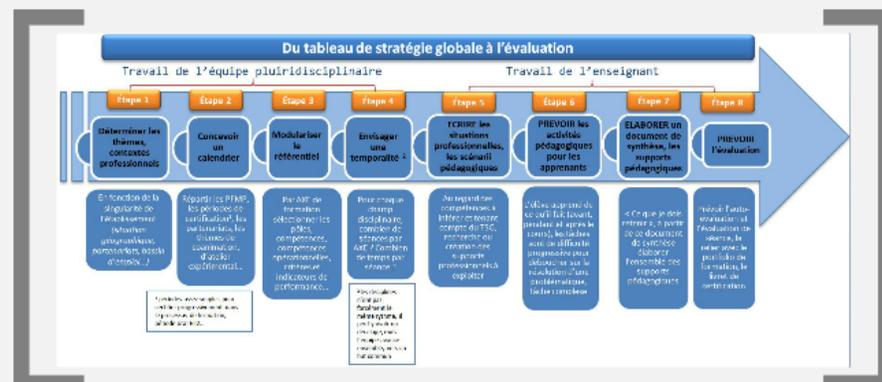


# Du tableau de stratégie à l'évaluation

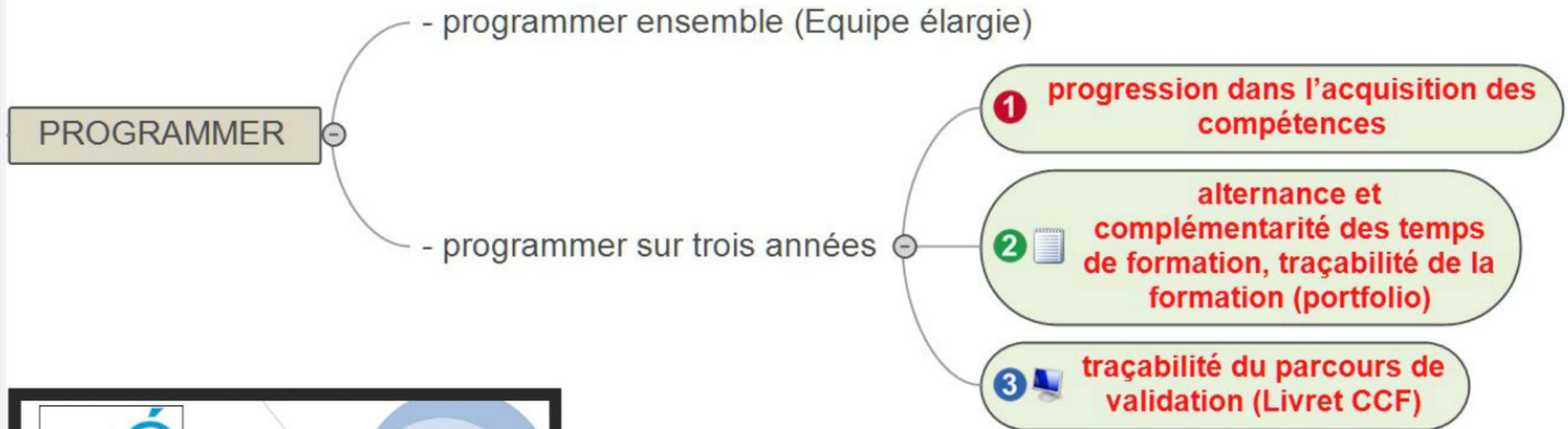


### Compétence ?

La compétence repose donc sur la mobilisation, l'intégration, la mise en réseau d'une diversité de ressources internes (connaissances, capacité, attitudes) mais aussi externes.



# Programmation stratégique ?



académie Bordeaux

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Logo établissement de formation

**Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**

Portfolio de formation

Baccalauréat professionnel restauration

Écrire ici le nom de l'établissement de formation

Écrire ici le nom et le prénom de l'élève

Écrire ici la période de formation

SESSION : 2014

Logo établissement

**BAC PROFESSIONNEL CUISINE**

Contrôle en cours de formation

Nom & Prénom du candidat : \_\_\_\_\_

Classe : \_\_\_\_\_ (division de l'année en cours)

Établissement : \_\_\_\_\_

## étape 1

Déterminer les thèmes, contextes professionnels, parrainages...



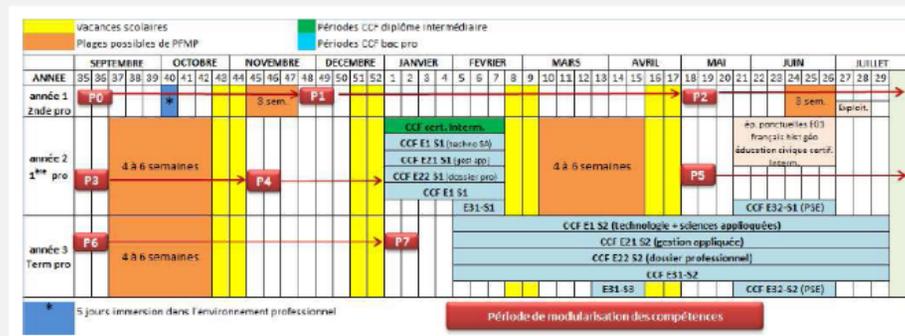
**gastronomie, restauration ethnique,  
traiteur, brasserie, foodtrucks...**



En fonction de la  
singularité de  
l'établissement  
*(situation  
géographique,  
partenariats, bassin  
d'emploi...)*

# étape 2

## Concevoir un calendrier de formation



Répartir les PFMP, les périodes de certification<sup>1</sup>, les partenariats, les thèmes de coanimation, d'atelier expérimental...

1 périodes assez souples pour certifier progressivement dans le processus de formation, période oral E22...

- repérer et/ou prévoir les périodes de certification
- prévoir les partenariats et/ou les thèmes de coanimation, d'atelier expérimental
- fixer les modalités de mise en œuvre

# étape 3

## Modulariser le référentiel

➤ repérer les compétences à acquérir, conforter et/ou évaluer

➤ prévoir la situation de travail et/ou professionnelle en proposant des supports professionnels relevant de la diversité de la restauration

➤ fixer les indicateurs de réussite

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-1. ORGANISER la production		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-1.5 Optimiser les conditions de la production	Procédures, consignes Types de production (directe ou différée) Diagramme de fabrication Planning du personnel Statistiques, taux de fréquentation Fiches de postes Fiches techniques Temps impartis Personnel, matériel Réglementation Technologies de l'information et de la communication	Pertinence de l'organisation en fonction des motivations, du nombre de couverts et du type de production choisi Adéquation et optimisation entre le type de production choisi et les moyens mis en œuvre (gain de temps, de productivité...) Adéquation de l'organisation par rapport au contexte saisonnier des produits, calendrier, fêtes, statistiques, taux de fréquentation de la clientèle... Réalisme professionnel des propositions (prestations, menus, ...)
SAVOIRS ASSOCIÉS	Limites de connaissances	

Par AXE de formation sélectionner les pôles, compétences, compétences opérationnelles, critères et indicateurs de performance...

# étape 4

## *Envisager une temporalité*

toutes les disciplines n'ont pas forcément le même rythme, il peut y avoir un décalage, mais l'équipe avance ensemble, vers un but commun



Pour chaque champ disciplinaire, combien de séances par AXE ? Combien de temps par séance ?

## étape 5

*ECRIRE les situations  
professionnelles, les scénarii  
pédagogiques*



**travail de transposition didactique**

Au regard des  
compétences à  
inférer et tenant  
compte du TSG,  
recherche ou  
création des  
supports  
professionnels à  
exploiter

# étape 6

*prévoir les activités pédagogiques  
pour les apprenants*



L'élève apprend de ce qu'il fait (avant, pendant et après le cours), les tâches sont de difficulté progressive pour déboucher sur la résolution d'une problématique, tâche complexe



# étape 7

élaborer un document technologique de synthèse pour la séance, les supports pédagogiques



« Ce que je dois retenir », à partir de ce document de synthèse élaborer l'ensemble des supports pédagogiques

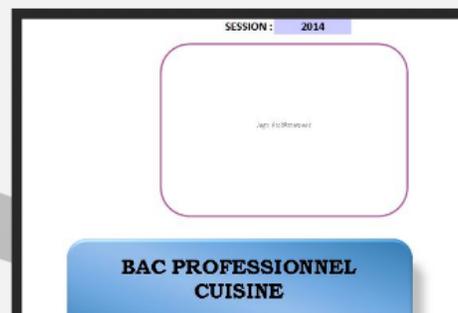
# étape 8

*prévoir l'auto-évaluation & l'évaluation*

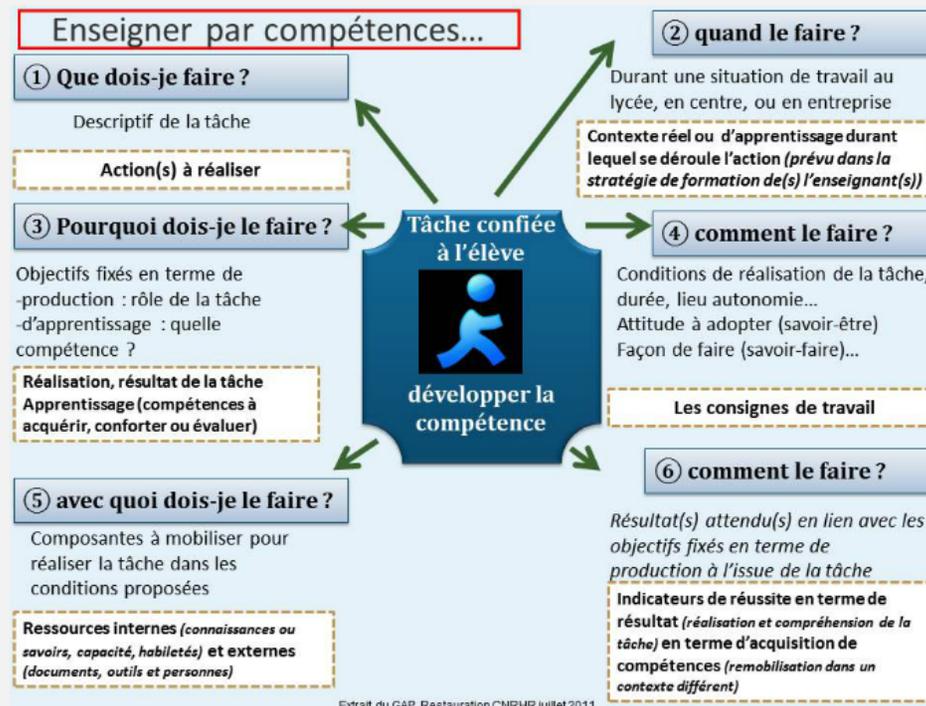
**la relier avec le processus de certification**



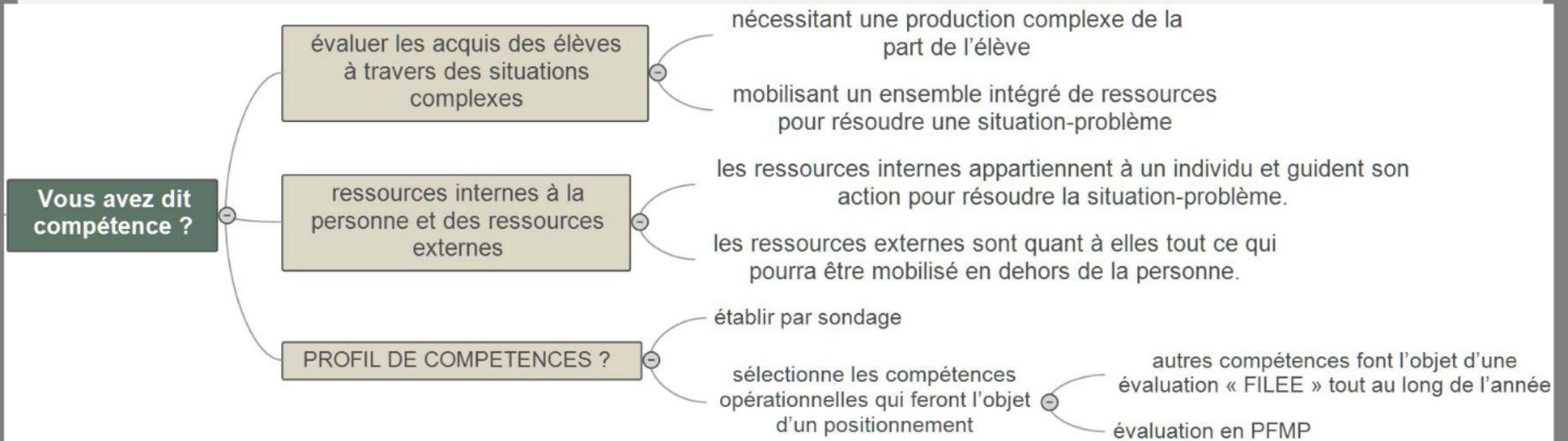
Prévoir l'auto-évaluation et l'évaluation de séance, la relier avec le portfolio de formation, le livret de certification



# enseigner par compétence ?



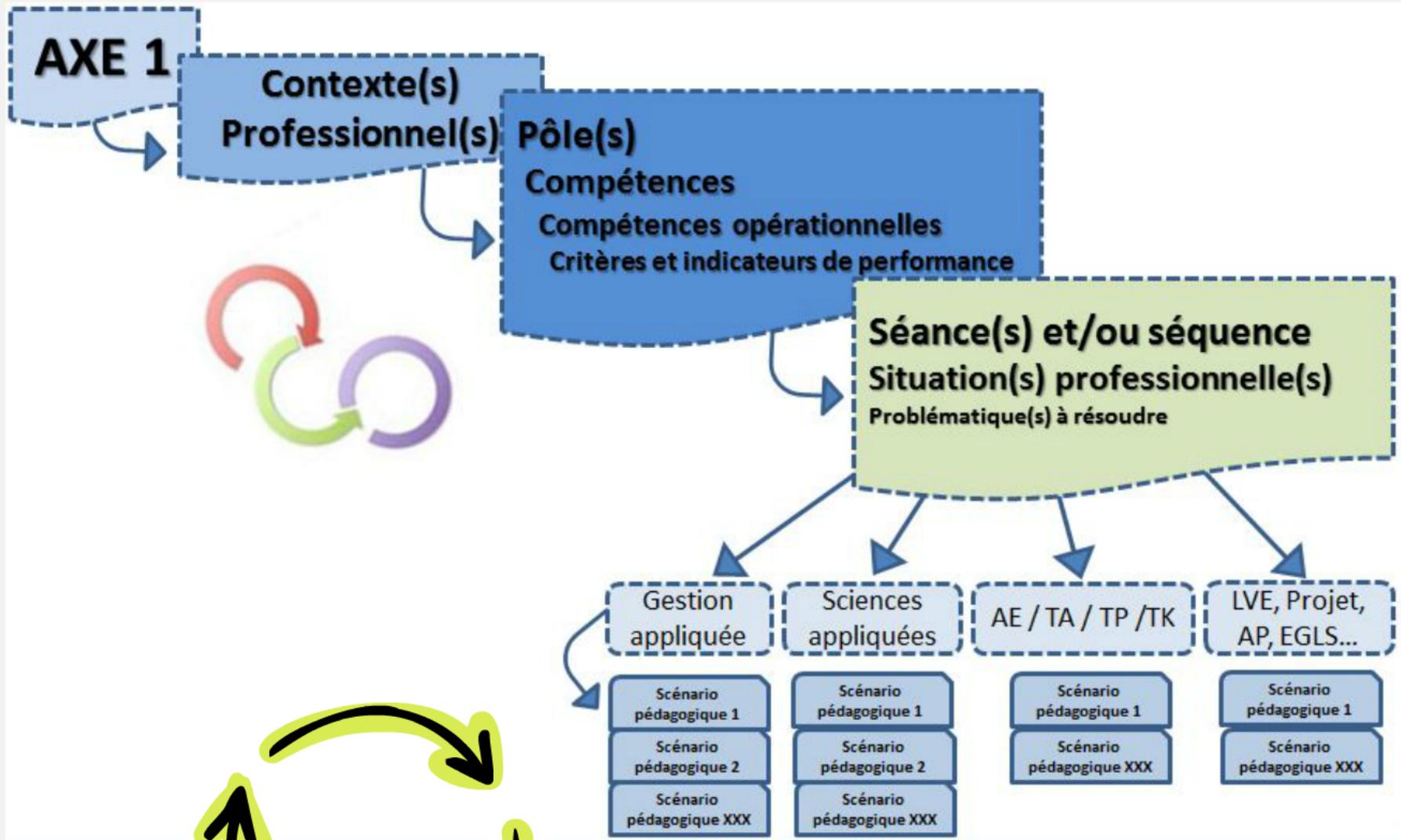
# Compétence ?



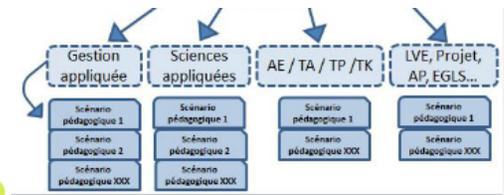
La compétence repose donc sur la mobilisation, l'intégration, la mise en réseau d'une diversité de ressources internes (connaissances, capacité, attitudes) mais aussi externes



# le tableau de stratégie globale ?



La compétence repose donc sur la mobilisation, l'intégration, la mise en réseau d'une diversité de ressources internes (connaissances, capacité, attitudes) mais aussi externes



## Du tableau de stratégie globale à l'évaluation

Travail de l'équipe pluridisciplinaire

Travail de l'enseignant

