** : conception de l'organisation (durée préconisée 45 minutes ; 20 points).

Le candidat dispose de la fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé. Il complète la fiche technique vierge de la préparation libre et le planigramme d'ordonnancement de la fabrication de ses deux productions.

- **Deuxième étape** : réalisation du dessin appliqué (durée préconisée 45 minutes ; 15 points).

Le candidat dispose d'une feuille de papier dessin, format A4.

Deuxième phase pratique de production, dressage, distribution, évaluation du dessin appliqué :

(4 heures ; 85 points)

Le candidat réalise l'entremets ou le dessert imposé à partir de la fiche technique fournie et sa préparation libre. Il utilise le planigramme préalablement élaboré.

Après l'envoi, le candidat procède à une analyse critique des perceptions sensorielles sur la préparation libre. L'évaluation portera sur la pertinence de l'analyse et sur la capacité du candidat à utiliser un vocabulaire approprié.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant la cuisine en desserts de restaurant, d'un professionnel en restauration, ou en cas d'impossibilité de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

L'évaluation de la correction de la conception du dessin, partie écrite, 15 points, est assurée par un professeur d'art appliqué. Il apprécie, après l'envoi, la dimension esthétique de la production (5 points).

Contrôle en cours de formation

Trois situations d'évaluation sont réalisées dans le cadre des séances 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.

• **La première situation** permet la réalisation d'une préparation imposée dans laquelle il est possible d'utiliser des produits alimentaires intermédiaires. La fiche technique correspondante est fournie.

Cette situation se déroule au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire. 20 points

• **La deuxième situation** porte exclusivement sur l'évaluation de la cohérence du planigramme d'organisation de la planification de deux productions réalisées dans le cadre ordinaire de travaux pratiques. Les fiches techniques correspondantes sont fournies.

Cette situation se déroule au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire. 20 points

• **La troisième situation** permet au candidat de réaliser une préparation libre. À partir du panier proposé et des consignes données, il rédige la fiche technique de sa fabrication et conçoit le dessin de cette préparation pour un dressage individuel.

Cette situation se déroule en fin de troisième trimestre de l'année scolaire 80 points

L'évaluation de la correction de la conception du dessin, partie écrite, 15 points, est assurée par un professeur d'art appliqué. Il apprécie, après l'envoi, la dimension esthétique de la production (5 points).

L'enseignant en cuisine de desserts de restaurant, le professeur d'arts appliqués et un professionnel en restauration proposent une note.

E2/U2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Coefficient 2

Objectif et contenu de l'épreuve

À partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie, la gestion et la législation.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.3, C3.2, C4.3 et les savoirs associés S1, S2, S3, S4, S5.1, S6.2 à S6.7, S7, S8.2, S8.3, S8.6, S8.7.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données ;
- restituer des connaissances ;
- proposer de solutions ;
- justifier des choix.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure 30

À partir des différents aspects d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s), l'épreuve comporte plusieurs questions relatives obligatoirement :

- d'une part, à la connaissance des produits, des préparations, des moyens de conservation, des matériels et de l'analyse sensorielle (14 points) ;
- d'autre part, à la législation, à la gestion appliquée, à la communication et à la commercialisation ; une des questions porte sur la détermination d'un prix de revient (6 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant la technologie en cuisine de desserts de restaurant et si possible d'un professionnel.

E3/U3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication

Coefficient 2

Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à analyser, à gérer des situations complexes et à proposer des solutions.

Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et en particulier sur un dossier élaboré par le candidat avec l'outil informatique et produit en deux exemplaires. Il comprend deux documents décrivant des situations professionnelles.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1.1, C1.4, C2.1 à C2.4, C3.1, C3.3 à C3.5, C4.1, C4.2, C4.4 et les savoirs associés : S1, S2, S6.1, S6.5 à S6.7, S8.1, S8.3 à S8.7.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- dans le cadre de l'entreprise :
 - s'adapter aux conditions de travail,
 - réaliser les tâches confiées, travailler en autonomie,
 - proposer des améliorations et/ou des solutions,
 - recueillir de l'information ;
- pour la constitution du dossier :
 - rédiger des documents avec l'outil informatique, traitement de texte, tableur, traitement de l'image,
 - sélectionner de l'information,
 - choisir et analyser des situations professionnelles ;
- communiquer :
 - présenter les éléments d'un dossier avec logique et conviction,
 - écouter et répondre aux questions posées,
 - justifier un choix, argumenter.

Le dossier du candidat comporte :

- une partie administrative : attestations de stage ;
- deux documents décrivant des situations professionnelles.

La présentation de ces documents est laissée à l'initiative du candidat. Les rubriques devant y figurer sont la situation choisie, le contexte dans lequel celle-ci se déroule, l'énumération des activités relevant de la situation choisie, la description détaillée de l'une des activités.

Le premier document, recto-verso, présente une situation dans laquelle un processus d'assemblage est mis en œuvre ; le second, recto-verso, présente de façon détaillée une activité réalisée lors de la dernière période de formation en milieu professionnel, avec possibilité d'ajouter des annexes, (quatre au maximum) dont une peut illustrer la réalisation.

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

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes

L'épreuve, sans temps de préparation, se déroule en deux phases successives :

- exposé de 5 minutes : le candidat présente les éléments de son dossier professionnel ;
- entretien de 15 minutes : le candidat répond sur des questions relatives à sa connaissance du secteur professionnel, de son évolution et sur ses activités conduites en entreprise, sur sa connaissance du secteur professionnel.

L'exposé et l'entretien sont notés sur 12 points. Il sera tenu compte de la qualité du dossier, des documents et de la pertinence des documents (8 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en cuisine de desserts de restaurant et d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

Contrôle en cours de formation

L'évaluation prend en compte deux éléments :

- **Partie orale** : durée préconisée 20 minutes (12 points)

L'épreuve ne comporte pas de temps de préparation. Le candidat présente oralement le dossier qu'il a constitué. Il doit être capable de justifier ses choix et d'argumenter.

La composition du dossier est identique à celle de l'épreuve ponctuelle.

Le professeur enseignant en cuisine de desserts de restaurant et un professionnel en restauration proposent une note.

- **Partie formation en milieu professionnel** (8 points)

Deux périodes sont évaluées.

L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité.