

Note à l'attention de l'équipe pédagogique – Épreuve E22 dossier professionnel

Baccalauréat professionnel CSR et cuisine

Propos liminaires :

Le travail de certification de l'épreuve E22 s'apparente à un entretien d'explicitation¹ ou de type VAE (*validation des acquis de l'expérience*). C'est un entretien qui vise une description aussi fine que possible d'une activité passée, réalisée par une personne en situation de pratique professionnelle ou engagée dans la réalisation d'une tâche. L'objectif de cet entretien est de s'informer, à la fois de la situation professionnelle vécue (« ce qui s'est réellement passé ») et des connaissances et compétences implicites mobilisées dans cette action. Par le questionnement, le jury doit favoriser chez le candidat la description d'activités réelles, pour faire émerger les compétences et les connaissances mises en œuvre dans des situations concrètes.

Le processus :

- le point de départ est **l'activité concrète réalisée lors d'une situation professionnelle**,
- le candidat décrit les situations qui servent à **la validation d'une ou des compétences**,
- on est dans une logique **d'apport de preuves** puisées dans des éléments de la **vie en entreprise**,
- **les situations** doivent s'appuyer sur **le référentiel** pour en déduire les connaissances, aptitudes et compétences **maîtrisées** par le candidat.

La méthode CQCCOQP ou QCOCCP : moyen méthodologique utilisé afin de collecter de manière exhaustive et rigoureuse les données concernant la situation professionnelle que l'on souhaite décrire. Cette méthode permet également de structurer la description de la situation professionnelle, en répondant à une série de questions à se poser pour ne rien oublier.

Le jury, composé d'un professeur (ou formateur) de cuisine ou de service et commercialisation, d'un professeur (ou formateur) d'économie et de gestion ou de sciences appliquées et si possible, d'un professionnel doit :

- avoir pris connaissance des éléments du dossier professionnel avant la soutenance du candidat,
- placer le candidat dans des conditions favorables et instaurer un climat de confiance.

objectifs de l'épreuve :

Durée maximum en CCF : 15 minutes environ (par situation) / épreuve ponctuelle 30 minutes

Étapes :

Exposé : le candidat expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences professionnelles.

Entretien : le jury s'entretient avec le candidat.

Évaluation :

Épreuve ponctuelle : le candidat est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier. 30 minutes maximum.

CCF : porte sur une compétence lors de la première situation (*second semestre de l'année de première*), deux compétences lors de la deuxième situation (*second semestre de l'année de terminale*). Ne pas dépasser 30 minutes pour les deux situations.

préconisations :

- développer une écoute active et de qualité,
- veiller à une neutralité bienveillante,
- laisser le candidat exprimer :
- les faits marquants de son activité,
- les aspects positifs de son travail,
- les difficultés rencontrées,
- des précisions concernant son rôle et sa fonction.
- clarifier certains points :
- demander des exemples précis,
- reformuler les aspects problématiques,
- réclamer les solutions préconisées,
- mettre à l'aise le candidat durant les silences et le solliciter,
- remercier le candidat pour ce temps d'échange.

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. Dans le cas d'un dossier incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

¹ ensemble de techniques élaboré par le psychologue et chercheur Pierre Vermersch (CNRS, GREX)

Consignes pour les candidats – Sous-épreuve E22 présentation du dossier professionnel

Baccalauréat professionnel CSR et cuisine

L'évaluation porte sur la soutenance orale de votre dossier professionnel.

Trois compétences opérationnelles du référentiel de certification seront obligatoirement évaluées :

- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement
- C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie
- C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Les critères d'évaluation portent sur :

- présenter le dossier de manière structurée et efficace,
- communiquer et coopérer avec la commission : courtoisie, potentiel d'adaptation,
- prendre en compte ses interlocuteurs : niveau de langage, ouverture d'esprit,
- argumenter et convaincre par l'apport d'éléments concrets,
- analyser et mettre en évidence les compétences,
- présenter et développer le bilan de compétences,
- s'inscrire dans une démarche de veille, de recherche, de développement.

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

Étape 1



Étape 2



Étape 3

Dès la seconde professionnelle, durant mes périodes de formation en entreprise, je sélectionne avec l'aide de mon tuteur en entreprise (ou maître d'apprentissage) et de mes professeurs (ou formateurs) plusieurs situations professionnelles à décrire. À l'issue de ma période de formation en entreprise, je complète la grille d'auto-analyse :

Quand j'ai rédigé plusieurs grilles d'analyse, je les sou mets à mes professeurs (ou formateurs) afin d'être conseillé.

Je passe ensuite à la deuxième étape : la rédaction de la fiche « **bilan de compétences** » Je compile mes FBC afin de composer mon dossier professionnel

Quand j'ai rédigé plusieurs fiches FBC (fiche bilan de compétences) je m'exerce à les présenter oralement. Ma présentation portera sur le dossier professionnel composé de : 12 pages hors annexes (1 page de présentation de mon cursus, cinq fiches bilan de compétences, une page de conclusion, des annexes illustrant la description des compétences)

Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences

FBC fiche bilan de compétences

Dossier professionnel



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine & commercialisation et services en restauration	
Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences	
Préparation de l'épreuve E22 – tous épreuves présentation d'un dossier professionnel	
Nom et prénom :	
Classe :	
Baccalauréat professionnel : <input type="checkbox"/> cuisine <input type="checkbox"/> commercialisation et services en restauration <input type="checkbox"/> Second <input type="checkbox"/> Première <input type="checkbox"/> Terminale	
Mes réponses, mes remarques, ma description	
<p>une démarche :</p> <p>Les questions à se poser</p> <p>QUI ? AVEC QUI ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moi, à quel poste ? • Quelle est la personne responsable qui m'a confié la tâche ? <p>QUOI ? AVEC QUOI ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelle activité réalisée ? • Pour quel résultat ? • Dans quel cadre ? • Avec quels moyens ? quel équipement ? • Quel document utilisé ? • Quelles sont les consignes qui m'ont été données ? <p>où ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans quel lieu de réalisation ? • Dans quel service ? 	<p><small>Note : j'utilise la méthode QQOQCP comme moyen méthodologique afin de collecter de manière exhaustive et rigoureuse les données concernant la situation professionnelle qui m'a été confiée. Cette méthode me permet également de structurer la description de l'activité professionnelle en répondant à une série de questions à se poser pour mieux saisir.</small></p>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine et commercialisation services en restauration	
Épreuve E22 – présentation du dossier professionnel	
fiche bilan de compétences	
Nom et prénom du candidat :	Date, période :
Classe :	Baccalauréat professionnel : <input type="checkbox"/> cuisine <input type="checkbox"/> commercialisation et services en restauration
Choix de la compétence opérationnelle décrite :	
Pôle	Compétence opérationnelle
<input type="checkbox"/> pôle 1	
<input type="checkbox"/> pôle 2	
<input type="checkbox"/> pôle 3	
<input type="checkbox"/> pôle 4	
<input type="checkbox"/> pôle 5	
INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE	
CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE	
① Le contexte de réalisation de la situation professionnelle	
② Les conditions de réalisation de la situation professionnelle	

Ponctuel – 1 situation d'évaluation en fin de formation
CCF - Deux situations d'évaluation :
S1 second semestre de l'année de première
S2 second semestre année de terminale

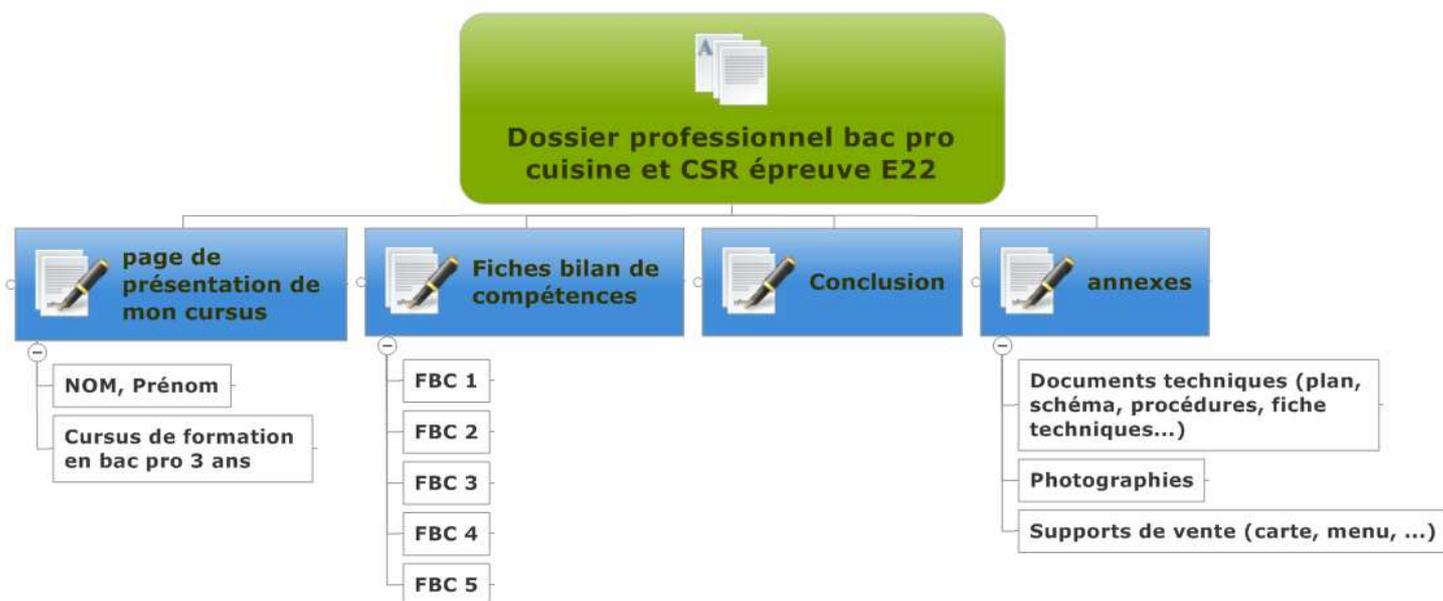
L'épreuve en CCF dure environ 15 minutes par situation, 30 minutes en ponctuel

2 Étapes :

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.

→ Exemple de constitution du dossier professionnel



→ Exemple de démarche de formation et de certification en CCF



⚠ Il n'y a pas de notion de temps donnée pour le CCF, mais la règle est de ne pas dépasser au total pour les deux situations, les trente minutes allouées à l'épreuve unique sous forme ponctuelle.