

2019-2020

Guide d'harmonisation académique d'Orléans-Tours BEP Restauration option Service et BAC Pro CSR



Lien interne :
<https://www.hotelgastrounion.ch/fr/spr/formati-on/jouer-avec-le-feu/> . Le 27/08/2019 à 17h30.

Basile HUGER – DDFPT-HT

**M. LAPEYRE IEN-ET Economie Gestion
(Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation)**

01/09/2019

TABLE DES MATIERES

A. TRAVAIL COLABORATIF :	3
B. EPREUVES EP1-S1 (COEF : 6) ET E11/E12/E21 -S1 ET S2 (COEF : 6) :	4
a. EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :	4
i. Référentiel :	4
ii. Directives :	5
b. E11/E12/21-S2 :	6
i. Référentiel :	6
ii. Directives :	6
c. Annexes EP1-S1 et E11/E12/21-S1 ET S2P1-S1 et E11/E12/E21-S1 :	6
C. EPREUVES EP2-S1, SE1 (COEF : 11) ET E32-S1, S2 ET SE2 (COEF : 8) :	7
a. EP2 (S1 et S2), E32 (S1 et S2) :	7
i. Référentiel :	7
ii. Directives :	7
b. Epreuves EP2 S1 et E32 – S1 :	8
i. Référentiel :	8
ii. Directives :	8
c. Epreuves EP2 – S2 et E32 – S2 :	9
i. Référentiel :	9
ii. Directives :	10
d. Annexes EP2 – S1, E32 – S1 et S2 :	11
D. EPREUVES E31 :	11
i. Référentiel :	11
ii. Directives :	11
a. Atelier BAR :	11
i. Référentiel :	11
ii. Directives :	12
b. Atelier SOMMELLERIE :	12
i. Référentiel :	12
ii. Directives :	12
c. Atelier VALORISATION DES PRODUITS :	13
i. Référentiel :	13
ii. Directives :	14
d. Annexes EP31 :	15
e. Les PFMP – EP2- SE1 et E31-SE2 :	16
E. EPREUVES E22 (COEF : 3) S1 ET S2 :	16
a. Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel :	16
i. Référentiel :	16
ii. Directives :	18
b. Composition du dossier professionnel de l'élève :	20
c. Annexes E22 S1 et S2 :	21
F. EPREUVE DE CONTROLE :	21
i. Référentiel :	21
ii. Directives :	21
a. Annexes épreuves de contrôle :	22
G. CONSIGNES POUR LES DDFPT :	23
a. Vérification des sujets et grilles d'évaluation :	23
b. Envoi des fichiers et grilles d'évaluation :	23

A. TRAVAIL COLLABORATIF :

Monsieur Jean-Luc LAPEYRE :

IEN-ET Economie Gestion (Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation).

Madame Marguerite GANDON :

IEN-ET - Sciences biologiques et sciences sociales appliquées.

Monsieur Basile HUGER :

Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration Albert Bayet à TOURS

Madame Hélène VANNIER :

P.L.P. Commercialisation et Services en Restauration

Monsieur Julien GUERTIN :

P.L.P. Commercialisation et Services en Restauration

Madame Béatrice DURIOT :

P.L.P. Sciences appliquées

Monsieur Yannick BAILLON :

P.L.P. Gestion Appliquée

Monsieur Vincent BAUDIN :

P.L.P. Organisation et production Culinaire

B. EPREUVES EP1-S1 (Coef : 6) ET E11/E12/E21 -S1 ET S2 (Coef : 6) :

- Travailler en pluridisciplinarité sur le BEP et les BAC Pro afin d'avoir un sujet cohérent en phase avec le TSF en place (contexte commun).
- Demander l'autorisation si l'on utilise le nom d'un établissement ou d'un Chef pour l'élaboration d'un sujet.
- Ne pas oublier de mentionner les sources sur les documents (site internet, journal, ...) avec la date de consultation et l'heure.
- Il faut penser à lire le sujet avec les élèves avant le début de l'épreuve.
- On doit retrouver dans chaque dossier les pôles et les compétences évaluées

a. EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

i. Référentiel :

Déroulement des situations d'évaluation :

EP1 S1 – E11/E12/E21 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée - coefficient 6 - UP1 :

➤ E11 et E12 : Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées à partir d'un contexte professionnel. L'élève est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

Les deux situations S1 et S2 d'évaluation sont conçues en fonction des acquis des élèves. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires. L'évaluation est réalisée par un enseignant de technologie professionnelle, un enseignant de sciences appliquées et un enseignant de gestion.

➤ E21 : Cette sous-épreuve écrite porte sur une partie des savoirs associés des pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte professionnel (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels. Elle s'appuie sur une étude de cas qui peut être la même que celle servant de support aux sous-épreuves E11 et E12.

- **Finalités de l'épreuve :**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude de l'élève à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines :

- de technologie professionnelle,
- de sciences appliquées,
- de gestion appliquée.

- **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve comporte :

- une partie de technologie professionnelle et de sciences appliquées spécifique à chaque option (coefficient 4), et une partie de gestion appliquée commune aux deux options (coefficient 2).

L'épreuve évalue, par sondage, dans le domaine qui la concerne, les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte professionnel commun (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

- **Critères d'évaluation :**

L'évaluation prend en compte :

- *l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie,*
- *la pertinence des réponses,*
- *l'exactitude des connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée,*
- *la qualité de la réflexion et de l'argumentation.*

Le CCF prend la forme d'une évaluation écrite, organisée dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement.

Les élèves sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs. La situation d'évaluation est conçue en fonction des acquis des élèves.

La commission d'évaluation propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

La première situation d'évaluation a lieu avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle ; elle est d'une durée maximale :

- *de deux heures, si les évaluations de technologie des sciences appliquées sont liées ; elles sont notées chacune sur 20 points.*
- *d'une durée maximale d'une heure pour l'évaluation de gestion appliquée. Elle peut être liée à la technologie et aux sciences appliquées. Elle est notée sur 10 points.*

Conformément à la réglementation en vigueur, l'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation.

ii. Directives :

- ✓ Il est possible d'associer les épreuves (EP1/E11/E12/E21-S1) dans ce cas, le temps de l'épreuve passe à 3 heures (1 heure maximum par matière).
- ✓ On se limite entre 3 et 8 dossiers maximum par sujet, selon le travail demandé par dossier (tableau à remplir, rédactionnel...)
- ✓ Il faut penser à créer un contexte actuel (coupe du monde de rugby, JO, saisonnalités, circuit courts, ...).
- ✓ Il faut balayer les sujets vus en classe de seconde et au premier semestre de 1ère.
- ✓ Trouver un équilibre pour la construction et le niveau des connaissances attendu à l'examen.
- ✓ Les sujets doivent être en rapport avec l'examen.
- ✓ Le BEP (EP1-S1) et le BAC Pro (E11/E12/E21-S1) sont plus un contrôle des connaissances en limitant le rédactionnel.
- ✓ Faire apparaître les pôles et les compétences sur les sujets.
- ✓ L'évaluation de tous les savoirs associés doit s'appuyer sur un contexte professionnel.
- ✓ La rédaction des sujets doit correspondre à un niveau V.

- ✓ L'évaluation est conçue en fonction des acquis des élèves. Son contenu porte sur des savoirs complémentaires.
- ✓ Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu la mercatique et la gestion appliquée, à partir d'un contexte professionnel. L'élève est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

b. E11/E12/21-S2 :

i. Référentiel :

Se reporter à l'EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

- ✓ La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de quatre heures (2 h pour la *technologie professionnelle, sciences appliquées* et 2h pour la *gestion appliquée*), a lieu au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.
- ✓ L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points et la gestion sur 30 points.

ii. Directives :

Se reporter à l'EP1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

- ✓ Il faut balayer les sujets vus en classe de terminale et au dernier semestre de l'année de 1^{ère}.
- ✓ le BAC Pro est plus axé sur la réflexion de l'élève en lien avec son expérience professionnelle.
- ✓ Attention à bien faire apparaître une différence dans la rédaction des sujets entre S1 (N-1) qui correspondre à un niveau V et S2 qui doit correspondre à du niveau IV (il doit donc y avoir plus de la part de l'élève :
 - Plus de recherches,
 - Plus de réflexion,
 - Plus d'analyse de documents).

c. Annexes EP1-S1 et E11/E12/21-S1 ET S2P1-S1 et E11/E12/E21-S1 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - BEP-EP1-S1-BAC-Pro CSR-E11-E12-E21-S1-T CSR N°1 et ou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 20
 - BAC-Pro CSR-E11-E12-E21-S2-T CSR N°1 etou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 20
 - **Annexes :**
 - BAC Pro CSR Comparatif BEP et BAC CSR T Pro
 - **Trames :**
 - Trame-BEP-EP1-S1-BAC-Pro CSR-E11-E12-E21-S1-T CSR N°1 et/ou SA N°1 et/ou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 20
 - Trame-BAC-Pro CSR-E11-E12-E21-S2-T CSR N°1 etou SA N°1 etou GA N°1-Lycée-Ville-Prof1-Prof2-Prof3-Session 20

C. EPREUVES EP2-S1, SE1 (coef : 11) ET E32-S1, S2 ET SE2 (coef : 8) :

- ✓ Travailler en pluridisciplinarité sur les deux BAC Cuisine et CSR afin d'avoir un sujet cohérent en phase avec le TSF (contexte commun).
- ✓ Les élèves doivent être en tenue professionnelle règlementaire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pour toutes les activités de préparation.
- ✓ L'élève doit être informé par écrit de la date de son CCF (convocation),
- ✓ Prévoir une date et un sujet de rattrapage pour les élèves absents,
- ✓ La convocation de rattrapage sera validée par la direction et envoyée en lettre recommandée avec accusé de réception,
- ✓ Passage de 5 à 6 élèves maximum pour chaque évaluation,
- ✓ Le jury se compose du professeur de la classe et d'un professionnel de service. En **l'absence de ces derniers**, un autre professeur de la spécialité est désigné.
- ✓ Nous devons nous conformer aux exigences du référentiel et maintenir le niveau de formation pour ne pas dévaloriser le diplôme.
- ✓ L'élève doit être employable.

a. EP2 (S1 et S2), E32 (S1 et S2) :

i. Référentiel :

- ✓ *La situation d'évaluation en établissement de formation se déroule lors du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.*
- ✓ *La commission d'évaluation de la sous-épreuve est composée d'un enseignant d'hôtellerie restauration option service et commercialisation et d'un professionnel.*
- ✓ ***En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.***

ii. Directives :

Comment communiquer sur le CCF :

- ✓ **Pour le EP2 - S1 et E32 - S1 :**
- ✓ En septembre, communiquer la période de CCF.
- ✓ Avant les vacances de Noël, communiquer le menu en tenant compte du calendrier des PFMP et convoquer les élèves. Ne pas donner d'autres documents ou informations liés à la sous épreuve.
- ✓ **Pour le E32 - S2 :**
- ✓ En septembre, communiquer la période de CCF. Ne pas donner d'autres documents ou informations liés à la sous-épreuve.
- ✓ Ne pas communiquer les intitulés des plats.
- ✓ **Convoquer les élèves 3 semaines avant leur passage de CCF en tenant compte du calendrier des PFMP et des vacances.**

POUR LES EPREUVES EP2 - S1, E32 - S1 et S2 :

- ✓ **La clientèle ne doit pas être des apprenants de l'établissement mais des clients extérieurs,**

- ✓ Le plateau technique doit être celui d'un restaurant d'application et non d'une brasserie ou autre,
- ✓ Le sujet doit comporter un contexte et une situation professionnelle ainsi que les pôles et compétences évaluées,
- ✓ **Réaliser la phase écrite et la pratique dans la même journée (elles doivent s'enchaîner).**

b. Epreuves EP2 S1 et E32 – S1 :

i. Référentiel :

Epreuve sur 20 pts : fin du 1^{er} semestre classe de première

✓ **Phase écrite :**

Une phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale ; à partir des informations fournies préalablement par l'enseignant relatives au menu du jour, au nombre de couverts et aux tables dont il aura la charge (deux tables pour un total de 4 à 6 couverts), l'élève complète :

- Une fiche d'organisation de son travail,
- Une fiche de prévision de matériel et de linge,
- Une fiche d'argumentation commerciale simple correspondant au menu à servir. Les documents utilisés sont ceux habituellement mis à disposition des élèves au cours de leur formation.

Au terme de ce travail personnel d'une durée maximale d'une heure, l'élève remet à l'enseignant les documents dûment complétés pour évaluation.

✓ **Phase pratique d'organisation et de services en restauration :**

Dans le prolongement de la phase écrite, l'élève réalise la mise en place de la salle de restaurant (tables, consoles, office, matériels spécifiques, ...) et éventuellement du bar, de l'office, de la cave, ... selon l'organisation du centre d'examen. Il accueille, prend les commandes de ses tables, sert les mets et les boissons, prend congé de ses clients et remet en état les locaux.

La commission d'évaluation est composée du professeur ou du formateur de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

ii. Directives :

4 heures 30 (phase de remise en état des locaux comprise).

- ✓ 2 tables pour un total de 4 à 6 couverts
- ✓ **Phase écrite : 30 minutes non dissociée du jour de l'épreuve :**
 - Fiche de préparation de menu.
 - Fiche de prévision matériel et linge.
 - Fiche d'organisation dans le temps.

Attention : utiliser les documents de la trame.

- ✓ **Phase pratique : 4 h :**
 - Réalisation de la mise en place,
 - Accueil, prise de commandes, services et prend congé,
 - Remet en état les locaux, et prise de congé.

- ✓ Autoévaluation de sa prestation ; le élève :
 - complète la fiche de synthèse et communique sur sa prestation,
 - remet la fiche complétée au jury.
- ✓ **Techniques à prévoir :**
 - **Apéritif** : simple et réalisé par le centre,
 - **Une découpe simple (exemple : pièce de viande, tarte, ...)**,
 - **Un service à l'anglaise.**

c. Epreuves EP2 – S2 et E32 – S2 :

i. Référentiel :

Epreuve sur 40 points : deuxième semestre classe de terminale : aide d'un commis (seconde ou première bac. Prof.) ou CAP CS HCR

✓ **Phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale**

Durée maximale d'une heure à partir des informations fournies préalablement par l'enseignant relatives au menu du jour incluant :

- Les fiches techniques des plats, le nombre de couverts et le nombre de tables dont il aura la charge (deux à trois tables pour un total de 6 à 8 couverts),
 - L'élève complète une fiche d'organisation de son travail (planigramme) pour lui et son commis,
 - Une fiche de prévision de matériel et de linge,
 - Une fiche d'argumentation commerciale incluant des propositions d'accords mets/vins correspondant au menu à servir. Les documents utilisés sont ceux habituellement mis à disposition des élèves à ce niveau de leur formation.
 - Au terme de ce travail personnel, l'élève remet à l'enseignant les documents dûment complétés pour évaluation.
 - Dans un premier temps, l'élève explique au commis la chronologie des différentes tâches qu'il devra effectuer tout au long de l'épreuve à partir du planigramme réalisé et de la fiche de prévision de matériel et de linge complétée.
 - Dans un deuxième temps, l'élève rédige en autonomie une argumentation commerciale avec association mets/vins en fonction du menu à servir et des fiches techniques mises à sa disposition.
- ✓ **Une phase pratique d'organisation et de services en restauration :**
- Dans le prolongement de la phase écrite, l'élève participe au travail de mise en place de la salle de restaurant et éventuellement du bar, de l'office, de la cave, ... selon l'organisation de l'établissement de formation.
- ✓ **Il contrôle :**
- **rectifie si nécessaire la mise en place de son rang (tables, consoles, office, matériels spécifiques, ...).**

- ✓ **En autonomie il :**
 - **accueille, prend les commandes de ses tables,**
 - **assure la réalisation des apéritifs,**
 - **assure avec son commis le service des mets et des boissons,**
 - **vérifie la facturation,**
 - **contrôle l'encaissement,**
 - **prend congé de ses clients et participe à la remise en état des locaux.**
- ✓ L'élève procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition, et la remet au jury.
- ✓ **Le jury est composé d'un enseignant de la spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.**

ii. Directives :

Durée totale de l'épreuve : 4 h dont 1 h pour la phase écrite en deux parties :

- ✓ 1^{ère} phase : L'élève rédige pour lui et son commis une fiche d'organisation du travail (planigramme) plus une fiche de prévision de matériel et de linge.
- ✓ 15 mn d'échange avec le commis (faire photocopies des fiches de chaque élève pour leur remettre).
- ✓ 2^{ème} phase : le commis commence la mise en place, l'élève rédige la fiche d'argumentation commerciale. **Elle ne doit pas être préparée en amont du jour du CCF.**
- ✓ Dans le prolongement de la phase écrite, l'élève participe au travail de mise en place de la salle de restaurant et éventuellement du bar, de l'office, de la cave, ... selon l'organisation de l'établissement de formation.
- ✓ Mise en place de **2 à 3 tables de 6 à 8 couverts.**
- ✓ Menu identique aux deux tables,
- ✓ Prévoir d'alterner les Techniques de service (découpage, filetage, flambage...) sur les 2 ou trois tables.
- ✓ Une préparation d'office (ex. préparation d'un ananas pour un flambage ou préparation d'une assiette nordique pour l'entrée),
- ✓ **Attention l'élève assure la réalisation des apéritifs,**
- ✓ Service du fromage : à l'assiette pour une table et sur plateau pour la seconde,
- ✓ En autonomie, il accueille, prend les commandes de ses tables, assure la réalisation des apéritifs, assure avec son commis le service des mets et des boissons, vérifie la facturation, contrôle l'encaissement, prend congé de ses clients et participe à la remise en état des locaux.
- ✓ L'élève procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition, et la remet au jury. Suit un entretien sur sa prestation.

d. Annexes EP2 – S1, E32 – S1 et S2 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - BEP-BAC Pro-EP2-S1 E32-S1 CSR N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - BAC Pro-E32-S2 CSR N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - **Annexe :**
 - BAC Pro CSR proposition Niveau de maîtrise E32
 - **Trames :**
 - Trames-BEP-BAC Pro-EP2-S1 E32-S1 CSR N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - Trames-BAC Pro-E32-S2 CSR N°1-Lycée-Ville-Prof1

D.EPREUVES E31 :**i. Référentiel :**

Cette sous-épreuve vise à apprécier les connaissances et les compétences professionnelles de communication et de commercialisation acquises par l'élève au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise.

- ✓ Elle vise spécifiquement les pôles d'activités professionnelles n°1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle et n°5 Démarche qualité.
- ✓ La situation d'évaluation en établissement de formation se déroule lors du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.

ii. Directives :

- ✓ L'objectif est l'argumentation et la commercialisation,
- ✓ Si l'élève échoue lors de l'épreuve alors que tout au long de l'année il a réussi à cette même épreuve, il faut en tenir compte afin de réaliser une évaluation « positive » : briefer le jury en amont.

a. Atelier BAR :**i. Référentiel :****Epreuve sur 20 points****1^{ère} partie :**

- ✓ Parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen, l'élève indique au jury le cocktail qu'il se propose de réaliser.
- ✓ Il complète et valorise la fiche technique correspondante (4 points)

2^{ème} partie :

- ✓ L'élève réalise le cocktail **pour deux personnes.**
- ✓ Il est sollicité oralement sur ses connaissances, notamment du produit de base (8 points).

3^{ème} partie :

- ✓ L'élève assure le service du cocktail aux membres du jury.
- ✓ L'élève mène une analyse sensorielle et développe une argumentation commerciale (8 points).

ii. Directives :

- ✓ Donner à l'oral un contexte professionnel et indiquer à l'élève son rôle, exemple : Il fait chaud, nous souhaitons un cocktail rafraîchissant... Le jury doit formaliser quelques contextes professionnels en début d'atelier,
- ✓ 8 à 10 alcools de base proposés,
- ✓ Le cocktail doit être commercialisable et issu du carnet des cocktails contemporains. **(Une vingtaine de cocktails doit être sélectionnée en amont durant la formation),**
- ✓ Fiche technique pour une personne **chiffrée**.
- ✓ Réalisation du cocktail pour **deux personnes**.
- ✓ Une mercuriale doit être à la disposition de l'élève.
- ✓ Grille d'évaluation uniquement officielle.
- ✓ Pas d'évaluation sur la technique.

b. Atelier SOMMELLERIE :**i. Référentiel :****Epreuve sur 20 points**✓ **1^{ère} partie :**

- des vins **de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen**, sont mis à la disposition de l'élève,
- ce dernier choisit un vin qu'il présente (appellation, origine, cépage(s), élaboration...),
- il se propose de faire déguster aux membres du jury (4 points).

✓ **2^{ème} partie :**

- L'élève réalise une analyse sensorielle du vin sélectionné,
- ✓ Propose des accords mets vins (maximum 3) (16 points).

ii. Directives :

- ✓ Le jury doit formaliser quelques contextes professionnels avant le début de l'atelier.
- ✓ Donner à l'oral un contexte professionnel.
- ✓ Vins commercialisés dans l'établissement.
- ✓ Différentes couleurs, cépages et typicités.
- ✓ Les 2 membres du jury (un enseignant + un professionnel) sont considérés comme des clients, l'élève doit donc identifier leurs besoins.
 - Le jury évitera également un contexte professionnel du type : vins en fonction d'un mets précis,
 - **exemple de contextes** : Attente d'une typicité d'un vin (blanc sec, rouge...) ou en fonction d'un évènement (anniversaire...).
- ✓ L'élève choisi un vin parmi une dizaine de proposition.

- ✓ Il explique son choix.
- ✓ Il fait une analyse sensorielle.
- ✓ Il propose un accord mets et vin.
- ✓ Pour finir, on demande à l'élève quel vin parmi ceux proposés, il pourrait servir avec le mets qu'on lui suggère (compétence C1-3.4).
- ✓ Mise en situation réelle en dressant une table

c. Atelier VALORISATION DES PRODUITS :

i. Référentiel :

Epreuve sur 40 points

- 1^{ère} partie :
- À partir d'un ensemble de produits, **notamment régionaux**, sélectionnés par le centre d'examen et disposés sous la forme d'un buffet, l'élève fait une proposition de menu (entrée, plat, fromage(s), dessert) (8 points)
- 2^{ème} partie :
- L'élève est interrogé :
 - sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification...)
 - sur les accords mets et vins (20 points)
- 3^{ème} partie :

L'élève valorise ces produits en développant une argumentation commerciale (12 points).

Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients

- 1) S'informer des besoins des clients (les membres de la commission d'évaluation),
- 2) Prendre connaissance des produits mis à disposition sur le buffet et indiquer ci-dessous votre proposition de menu :

Menu	Proposition	Accompagnements/Garnitures	Accord met/vin
Entrée			
Plat principal			
Fromage			
Dessert			

- 3) Présenter votre menu aux clients en développant une argumentation commerciale,
- 4) Proposer aux clients pour chacun des plats, un accord mets-vins,
- 5) Répondre aux sollicitations orales des membres de la commission d'évaluation.

A compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier

Éléments de contexte :

ii. Directives :

- ✓ **Propositions de contextes professionnels à définir par le jury avant le début des épreuves** :
 - Touristes souhaitant découvrir la gastronomie de votre région,
 - Hommes d'affaires souhaitant un menu régional avec un poisson en plat principal,
 - Clients souhaitant un menu européen à base de produits locaux,
 - Femmes souhaitant un repas diététique comprenant une entrée, un plat et un dessert tout en découvrant les produits de la région,
 - Jeunes retraités souhaitant un menu avec un dessert festif pour un anniversaire....
- ✓ En début d'épreuve un sujet (contexte professionnel défini par le jury) doit être donné à l'élève. Il doit comporter une mise en situation (repas de famille, végétarien, rapide...),
- ✓ Contexte professionnel : profil de client, type d'établissement, type de menu
- ✓ **L'élève identifie les besoins et attentes des clients.**
- ✓ **Les buffets : Produits marqueurs issus de la région d'origine et des départements limitrophes. La proposition s'enrichit de produits marqueurs européens et éventuellement mondiaux.**
- ✓ Produits bruts ou finis, réels ou virtuels. Mettre à disposition des produits bruts frais au maximum (exemple : panier de fruits et légumes) emballage de produits avec ou sans labels...
- ✓ Présence de vins (carte de l'établissement) évaluation de la compétence C1-3.4.

- ✓ Mise en situation réelle en dressant une table.

Exemple pour le buffet :

- Localisation de centre d'examen : Nantes (44- Pays de Loire).
- Le jury joue le rôle de clients de passage qui souhaitent découvrir la gastronomie de votre région. Le candidat proposera donc un menu comportant au moins un met régional en prenant en compte la notion d'équilibre alimentaire.

Des produits régionaux sont proposés ainsi que des produits issus des régions limitrophes et européens. Cette diversité sert de support à la proposition de menu du candidat.

Familles de produits	Produits régionaux	Produits issus des régions limitrophes et européens	Proposition de Présentation sur le buffet
Charcuteries ou salaisons	Jambon cru de Vendée	Andouille de Vire	Frais en tranche
	Rillettes du Mans		Pot vide
		Bacon	Frais en tranche
Vlandes – Volailles		Agneau de Pré-salé	Pièce étiquetée ou photo ou diaporama
	Poulet de Loué	Bœuf Angus	
	Canard de Challans	Porc blanc de l'Ouest	
Poissons et / ou Fruits de mer	Brochet de Loire	Homard breton	Photo avec nom ou frais
	Anguille		
	Sardine du Croisic	St Jacques d'Erquy	Bourriche vide avec étiquette ou huître ou assiette de 6 huîtres
		Huitres de Cancale	
Fruits		Fraises de Plougastel	Barquette de fraise (vide ou pleine)
	Melon sud-Vendée	Pommes	Frais
	Poires		Frais
Légumes	Mâche nantaise	Pommes de terre de Jersey	Frais ou 4 ^{ème} gamme
	Carotte	Oignon de Roscoff Coco de Paimpol	Frais
Biscuiterie-Confiserie	Berlingots Petit LU	Caramel d'Isigny Sablés bretons	Emballage vide éventuellement Paquet de biscuits
	Quemons d'Ardoise	Scones, muffins	Frais ou emballage vide
	Gâche vendéenne		Frais
Produits laitiers, crèmerie, fromages	Crêmet d'Anjou	Beurre salé d'Isigny	Photo, Frais ou emballage
	Curé nantais	Pont l'Évêque Neufchâtel	
		Cheddar	
Condiments / Epices / herbes aromatiques	Salicornes	Worcestershire sauce	Produits réels ou emballage ou photo
	Fleur de sel de Guérande	Mint Sauce	
Boissons autres que les vins	Guignolet	Cidre de Cornouailles	Bouteilles vides ou réelles
	Kamok	Calvados	
	Troussépinette	Thé Earl Grey	
	Cointreau	Scotch whisky	

d. Annexes E31 :

- ✓ Rédiger les sujets selon la trame officielle académique.
- ✓ Identification des fichiers pour envoyer de la façon suivante :
 - **Sujets N°00 :**
 - Bac Pro CSR-E31-Atelier Sommelierie N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - Bac Pro CSR-E31-Atelier Commercialisation des produits N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - Bac Pro CSR-E31-Atelier Bar N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - **Annexe :**
 - BAC Pro CSR proposition Niveau de maîtrise E31
 - **Trames :**
 - Trame-Bac Pro CSR-E31-Atelier Sommelierie N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - Trame-Bac Pro CSR-E31-Atelier Commercialisation des produits N°1-Lycée-Ville-Prof1
 - Trame-Bac Pro CSR-E31-Atelier Bar N°1-Lycée-Ville-Prof1

e. Les PFMP – EP2- SE1 et E31-SE2 :

- ✓ Restauration commerciale (traditionnelle, à thèmes, de chaînes, de hôtels et gastronomique).
- ✓ 6 semaines en BEP.
- ✓ 22 semaines en BAC Pro sur 3 ans.
- ✓ 16 semaines en BAC Pro sur 2 ans.
- ✓ **Deux situations d'évaluation en entreprise :**
 - Avant la fin du premier semestre de la classe de première : situation BEP (1^{ère} situation EP2).
 - Au cours du deuxième semestre de l'année de terminale : situation Bac Pro (3^{ème} situation E31).
- ✓ L'évaluation a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Les partenaires de formation évaluent l'acquisition des compétences de l'élève.
- ✓ Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement de l'élève en s'appuyant sur les situations professionnelles que l'élève a vécues tout au long de sa formation.

E. EPREUVES E22 (Coef : 3) S1 ET S2 :

a. Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel :

i. Référentiel :

Cette sous-épreuve orale vise à évaluer les compétences figurant en : Cuisine : pages 59 et 60.

Déroulement de la sous-épreuve

L'élève est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- ✓ 1^{ère} phase : l'élève expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences choisies,
- ✓ 2^{ème} phase : le jury s'entretient avec l'élève.

Contenu de la sous-épreuve :

- La sous-épreuve E22 prend appui sur un dossier construit par l'élève tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle.
- Le dossier de 12 pages maximum, hors annexes, est élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il est structuré de façon à mettre en évidence :
 - la présentation de l'élève et de son cursus (1 page),
 - un bilan de cinq compétences sélectionnées parmi celles figurant dans le tableau ci-dessus.

- Le choix de ces compétences fait l'objet pour les élèves de la formation initiale d'une concertation entre l'élève, l'équipe pédagogique et le tuteur ou le maître d'apprentissage en fonction du (des) concept(s) de restauration dans le(s)quel(s) l'élève a pu évoluer. Pour les autres élèves, ce choix est à leur initiative.
- Les modalités d'évaluation (nombre d'exemplaires du dossier, date de dépôt du dossier, grille d'évaluation de l'épreuve) sont définies dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves du baccalauréat professionnel,
- En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe l'élève que la note zéro est attribuée à l'épreuve,
- Si le dossier est incomplet, l'élève peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

Finalités et objectifs de la sous-épreuve E22 -S1 sur 30 points :

- Cette sous- épreuve orale vise à évaluer les compétences figurant dans le tableau ci-dessous :

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	COMPOSITION DU DOSSIER
Pôle n°1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe	Choix d'une compétence opérationnelle
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle	
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes	
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	
Pôle n°5 : Démarche qualité en restauration	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	*Compétences transversales obligatoirement évaluées
		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	
Pôle n°2 : Organisation et services en restauration	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	Choix d'une compétence opérationnelle
		C2-2.3 Optimiser le service	

- La première situation d'évaluation : elle se déroule au cours du second semestre de l'année de première professionnelle et porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n° 1, du pôle n°2 ou du pôle n° 5. L'évaluation est réalisée par un enseignant de service et commercialisation et, si possible, par un enseignant ayant en charge les sciences appliquées. Elle est notée sur 30 points.

Finalités et objectifs de la sous-épreuve E22 -S2 sur 30 points :

- Cette sous- épreuve orale vise à évaluer les compétences figurant dans le tableau ci-dessous :

Pôle n°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe	C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie* C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	*Compétences transversales obligatoirement évaluées
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique	Choix d'une compétence opérationnelle
		C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives	
C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	*Compétences transversales obligatoirement évaluées	
Pôle n°4 : Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges	Choix d'une compétence opérationnelle
		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés	
		C4-2.5 Réaliser un inventaire C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	
Pôle n°4 : Gestion d'exploitation en restauration	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons	Choix d'une compétence opérationnelle
		C4-3.2 Améliorer la productivité	
		C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité	
		C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé	
		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion	
C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix		
	C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne		
	C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute		
	C4-4.4 Gérer les invendus		
	C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"		
	C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé		

- La seconde situation d'évaluation : Elle se déroule au cours du second semestre de l'année de terminale professionnelle. Elle porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°4.
- L'évaluation se déroule dans le cadre des séances d'enseignement, lorsque l'élève peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées. Elle est conçue conformément à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).
- L'évaluation est réalisée par un enseignant de service et commercialisation et, si possible, par un professeur enseignant la gestion appliquée.

ii. Directives :

- ✓ L'élève est informé préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.
- ✓ 8 pages pour le S1 et 12 pages pour le S2 maximum, hors annexes.
- ✓ Evaluation orale par un professeur du domaine professionnel et un professeur de sciences appliquées (en 1^{ère}) ou un professeur de gestion (en terminale).
- ✓ L'évaluation se fait à l'aide de la fiche d'évaluation reprenant les critères d'évaluation ainsi que de la grille d'évaluation reprenant les compétences.
- ✓ Le temps de l'épreuve est d'environ 15 minutes au total (présentation + interrogation) pour la S1 et la S2.

- ✓ Pour la S1 le jury choisi la fiche sur laquelle l'élève sera évalué (pôle 1, 2 ou 5). Une seule fiche est présentée et l'interrogation porte uniquement sur cette fiche.
- ✓ Pour la S2 l'élève présente ses 2 fiches (pôle 3 et 4) et est interrogé sur celles-ci.
- ✓ Pour les compétences obligatoirement évaluées :
 - S1 : « C5-2.5 - S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement » : interroger l'élève sur sa culture professionnelle, les actualités, les nouvelles technologies...
 - S2 : « C3-1.3 - S'inscrire dans un dispositif de formation tout au long de sa vie » : interroger l'élève sur ses projets professionnels ou de poursuite d'études. « C 3-3.2 - Présenter oralement la synthèse » : qualité de l'expression orale et de l'argumentation.
- ✓ Demander 2 exemplaires du dossier.

Déroulement de la sous-épreuve :

- ✓ L'élève est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.
- ✓ L'épreuve se déroule en deux phases :
 - 1^{ère} phase : l'élève expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences choisies,
 - 2^{ème} phase : le jury s'entretient avec l'élève.

Critères et commission d'évaluation porte sur :

- ✓ la précision et la concision de l'information,
- ✓ l'utilisation d'un vocabulaire professionnel,
- ✓ les éléments apportés par l'élève pour attester la maîtrise des compétences ciblées,
- ✓ l'aptitude à argumenter et à convaincre,
- ✓ la pertinence des réponses formulées,
- ✓ la richesse et la diversité des situations exploitées,
- ✓ la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques,
- ✓ la clarté et la rigueur de l'expression orale,
- ✓ En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe l'élève que la note zéro est attribuée à l'épreuve,
- ✓ Si le dossier est incomplet, l'élève peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.
- ✓ Si l'élève se présente sans dossier (aucune fiche présentée), la note de zéro est attribuée.
- ✓ Si le dossier est incomplet (manque des fiches), l'élève est pénalisé dans la notation. Le faire apparaître dans la fiche d'évaluation dans le critère : « *richesse et diversité des situations exploitées* ».

b. Composition du dossier professionnel de l'élève :

Une page de garde (logo de l'académie et du lycée, nom, prénom, diplôme, classe, photos au choix avec provenance de la photo, Session, présentation de son cursus, ...).

Un sommaire :

- Fiche de présentation de mon cursus p
- 5 fiches bilan de compétences p
- Fiches de Bilan de Compétences N°1 (Titre) – S1 p
- Fiches de Bilan de Compétences N°2 (Titre) – S1 p
- Fiches de Bilan de Compétences N°3 (Titre) – S2 p
- Fiches de Bilan de Compétences N°4 (Titre) – S2 p
- Fiches de Bilan de Compétences N°5 (Titre) – S2 p
- Conclusion : p
- Annexes : p
(exemples : documents techniques, photographies, supports de vente...)
- Photos p
- Menu du restaurant p
- Carte des vins p
- Menu d'une soirée particulière p
- Documents techniques p

Comment réaliser une Fiche de Bilan de Compétences :

Les étapes de la préparation et de la présentation du dossier professionnel :

ETAPE 1 : DE LA 2^{nde} à la 1^{re} Tle BAC PRO,

Durant vos périodes de formation en entreprise, vous sélectionnez avec l'aide de votre tuteur en entreprise et de mes professeurs plusieurs situations professionnelles à décrire.

A l'issue de votre période de formation en entreprise, vous complétez la « grille d'auto-analyse ».

ETAPE 2 : 1^{ère} BAC PRO et 1^{re} Tle BAC PRO,

Quand vous avez rédigé plusieurs grilles d'analyse, vous les soumettez à vos professeurs afin d'être conseillé.

Vous passez ensuite à la deuxième étape, la rédaction de la « FICHE DE BILAN DE COMPETENCES ».

Vous compilez vos F.B.C afin de composer votre dossier professionnel de S1 et de S2.

ETAPE 3 : 1^{ère} BAC PRO et 1^{re} Tle BAC PRO,

Quand vous avez rédigé votre dossier avec plusieurs fiches FBC (Fiches Bilan de Compétences) vous vous exercez à les présenter oralement,
L'épreuve en CCF dure 15 minutes par situation (S1 et S2).

Exposé : vous exposez les éléments de votre dossier professionnel relatifs aux compétences professionnelles.

Entretien : Le jury s'entretient avec vous, en vous posant des questions relatives à votre dossier

c. Annexes E22 S1 et S2 :

- BAC Pro CSR E22 - Thèmes possibles des FBC par compétences visées – PFMP en 2 PRO et 1 PRO
- BAC Pro CSR-E22-S1 Compétences en SA
- Bac Pro E22-Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences
- BAC Pro-E22 - Outil d'aide à la constitution du dossier support de l'épreuve
- BAC Pro-E22-Annexe fiche d'évaluation-S1 et S2
- BAC Pro-E22-Présentation du dossier professionnel
- BAC Pro-E22-S2 Compétences CSR et G
- BAC Pro-Note équipe pédagogique et élève Epreuve E22 dossier professionnel

F. EPREUVE DE CONTROLE :

i. Référentiel :

Une épreuve orale de contrôle est prévue pour les candidats qui ont obtenu une note moyenne générale égale ou supérieure à 8 et inférieure à 10 sur 20 et une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'épreuve qui évalue la pratique professionnelle.

Cette épreuve consiste en deux interrogations d'une durée de 15 minutes chacune, précédées d'une préparation de la même durée.

La première interrogation porte sur les connaissances et compétences scientifiques et techniques évaluées dans l'épreuve E1 du règlement d'examen. La seconde porte sur les connaissances et capacités en français, histoire et géographie évaluées dans l'épreuve E5. Pour chaque partie de l'épreuve, le candidat est appelé à traiter un sujet tiré au sort.

Référence :

- ✓ **Arrêté du 18 février 2010 relatif à l'épreuve orale de contrôle au baccalauréat professionnel (BOEN n°14 du 8 avril 2010). Note de service n° 2010-049 du 1er avril 2010 relative à l'épreuve de contrôle au baccalauréat professionnel - session 2010 (BOEN n°18 du 6 mai 2010).**

ii. Directives :

PROPOSITION DE SUJET PORTANT SUR LA TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :

- ✓ Ecriture en ARIAL 12.
- ✓ 1, 5 interligne.
- ✓ Créer un contexte professionnel cohérent.
- ✓ Créer des situations professionnelles.
- ✓ Un maximum de 8 questions.
- ✓ Utiliser des verbes à l'infinitif.
- ✓ Présentation du sujet sur une seule page.
- ✓ Les sujets doivent permettre de favoriser l'échange avec le candidat.
- ✓ Questions fermées et pas ouvertes sur les sujets (trop vagues ou compliquées pour le candidat).
- ✓ Si dans le sujet il y a un texte à lire, il ne doit pas être trop long car cela induit une perte de temps pour le candidat dans sa préparation et cela n'est pas toujours nécessaire. Vérifier la véracité du texte. Citer la source d'un texte s'il est issu d'un article de journal ou site internet.

- ✓ Prendre connaissance de la grille d'évaluation (Vf Note de service).
- ✓ Ne pas prévoir de choses à écrire sur les sujets (ex : tableau à remplir).
- ✓ Les sujets doivent comporter pour le jury questions et corrigé.
- ✓ Les corrigés doivent être justes et vérifiés sans fausses informations.
- ✓ Attention au niveau de difficulté et de diversité des questions sur un même sujet (niveau bac pro).

Le candidat à son arrivée au centre d'examen :

- ✓ Tire au sort entre technologie ou maths.
- ✓ Utiliser en intégralité le temps imparti. Ne pas laisser sortir le candidat avant les 15 minutes d'oral même s'il dit avoir fini.
- ✓ Si toutes les questions ne sont pas abordées, cela ne pose pas de problème. On veut voir la capacité du candidat à s'exprimer. Pour les questions fermées, le jury s'adapte.
- ✓ Le candidat ne doit repartir ni avec un sujet ni avec son brouillon.
- ✓ 4 sujets au choix pour le candidat. Si le temps de préparation et l'oral se passent dans la même pièce, le candidat suivant aura le choix qu'entre les 3 sujets restant et ne pourra préparer le même sujet que celui qui passe l'oral. Si 2 pièces différentes prévoir les sujets en double exemplaires pour toujours en avoir 4 au choix.
- ✓ Vérification sur convocation et avec le centre d'examen s'il y a un 1/3 temps pour l'élève.
- ✓ Exiger la liste d'émargement auprès du centre d'examen suite au tirage au sort entre technologie et maths.

a. Annexes épreuves de contrôle :

- BAC Pro BO - Épreuve orale de contrôle,
- BAC Pro ECT grille évaluation,
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 2,
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 3,
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 4.
- BAC Pro CSR Epreuve de contrôle-E1-Epreuve scientifique et technique-exemple de sujet 4.

G. CONSIGNES POUR LES DDFPT :

Les enseignants envoient les fichiers au DDFPT.

a. Vérification des sujets et grilles d'évaluation :

Les DDFPT contrôlent :

- ✓ Les sujets doivent être correctement nommés - voir annexes EP1-S1, E11/E12/E21-S1, S2, EP2-S1, E32 S1, S2 et E31,
- ✓ S'assurer que les trames soient bien utilisées et respectées,
- ✓ Vérifier les pieds de pages et les hauts de pages,
- ✓ Examiner le contexte professionnel qui doit être le même pour les évaluations sur une même période (pour chaque discipline : Sciences appliquées, Culture Technologique, Gestion Appliquée).
- ✓ Examiner que les sujets soient cohérents et en phase avec le TSF (contexte commun, ...).
- ✓ Vérifier le déroulement de l'épreuve E22.
- ✓ Vérifier que les sujets soient pour chaque situation d'évaluation différentes en fonction des groupes d'élèves évalués dans l'établissement.
- ✓ Faire une vérification de la présentation du sujet de la première à la dernière page.
- ✓ Si vous constatez des anomalies, les signaler à Monsieur Lapeyre et faire refaire le sujet ou le CCF.
- ✓ Communiquer rapidement les périodes de CCF avec les dates et les enseignants concernés.

b. Envoi des fichiers et grilles d'évaluation :

Faire parvenir ensuite la totalité des fichiers en un seul envoi aux personnes suivantes :

- **Monsieur Jean-Luc LAPEYRE** : IEN-ET Economie Gestion (Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation).
 - Jean-Luc.Lapeyre@ac-orleans-tours.fr
- **Monsieur Basile HUGER** : Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration Albert Bayet à TOURS
 - Basile.Huger@ac-orleans-tours.fr