

Cahier des charges : conception de la démarche pédagogique Bac professionnel 3 ans

Le travail du groupe s'articule sur une réflexion prenant en compte les quatre paramètres suivants :

- Le travail proposé n'est pas modélisant et permet aux différentes équipes pédagogiques de mettre en place une réflexion commune sur la capacité à aborder différemment les champs d'actions.
- Les axes choisis à chaque niveau de classe permettent une exploitation tant en CSR qu'en cuisine ainsi qu'un développement par matières enseignées.
- La visualisation de l'ensemble prend en compte la formation proprement dite, la certification (aux différents stades), l'évolution de l'apprenant au cours des 3 années.
- Le positionnement des 22 semaines de PFMP

En 2nde Bac professionnel, l'élève est en situation de découverte du milieu professionnel et de la filière hôtelière

En 1^{ère} Bac, l'acquisition des compétences permet notamment de certifier les apprenants pour le diplôme intermédiaire.

En Terminale, l'élève devient un professionnel qualifié opérationnel dans les différentes activités, les situations professionnelles développées valident son parcours de formation.

AXE :

Chaque année de formation (2nde Bac, 1^{ère} Bac et Terminale Bac) s'articule autour de 3 axes permettant de définir des situations professionnelles différentes, inhérentes au fonctionnement de l'établissement support, ainsi qu'à ses contraintes.

SITUATION PROFESSIONNELLE :

Chaque équipe pédagogique a la possibilité de créer une ou plusieurs situations professionnelles à partir des axes proposés.

SEANCE ou SEQUENCE :

Ce découpage lui permettra aussi de déterminer le contenu pédagogique ainsi que le nombre de séances sur chaque situation et ce à partir de son vécu professionnel.

MISE EN OEUVRE



3 Axes par niveau de classe

<u>Seconde Bac Pro</u>	<u>1^{ère} Bac Pro</u>	<u>Terminale Bac Pro</u>
<p>Axe 1 Découverte et immersion dans la restauration</p> <p>*Arrivée en école hôtelière - Travail en brigade</p>	<p>Axe 4 Concepts de Restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menus à choix - Carte à thème - Régions de France - Euro régions - Ethnique - etc... 	<p>Axe 7 Situations professionnelles développées autour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - commercialisation - communication - gestion de ressources - créativité (autour d'un panier, d'un produit...) - etc...
<p>Axe 2 Découverte de la restauration traditionnelle :</p> <p>Restaurants type traditionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Service à table - Service à l'assiette - Menu sans choix.... - etc... 	<p>Axe 5 Les situations développées prendront en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - planigramme - organisation - gestion - prévision des denrées - contraintes de l'examen intermédiaire - etc... 	<p>Axe 8 Les situations développées prendront en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - planigramme - organisation - gestion - prévision des denrées - contraintes de l'examen certificatif - etc...
<p>Axe 3 Concepts de restauration actuels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cafétéria, - fast food - brasserie - bistrot - etc... 	<p>Axe 6 Les situations professionnelles choisies en fin de 1^{ère} permettent d'approcher l'exigence et la rigueur de la gastronomie haut de gamme, au travers de différents ateliers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ateliers à thème, - autour d'un chef, - soirée de gala, - concours professionnel, - chef ou traiteur à domicile, - etc.... 	<p>Axe 9 À ce stade, les situations permettront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une auto évaluation, - une analyse pertinente du travail réalisé, - une anticipation sur les actions correctives, - etc... <p>Le fil conducteur de cet axe est la démarche qualité</p>

Les situations développées prendront en compte les contraintes de certification (CCF) du diplôme à tous les stades de la formation.

Stratégie cuisine



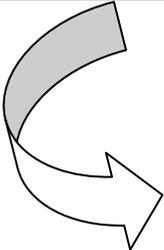
Cahier des charges : conception de la démarche pédagogique Bac professionnel 3 ans



Stratégie CSR

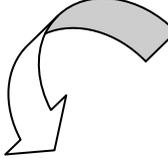
Stratégie de Formation		
CLASSE seconde PROFESSIONNELLE		
Niveau 1		
Niveau 2		
Niveau 3		
Niveau 4		
Niveau 5		
Niveau 6		
Niveau 7		
Niveau 8		
Niveau 9		
<p>1 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>2 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>3 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>
<p>4 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>5 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>6 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>
<p>7 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>8 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>9 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>

Stratégie de Formation		
CLASSE seconde PROFESSIONNELLE		
Niveau 1		
Niveau 2		
Niveau 3		
Niveau 4		
Niveau 5		
Niveau 6		
Niveau 7		
Niveau 8		
Niveau 9		
<p>1 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>2 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>3 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>
<p>4 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>5 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>6 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>
<p>7 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>8 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>	<p>9 Niveau de référence de la référence en chef de cuisine</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>Vous êtes en classe deuxième professionnelle, vous devez la tenue et les gestes professionnels liés au métier de cuisinier</p> <p>C'est un diplôme de référence, votre professeur de spécialité vous présente les bases. Prenez connaissance de l'ensemble des pratiques de votre métier (tenue, le matériel, le matériel en main) ?</p>



STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION			
AXE N°	Thème :	SEMAINE N°	
		Date :	
MISE EN SITUATION :			
CUISINE		SERVICE	
A.P.S. / T.P.		A.P.S. / T.P.	
TA	A.E.	TA	A.E.
Technologie		Technologie	
Sciences Appliquées			
Gestion Appliquée			
BGLS*			
Culture Professionnelle			
Projet(s)			
Enseignement linguistique			
Langue Vivante		DNL	

*Enseignement généralisé lié à la spécialité



LISTING DES COMPETENCES

Baccalauréat Professionnel cuisine

70% Compétence(s) évaluée(s) en centre

12% Compétence(s) évaluée(s) en milieu professionnel

70% Compétences intermédiaires inscrites au référentiel du diplôme

12% Compétences abordées en 2de professionnelle

17% Taux de compétences abordées en 2de professionnelle

COMPÉTENCES TERMINALE & INTERMÉDIAIRE	LIEUX	UNITÉ	Seconde BAC PRO Cuisine		
			AXE 1	AXE 2	AXE 3
Pôle de compétences n°1 : Organisation et production culinaire					
CI-1 : Organiser la production					
CI-1-1 Recueillir les informations et réaliser ou élaborer des documents relatifs à la production					
CI-1-2 Planifier un travail en culinaire dans le temps et dans l'espace					
CI-1-3 Mettre en place l'organisation du travail pour la production					
CI-1-4 Entretenir les locaux et le matériel					
CI-1-5 Optimiser l'organisation de la production					
CI-2 : Maîtriser les bases de la cuisine					
CI-2-1 Réaliser les préparations préliminaires					
CI-2-2 Réaliser les préparations principales					
CI-2-3 Travailler à l'équipe					
CI-2-4 Décorer					
CI-2-5 Réaliser les desserts, les zupercakes et autres					
CI-2-6 Réaliser les fonds, fumets, sauces et glaces					
CI-2-7 Réaliser les boissons					
CI-2-8 Réaliser les préparations de base, les jus et les sauces					
CI-2-9 Réaliser les préparations de base					
CI-2-10 Réaliser les pâtis de base					
CI-2-11 Mettre en œuvre les courses de base					

Le tableau de report des compétences vous permettra d'avoir une photo de la formation et vous fera apparaître les compétences restant à acquérir en Lycée ou en entreprise...

Les équipes pédagogiques pluridisciplinaires, à partir de la stratégie globale, réalisent le document de stratégie globale semaine par semaine, puis complètent le tableau des compétences semaine par semaine pour en tracer le suivi.

Les 9 axes de formations permettent de découper logiquement l'enseignement tout au long des trois années en prenant en compte les différents parcours :

- Formation en établissement
- PFMP
- CCF
- ...

A PARTIR DU CAHIER DES CHARGES