

ANNEXE 12 Construire un sujet de technologie professionnelle

PRÉSENTATION DU SUJET



Voltaire
Source photo :
www.analyse-ontologique.com

Le restaurant « Les Philosophes », restaurant gastronomique, propose à sa clientèle un dîner et un brunch philosophique par semaine durant lesquels sont débattus de grands thèmes. Les débats sont animés par un professeur tout au long de la soirée. Le responsable, monsieur Julien LEBLOIS, vous associe à l'organisation des soirées à thèmes.

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

| |
|--|
| Capacité moyenne de service |
| 90 couverts par jour |
| Offre produits |
| Carte à partir de 35 €, menus de 25 € à 90 €, formule bistrot (2 plats) le midi à 19 € |
| Références |
| Deux fourchettes et un bib gourmand au Guide Michelin |
| Situation |
| Centre ville avec vue sur la cathédrale Notre Dame de Paris |
| Coordonnées |
| restaurantlesphilosophes@gmail.com 589 boulevard Saint Michel 75005 PARIS 01 42 xx xx xx |
| Forme juridique |
| SARL |
| Capital |
| 50 000 euros |
| Effectif |
| 8 salariés et 2 apprentis |
| Références bancaires |
| Banque professionnelle 29103 00002 76144112001 22 |
| RCS |
| Paris B 329 715 916 |
| APE |
| 5621 Z - Restaurant |

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez été recruté(e) en tant que commis au sein du restaurant « Les Philosophes ».

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez été recruté(e) en tant que commis au sein du restaurant « Les Philosophes ».

Descriptif et fiche d'identité de l'entreprise

contexte professionnel

- ➔ Partager ce contexte avec les professeurs de sciences appliquées et gestion appliquée.
- ➔ Présenter les thèmes et barèmes de notation en respectant le cahier des charges

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

| Technologie CSR | | | | Sciences appliquées | | | |
|-----------------|------------------------|-------------|--------|---------------------|-----------------------------------|-------------|--------|
| | Thèmes abordés | | | | Thèmes abordés | | |
| Dossier 1 | LE BRUNCH | 8 | points | Dossier 4 | LA QUALITÉ SANITAIRE | 5,5 | points |
| Dossier 2 | LE VIN ET LES FROMAGES | 6 | points | Dossier 5 | L'ÉTUDE DU MENU | 5,5 | points |
| Dossier 3 | LE PERSONNEL | 6 | points | Dossier 6 | LA CHAMBRE FROIDE ET LE NETTOYAGE | 9 | points |
| TOTAL | | / 20 Points | | TOTAL | | / 20 Points | |

| Technologie OPC | | | | Sciences appliquées | | | |
|-----------------|------------------------------|------------|--------|---------------------|-------------------------|------------|--------|
| | Thèmes abordés | | | | Thèmes abordés | | |
| Dossier 1 | LA VIANDE | 8,5 | points | Dossier 4 | LA QUALITÉ SANITAIRE | 5,5 | points |
| Dossier 2 | LES PAI | 5,5 | points | Dossier 5 | L'ÉTUDE DU MENU | 5,5 | points |
| Dossier 3 | LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION | 6 | points | Dossier 6 | LE FOUR ET LE NETTOYAGE | 9 | points |
| TOTAL | | /20 Points | | TOTAL | | /20 Points | |

| Gestion appliquée | | | |
|-------------------|-----------------------------------|------------|--------|
| | Thèmes abordés | | |
| Dossier 7 | L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE | 6 | points |
| Dossier 8 | LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS | 7 | points |
| Dossier 9 | LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR | 7 | points |
| TOTAL | | /20 Points | |

| Gestion appliquée | | | |
|-------------------|-----------------------------------|------------|--------|
| | Thèmes abordés | | |
| Dossier 7 | L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE | 6 | points |
| Dossier 8 | LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS | 7 | points |
| Dossier 9 | LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR | 7 | points |
| TOTAL | | /20 Points | |

➔ **Présenter les différentes activités à réaliser en respectant le cahier des charges.**

Dossier 1 : thème du dossier 1

La situation :
Suite à l'augmentation de l'activité de restauration, M. DUCHESNE, votre directeur, vous demande de prévoir le recrutement de personnel intérimaire. Pour vous aider dans cette mission vous disposez du **DOCUMENT 1**.

Votre rôle :
Rédiger **ANNEXE 1** la fiche de poste ...

Présenter la situation professionnelle (problème), dans laquelle se trouve le candidat afin d'induire son action.
Numéroter les dossiers et les thématiser

Expliquez le rôle attendu par le candidat, les tâches à réaliser, les annexes à compléter...

➔ **Proposer les documents et ensuite les annexes, en variant les activités**

DOCUMENT T2

FOND DE VEAU CHEF

Avantages



- Fond à texture en pâte et à conservation ambiante.
- Ce fond est élaboré à partir de jus de cuisson concentré et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fond, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en œuvre simple et immédiate.
- Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.
- La puissance d'un fond traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

Suggestions

- Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglacage pour la confection de jus corsés.
- Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre.
- Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.
- Fond non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.

Source : Nestlé

ANNEXE T3

En vous aidant de la fiche produit DOCUMENT T2, remplir le tableau ci-dessous.

| DÉFINITION DU SIGLE | |
|--|--|
| PAI : | |
| AVANTAGES | INCONVÉNIENTS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Large gamme de produits | <ul style="list-style-type: none"> • Nécessite une personnalisation |
| EXEMPLES D'APPLICATIONS CULINAIRES | |
| <ul style="list-style-type: none"> • • • • | |

ANNEXE T2

Relier par une flèche les viandes ci-dessous en fonction de leur couleur de chair.

- | | |
|------------------|----------------------------|
| Agneau de lait • | • Viande rouge |
| Bœuf • | • Volaille à chair brune |
| Coquelet • | • Viande blanche |
| Poule • | • Volaille à chair blanche |
| Canard • | |

DOCUMENT T1

Extrait d'un article paru dans le bimestriel « la parisienne branchée » affiché dans l'entrée du restaurant

Bruncher c'est branché !

Vous connaissez le brunch ? Plus qu'une mode, ce repas que l'on prend après une grasse matinée est en fait un petit-déjeuner très copieux. C'est une manière unique de se restaurer puisqu'il est rare de trouver un repas qui remplace deux autres.

Brunchs norvégiens, à l'italienne, en buffet à volonté ou en formule luxe, brunchs du week-end mais aussi en semaine, les jours fériés, dans certains endroits, il y en a pour tous les goûts.

Dégustez le dimanche matin de 11 h à 15 h l'une des 2 formules (Descartes ou Platon) du **Restaurant les Philosophes**, le nouveau restaurant tendance de Paris.

Le repas est accompagné d'une boisson chaude, d'un verre de vin, d'une coupe de champagne ou d'un cocktail aux fruits, votre repas promet d'être copieux !

La formule Descartes comporte : viennoiseries, confitures, pâtes à tartiner maison, laitages, miel, fruits frais, œufs brouillés, muffins et pancakes...

La formule Platon comprend des charcuteries, des poissons, des viandes, des fromages et un assortiment de desserts maison...

De quoi satisfaire les gourmands et les appétits gargantuesques ! Ça sent les grasses matinées, et ça a même un petit air de vacances. Tout ça rien qu'avec un brunch, c'est le moment de tester !

Source : weddingwindow.com

ANNEXE T1

Donner la définition du mot brunch :

- ➔ **Conseils :**
- ➔ **Réaliser d'abord le corrigé, cela permet de gagner du temps, de contrôler le barème par annexe et par dossier.**
- ➔ **Insérer des documents dans des tableaux « transparent », cela permet de les stabiliser dans le document (évite les problèmes liés au format),**
- ➔ **Citer toutes les sources (images, liens..)**

ANNEXE 13 Construire un sujet de pratique professionnelle en cuisine

➤ Rappel sur la méthode de construction d'une situation

Source académie de Bordeaux . J Muzard IEN eco gestion . Sources Eduscol groupe de travail CCF .

La méthode de construction d'une situation est donc la suivante :

- Repérer les activités et tâches professionnelles du "référentiel des activités professionnelles" correspondant à l'unité à évaluer.
- Choisir des activités et tâches caractéristiques pouvant être organisées dans le processus de formation et dans le temps imparti dans le règlement d'examen.
- Identifier les compétences associées et celles qui sont à évaluer (cf. définition de l'épreuve dans le règlement de l'examen).
- Contextualiser les données et les indicateurs de performances à partir du référentiel de certification (colonne "on donne" et "indicateurs de performances")
- Rédiger le travail demandé et mettre en place les moyens matériels.

Cette démarche peut amener à créer des situations d'évaluation différentes des situations de travail réel. Ne serait-ce que parce que les situations de travail sont réelles, sont complexes et ne séparent pas les unes des autres les compétences mobilisées. C'est l'essentiel des différences qui existent entre une situation de travail réel et une situation de travail simulé. La situation de travail simulé ne doit pas dénaturer ou modifier anormalement le contexte d'une situation de travail réelle. Dans tous les cas on cherchera, en priorité, à se placer dans des situations de travail réel.

➤ Extrait du Vademecum du CCF académie de Bordeaux

Le CCF est une modalité d'évaluation certificative, c'est-à-dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance d'un diplôme. Le CCF porte sur les compétences, **les connaissances et les attitudes dites "terminales"** qui sont définies dans l'arrêté de création de chaque diplôme professionnel et qui sont regroupées au sein d'unités.

L'évaluation par CCF est réalisée par sondage sur les lieux où se déroule la formation (établissement et milieu professionnel), par les formateurs eux-mêmes (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage), **au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants** pour aborder une évaluation sommative et certificative.

Le CCF s'intègre naturellement dans le processus de la formation. Le formateur évalue, quand c'est possible et sans interrompre ce processus, **ceux qui sont réputés avoir atteint les compétences et connaissances visées** par la situation d'évaluation.

Rappel de la note de service n° 92-329 du 9 novembre 1992

Le contrôle en cours de formation, qui prend la forme de situations d'évaluation doit s'intégrer dans le processus de formation, ainsi, il ne doit pas être conçu comme une succession de plusieurs examens au cours de l'année, identiques pour tous les élèves et organisés de manière formelle.

L'esprit du CCF doit être respecté. Une ou plusieurs situations d'évaluation peuvent par exemple être programmées lors de TP « classiques » (ou cours classique) pour les apprenants réputés « avoir atteint le niveau de compétence requis », une autre situation peut être organisée plus tard pour les apprenants en difficulté (ou les élèves bénéficiant de passerelle). Si la présence d'un professionnel est plus que souhaitable, elle n'est pas toujours indispensable et peut être parfois compensée par un autre professeur (voir règlement d'examen).

Les sujets de CCF doivent être **originaux**, ils s'appuient sur des contextes **réalistes, accessibles et motivants**. Le recours en formation à l'exploitation de documentation professionnelle est fortement préconisé. Certaines compétences indiquent clairement la composition des sujets :

- Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation
- Qualité de la réflexion et de l'argumentation

Il semble également opportun de constituer dans chaque établissement, un groupe de travail ou une commission de suivi du CCF afin de mutualiser les bonnes pratiques, partager la culture de l'évaluation, et contrôler les sujets.

Modalités d'évaluation en CCF

Liens

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3

Procédure

- Définir le menu de situation en fonction des compétences acquises pour le BEP et le BAC PRO, et en tenant compte des techniques A B C pour le CAP (S1 techniques évaluées A et B uniquement, S2 techniques évaluées ABC voir référentiel).

Utilisations des matrices bac pro cuisine

Fichiers Excel à plusieurs onglets

1- SUJET partie 1 2- SUJET Fiches techniques 3- Annexe 1 BON d'économat 4- Annexe 2 Feuille Ordon. 5- Annexe 3 Synthèse 6- Commentaires du concepteur 7- Didacticiel

Sur la partie de droite, un didacticiel vous aide à compléter les différents documents.

1- SUJET partie 1

- Sur la page de garde : modifier la session
- Sur la seconde page : inscrire les intitulés des FT 1 et 2 ainsi que celle à concevoir par le candidat

2- SUJET Fiches techniques

Compléter les fiches techniques (matrice BAC ou BEP) avec les durées (calculer les durées totales pour vérifier la faisabilité du tableau d'ordonnement des tâches exemple pour le BEP 210 minutes maximum), il est possible de griser les denrées à retrouver pour le BEP

Exemples :

pour les unités : un menu déroulant vous propose les unités

pour les quantités : un rappel des décimales

| Unité de poids et mesures | | |
|---------------------------|-------|-------|
| Feuille | kg | 0.200 |
| Litre | kg | 1 |
| Pièce | Litre | 0.10 |
| kg | Litre | 2 |
| Botte | Botte | 0.25 |
| Sachet | Pièce | 1.5 |
| Boite 1/1 | Pièce | 1 |
| Boite 5/5 | | |
| Gousse | | |
| Feuille | | |
| CS | | |
| PI | | |
| Plaques | | |

CONSIGNES POUR LE CONCEPTEUR

- complétez cette fiche technique, pour la partie imposée au candidat, FT pour 6 à 8 couverts : précisez le nbr. de couverts sur la FT
 - soyez le plus précis dans les consignes données au candidat afin de ne pas créer de "l'implicite", la compétence évaluée ici porte sur "être capable de réaliser des préparations culinaires imposées par la fiche technique..."
 - si vous souhaitez ajouter une unité, reportez-vous à la liste ligne 118, cellule A118
 - vérifiez les quantités et ingrédients en fonction du panier (il est courant de ne pas avoir assez de matière d'œuvre dans le panier pour réaliser les trois plats)
 - respectez la police (Arial 9,10 ou 11)
 - DENRÉE classez les ingrédients par rubriques : éléments principaux, marinade, sauce, garniture, éléments de la pâte, décor, etc.
 - vous veillerez à classer les produits par ordre alphabétique selon les rubriques indiquées
 - TECHNIQUE : mettre le nom des grandes phases en "gras" et numérotez 1.1 / 1.2... pour la fiche 1, 2.1 / 2.2 pour la fiche 2 - indiquer au candidat les consignes concernant le dressage
 - variez les supports de dressage, en cas de matériel spécifique (verrine, cassolette, plat à œuf...), le préciser sur l'onglet 3 "SUJET BON économat" ligne 108 "Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations"
- rappel pour la présentation des quantités :

3- Annexe 1 BON d'économat

- Compléter le bon d'économat : il est possible de copier les denrées de chaque FT et de les coller dans un nouveau fichier Excel, ensuite trier par ordre alphabétique, cela permet de n'oublier aucune matière d'œuvre et de calculer au plus juste les quantités nécessaires. Le bon d'économat vous permettra d'établir vos commandes.
- Pour le panier du BAC PRO : ajouter sur le bon d'économat les denrées nécessaires à la réalisation du plat libre.

4- Annexe 2 Feuille Ordon.

- Imprimer le tableau d'ordonnement à compléter par le candidat

5- Annexe 3 Synthèse

- Imprimer le tableau d'ordonnement à compléter par le candidat

ANNEXE 14 Construire un sujet de pratique professionnelle en CSR

→ Voir les remarques généralistes concernant les CCF dans l'annexe 13

Épreuves E31 CSR - communication commercialisation

➤ PROCÉDURE

Atelier bar : Parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition (la référence reste les alcools nécessaires à la réalisation de la coupe Scott), le candidat indique le cocktail qu'il se propose de réaliser. Il complète et valorise la fiche technique correspondante. Il réalise le cocktail et est sollicité sur la connaissance du produit de base. Il assure le service du cocktail aux membres du jury, mène une analyse sensorielle et développe une argumentation commerciale.

Pour chaque candidat, les deux membres du jury (considérés comme des clients) définiront, avant le début de l'épreuve, un contexte professionnel ; exemples : découverte d'un produit de base régional à partir d'un cocktail, attente d'un cocktail sans alcool, etc.

Atelier sommellerie : Des vins de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen (appellations classiques habituellement présentées sur la carte des vins) sont mis à la disposition du candidat. Ce dernier choisit un vin qu'il présente, réalise une analyse sensorielle et propose un accord mets vins.

Pour chaque candidat, les deux membres du jury (considérés comme des clients) définiront, avant le début de l'épreuve, un contexte professionnel ; exemples : attente d'une proposition régionale de vin, attente d'une typicité de vin, etc.

Atelier valorisation des produits : À partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen et disposés sous la forme d'un buffet, le candidat fait une proposition de menu. Il est interrogé sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu et sur les accords mets-vins. Il valorise ces produits en développant une argumentation commerciale.

Pour chaque candidat, les deux membres du jury (considérés comme des clients) définiront, avant le début de l'épreuve, un contexte professionnel ; exemples : touristes souhaitant découvrir la gastronomie de votre région, attente d'une proposition régionale, etc.

Épreuves E32 CSR - Épreuve de pratique professionnelle CSR

➤ Procédure

La sous-épreuve, écrite et pratique d'une durée de 4 heures se déroule avec l'aide d'un commis dans le cadre d'une séance de travaux pratiques. Elle se compose en deux phases :

- Une phase écrite : un planigramme et une fiche de prévision de matériels et de linge à compléter en fonction du nombre de tables et de couverts affectés au candidat (deux à trois tables pour un total de six à huit couverts) ; une argumentation commerciale avec association mets/vins en fonction du menu à servir et une fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises du jour.
- Une phase pratique : en situation réelle de service, le candidat accueille ses clients, prend les commandes des boissons et des plats, réalise les apéritifs commandés, assure le service et le suivi de ses tables avec l'aide de son commis, vérifie la facturation, contrôle les encaissements, prend congé du client et remet les locaux en état.

Consignes pour l'élaboration des sujets :

- Proposer 2 thèmes de sujet et prévoir un équilibre au niveau des difficultés (découpage, filetage, service au guéridon...)
- Proposer un plateau de fromages (5 pâtes maximum) identique à l'ensemble de la session
- Le coût moyen par candidat doit être obligatoirement inférieur à 60 €
- Présenter des menus variés et faisant apparaître les techniques de service

ANNEXE 15 Compléter la grille d'évaluation du BAC PRO cuisine E31 S1 et S2

La phase écrite :

| | | Phase écrite | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|---|-----|
| 1 | C1-1 Organiser la production | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | Qualité des documents et réalisme professionnel | /14 |
| | | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace | | | | Pertinence organisation, durée des étapes de production | |
| | | C1-1.5 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production | | | | Pertinence de l'organisation | |
| 4 | C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels* en fonction de l'activité prévue | | | | Respect de la commande | |
| | | C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | | Qualité du document | |
| | | | | | | Réalisme professionnel | |

Les élèves doivent concevoir une fiche technique à partir d'un panier puis compléter un tableau d'ordonnement des tâches en planifiant leur travail et celui de leur commis.

C1.1.1 Recueillir les informations et élaborer des documents relatifs à la production : **fiche technique à réaliser par le candidat** : créativité et conforme aux exigences professionnelles, modes opératoires clairs et précis (vocabulaire professionnel).

C1.2.2 Planifier son travail et celui de son commis dans le temps et dans l'espace : **tableau d'ordonnement des tâches** : la répartition des techniques entre le chef et le commis est équilibrée.

C1.2.5 Mettre en place le poste de travail : **tableau d'ordonnement des tâches** : la planification des tâches est logique cohérente.

C4.1.1 Déterminer les besoins en petits matériels : **fiche technique à réaliser par le candidat** le matériel de préparation et de cuisson est renseigné.

C4.1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements : **fiche technique à réaliser par le candidat** : la prévision des besoins en matières premières est suffisante, les grammages sont cohérents.

Voir le document en ligne :

<http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/pages/144/file/Matrice%20FT%20et%20TO%20Sujet%20BCP%20Cuisine.xls>

| ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau <i>(document à rendre complété)</i> | | N° Candidat : | N° de poste : | → envoi plat 1 : 12 h 40 ou 17 h 40 | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---------------|---------------|-------------------------------------|-----|--------|----|----|-----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|
| | | | | → envoi plat 2 : 12 h 50 ou 17 h 50 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | → envoi plat 3 : 13 h 00 ou 18 h 00 | | | | | | | | | | | | | |
| PLAT 1 : | PLAT 2 : | PLAT 3 : | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique <input type="checkbox"/> | CHE <input type="checkbox"/> | COMMIS : | | | | | | | | | | | | | | | |
| → LÉGENDE : Précisez le légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphique (rayures) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° | PHASES TECHNIQUES | 15 | 30 | 45 | 1 h | 1 h 15 | 30 | 45 | 2 h | 15 | 30 | 45 | 3 h | 15 | 30 | 45 | 4 h |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Pour information :
Le planigramme, les fiches techniques ainsi que la synthèse de la prestation se trouvent dans la matrice sujet E31 BCP Cuisine du site académique.

ANNEXE 16 L'E22, la fiche bilan de compétences

Exemples de grille d'évaluation pour la certification intermédiaire et d'organisation de passage de l'oral

| E22 S1 certification intermédiaire du BEP cuisine | | | | | |
|---|-------------|---------|---------|---------------------------------|--|
| Candidat : | | | | date : | |
| Pôle évalué : | 1 | 2 | 5 | | |
| critères d'évaluation | COMPETENCES | | | observations | |
| | NM | ECA | M | | |
| | - | + | | | |
| Précision et concision de l'information | | | | | |
| Utilisation d'un vocabulaire professionnel | | | | | |
| Éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées | | | | | |
| Aptitude à argumenter et à convaincre, pertinences des réponses formulées | | | | | |
| Richesse et diversité des situations exploitées | | | | | |
| Prise en compte des évolutions technologiques et scientifique (s'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et développement) | | | | | |
| Clarté et rigueur de l'expression orale | | | | | |
| PROPOSITION DE NOTE | | | | SUR 30 | |
| Le dossier candidat présente les pôles de compétences | 1 | 2 | 5 | | |
| * Rayez la mention inutile : | oui/non | oui/non | oui/non | à reporter sur fichier numérisé | |

Épreuve E22 1RESTEU ET 1 REST Mardi 23 et jeudi 25 avril 2013
De 08h00 à 12h45 : jurys de 08h05 à 10h00 ou 09h45 12h15 : élèves

MARDI 23 AVRIL

| CRENEAU HORAIRE | Nom de l'élève | Horaire mise en loge (10 minutes) | Horaire de passage | CLASSE |
|---|----------------|-----------------------------------|--------------------|----------|
| TA cuisine A.GLOND 1REST | | 08H20 | 08H30 | 1REST |
| | | 08H40 | 08H50 | 1REST |
| | | 09H00 | 09H10 | 1REST |
| TP COURT cuisine A.GLOND 1RESTEU | | 09H15 | 09H25 | 1REST |
| | | 09h50 | 10H00 | 1REST EU |
| | | 10h10 | 10H20 | 1REST EU |
| | | 10h30 | 10H40 | 1REST EU |
| | | 11h00 | 11H10 | 1REST EU |
| | 11h20 | 11H30 | 1REST EU | |
| | 11h40 | 11H50 | 1REST EU | |
| | 12h00 | 12H10 | 1REST EU | |

Libéré à 09H45

pause jury 09H45 10H00 15 min.

12H25

JEUDI 25 AVRIL

| CRENEAU HORAIRE | Nom de l'élève | Horaire mise en loge (10 minutes) | Horaire de passage | CLASSE |
|--|----------------|-----------------------------------|--------------------|----------|
| TA cuisine N.HERROUIN 1RESTEU | | 08H20 | 08H30 | 1REST EU |
| | | 08H40 | 08H50 | 1REST EU |
| | | 09H00 | 09H10 | 1REST EU |
| | | 09H15 | 09H25 | 1REST EU |
| TP COURT cuisine N.HERROUIN 1REST | | 09H35 | 09H45 | 1REST EU |
| | | 10h05 | 10h15 | 1REST |
| | | 10h25 | 10h35 | 1REST |
| | | 10h45 | 10h55 | 1REST |
| | | 11h05 | 11h15 | 1REST |
| | 11h25 | 11h35 | 1REST | |
| | 11h45 | 11h55 | 1REST | |

Libéré à 10h00

pause jury 10H00 à 10h15 15 min

12H10

Organisation :

- 20 minutes **minimum** de délibération finale entre jurys
- Saisie des notes dans dossier CCF après épreuve (A.GLOND N.HERROUIN)

Les fiches bilan de compétence - le dossier professionnel. source site académique de Bordeaux

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

Étape 1

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** :

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

Étape 2

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

FBC fiche bilan de compétences

Étape 3

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)

Dossier professionnel



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

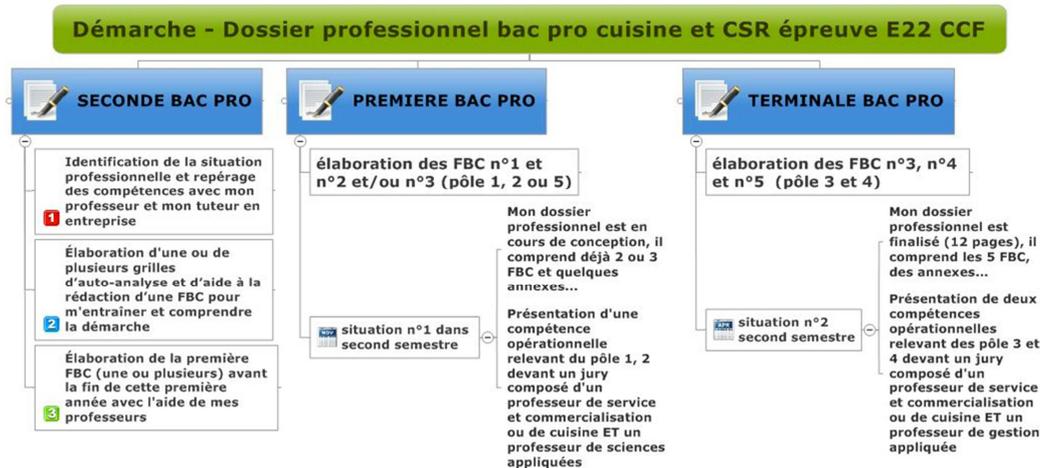
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine & commercialisation et services en restauration | |
|---|---|
| Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétences | |
| Préparation de l'épreuve E22 - tout épreuve présentation d'un dossier professionnel | |
| Nom et prénom : | |
| Classe : | |
| Baccalauréat professionnel : <input type="checkbox"/> cuisine <input type="checkbox"/> commercialisation et services en restauration <input type="checkbox"/> Seconde <input type="checkbox"/> Première <input type="checkbox"/> Terminale | |
| une démarche : Les questions à se poser | |
| <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 ? | ➔ Mes réponses, mes remarques, ma description |
| <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 ? | |

| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL cuisine & 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 |
| pôle 1 | |
| pôle 2 | |
| pôle 3 | |
| pôle 4 | |
| 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 | |

➔ composition du dossier professionnel & démarche de formation



➔ Exemple de démarche de formation et de certification en CCF



➔ explication épreuve E22 et fiche bilan de compétences version élève.

Le travail de certification de l'épreuve E22 s'apparente à un entretien d'explicitation 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 entretien²⁹ 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.

⚠ 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.

²⁹ ensemble de techniques élaboré par le psychologue et chercheur Pierre Vermersch (CNRS, GREX)

ANNEXE 17 Questionnaire d'auto-évaluation du savoir-être

Nom : _____ **Prénom :** _____ **Classe :** _____

Ce questionnaire a pour but de vous aider à réfléchir sur votre personnalité en faisant le point sur un ensemble de savoir-être qui correspondent, à ce que les professionnels attendent de vous ; certains que vous possédez déjà peut-être, d'autres qu'il vous sera possible d'acquérir petit à petit lors de votre formation à l'École, dans vos stages ou plus tard dans les entreprises.

Le questionnaire a été bâti, notamment, à partir d'un sondage réalisé sur des entreprises (Hôtels et Restaurants) travaillant en partenariat avec l'École Hôtelière de Paris.

| Je suis une personne : | | TOU T À FAIT | UN PETIT PEU | PAS DU TOU T | NON ! Je ne serais jamais comme ça |
|---|---|-----------------------|--------------------|-----------------------|---|
| (Je me vois : <input checked="" type="checkbox"/> - on me voit : <input type="checkbox"/>) | | | | | |
| 1 | ...toujours à l'heure (ponctuelle) | | | | |
| 2 | ...avec une tenue vestimentaire soignée | | | | |
| 3 | ...qui se présente facilement à l'oral | | | | |
| 4 | ...très polie | | | | |
| 5 | ...franche et directe | | | | |
| 6 | ...toujours prête à rendre service | | | | |
| 7 | ...qui a les pieds sur terre (rarement la « tête dans la lune ») | | | | |
| 8 | ...qui ne s'affole pas facilement (garde son calme en toute circonstance, son sang-froid) | | | | |
| 9 | ...résistante physiquement | | | | |
| 10 | ...toujours très attentive à ce qu'on me dit | | | | |
| 11 | ...qui porte beaucoup d'intérêt à mon futur métier (se documente, pose des questions) | | | | |
| 12 | ...prête à faire des sacrifices pour réussir | | | | |
| 13 | ...qui ne s'arrête jamais sur un échec (persévérante) | | | | |
| 14 | ...dynamique (qui réagit rapidement quand on me demande quelque chose) | | | | |
| 15 | ...qui s'adapte facilement dans toutes les situations nouvelles | | | | |
| 16 | ...toujours très ordonnée, très propre | | | | |
| 17 | ...qui aime bien les changements les situations imprévues | | | | |
| 18 | ...qui accepte les remarques, les critiques et en tire profit | | | | |
| 19 | ...pas souvent fatiguée (mal aux pieds, mal au dos...) | | | | |
| 20 | ...qui trouve toujours une solution à tous les problèmes (débrouillarde) | | | | |
| 21 | ...qui aime bien avoir des responsabilités | | | | |

 Avez-vous déjà réfléchi à votre option ? Cuisine : Service : Indifférent : Autre :

Quelle est, selon vous la qualité primordiale pour réussir dans cette option ?

Quelle est, selon vous la qualité qui vous manque le plus aujourd'hui pour réussir dans cette option ?

ANNEXE 18 Recherche préparant un Atelier expérimental sur les œufs

| Vous recherchez sur Internet en indiquant le site consulté | Mes recherches, notes, commentaires, Et les sources des sites consultés |
|--|---|
| <p>Comment cuire des œufs mollets ?</p> | <p>Mes notes :</p> <p>Sources Site(s) consulté(s) :</p> |
| <p>Comment cuire des œufs pochés ?</p> | <p>Mes notes :</p> <p>Sources Site(s) consulté(s) :</p> |
| <p>Que signifie le terme « lécithine » ?</p> | <p>Mes notes :</p> <p>Sources Site(s) consulté(s) :</p> |
| <p>Que signifie le terme « albumine » ?</p> | <p>Mes notes :</p> <p>Sources Site(s) consulté(s) :</p> |

[2 bac-restauration, Capbreton]

Voir la fiche Démarche expérimentale :

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/Fiche_Atelier_Experimental_MUZARD_JOUHAUD.pdf

Exemple d'atelier expérimental :

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/Atelier_experimental_dressage_mets_P_CASTETS.pdf

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/AE_analyse_sensoryielle_J_FORT.pdf

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/AE_corps_gras_J_FORT.pdf

ANNEXE 19 Fiche démarche – atelier expérimental

Fiche démarche – Atelier Expérimental

| → ORGANISER | | → DÉCOUVRIR, RÉALISER, OBSERVER | |
|---|------------------|--|--|
| ① Thème, matériel, matière d'œuvre, précautions | | ② Expérience(s) (mode opératoire, procédures...) <i>« ce que je découvre, ce que je réalise, ce que j'observe... »</i> | |
| Thème | Niveau de classe | | |
| Compétences à aborder | | | |
| Matériel spécifique | Matière d'œuvre | | |
| Point(s) critique(s) et précaution(s) | | | |
| → ANALYSER, COMPRENDRE | | → DÉDUIRE, APPRENDRE | |
| ③ Analyse <i>« ce que je comprends »</i> | | ④ Règles à tirer de l'expérience <i>« ce que je déduis, ce que je retiens de l'expérience »</i> | |
| | | | |
| → TRANSFÉRER, APPLIQUER | | | |
| ⑤ Applications culinaires et transferts pédagogiques possibles | | | |
| | | | |

Télécharger le document :


http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/Fiche_Atelier_Experimental_MUZARD_JOUHAUD.pdf

Sources : J.L. JOUHAUX Ac-Limoges & J. MUZARD Ac-Bordeaux

ANNEXE 20 Exercices de cuisine en vacances !

Afin de vous habituer à travailler dans des conditions diverses et variées, je vous demande de réaliser quelques plats classiques à la maison pour gâter votre famille... elle participera pleinement à cette « épreuve » puisqu'elle vous évaluera à l'issue de votre travail.

Plats proposés (vous avez le choix de ne réaliser que quelques plats ou la totalité, c'est comme vous le voudrez ou le pourrez !)



| Entrées | |
|---|---|
| Tarte à l'oignon (p 668) | Pâte brisée Appareil à tarte spécial Laisser refroidir (+4 °C) et réchauffer (organisation) |
| Omelette(s) roulée (s) (p 714) | Au choix : fines herbes, fromage, lardons, ... Adapter l'omelette à la taille de la poêle (2, 3 personnes à raison de 2 œufs par convive) |
| Plats | |
| Pièce de bœuf sautée à l'échalote (p 793) | Même avec des steaks hachés ! Sauter déglacer une viande |
| Jambonnette de poulet farcie (p 253 sans ficelle ni crépine) | Désosser et farcir (farce mousseline au blanc de poulet). Réaliser un petit jus de poulet avec les os. Filmer et cuire pocher (50 minutes), refroidir Remettre en T°C au four à 180 °C (12 minutes) |
| Légumes | |
| Une purée de légumes de saison ou un légume de saison glacé à blanc ou un flan de légume | |
| 1 féculent au choix MAIS travaillé (polenta au parmesan, PDT tournées et cuites, Pommes croquettes ou Duchesse) | |
| Desserts | |
| Bavarois vanille base 0,25 l de lait (p 930) | MAIS <u>vous dresserez dans un verre ou une coupe</u> et présenterez avec des quartiers de fraises marinés au sucre. |
| Tarte ou tartelettes au chocolat (p 962) sans fruits rouges | Pâte sucrée (à préparer la veille), foncer, Cuire à blanc (papier alu et poids à l'intérieur : pois cassés, haricots blancs qui seront utilisés une autre fois), Appareil « ganache ». |

Outre le fait de cuisiner, vous devrez établir un bon de commande (liste de courses) et peut-être prendre en charge les achats au supermarché (on trouve de très bons produits dans les supermarchés discount de type Lidl, Aldi, Leader Price, ...) donc il ne s'agit pas de ruiner un budget !

Je joins à cet exercice :

- une fiche technique à remplir, vous choisirez le plat garni qui vous convient et vous établirez un coût de revient de ce plat du jour (pensez à prendre une photo, nous pourrons la travailler sur la fiche technique)
- une grille d'évaluation de l'exercice par la famille (soyez objectif même si cela n'a pas été parfait il faut essayer de s'améliorer)

ÉVALUATION DE L'EXERCICE PAR LA FAMILLE

Pour information :

TI : très insuffisant

I : insuffisant

B : bien

TB : très bien

Cochez les cases SVP



| EVALUATION DE L'ORGANISATION | TI | I | B | TB |
|---|----|---|---|----|
| ➤ approvisionnement (liste des courses juste) | | | | |
| ➤ propreté de la cuisine après le travail | | | | |
| ➤ ordre du plan de travail pendant le travail | | | | |
| ➤ volume de vaisselle | | | | |
| ➤ organisation du travail (pas de temps mort) | | | | |
| EVALUATION DES PLATS | TI | I | B | TB |
| ➤ Goût des plats dégustés (est-il équilibré ?) | | | | |
| ➤ Cuisson à cœur (est-ce assez cuit ?) | | | | |
| ➤ Chaleur des mets dégustés (est-ce chaud ?) | | | | |
| ➤ Esthétique de l'assiette (est-ce beau ?) | | | | |
| ➤ Cela correspond-t-il à un plat pouvant être servi au restaurant ? | | | | |

Donnez votre impression générale :

Date et signature des participants :

ANNEXE 21 Extrait d'activités en cours de technologie

LE GIBIER

Votre carrière évolue et votre parcours vous amène à travailler dans un restaurant en Sologne : "le brocard", restaurant gastronomique dont la spécialité est les plats de gibier régionaux. Afin parfaire vos connaissances dans le domaine des gibiers, le chef décide de vous former aux produits phares de la maison. Beaucoup de passage en salle lors de la saison de chasse et les chasseurs locaux ont du mal à répondre à la demande, c'est pour cela qu'il vous sera proposé de travailler différentes provenances de gibier...



Généralités

La consommation de viande de gibier en France est extrêmement faible, et 90 % de notre consommation est importée d'Angleterre, d'Écosse, d'Allemagne et des pays de l'Est, d'Australie pour le sanglier, d'Argentine et d'Uruguay pour le lièvre.

On distingue :

Le gibier sauvage, du gibier d'élevage (nés et élevés en captivité) ce dernier peut être commercialisé toute l'année (sur justification de l'origine).

doc1

CLASSIFICATION DES ESPÈCES COMMERCIALISABLES

| GROS GIBIER EN POIL | PETIT GIBIER | GIBIER EN PLUME | GIBIER EXOTIQUE |
|--|---|--|---|
| Mammifères de l'ordre des ongulés appelés également grande venaison : biche, cerf, chevrete, chevreuil, sanglier | Mammifère de la famille des léporidés appelés également petite venaison : lièvre, lapin de garenne, ragondin, rat musqué | Faisan commun, perdrix rouge et grise, canard colvert, pigeon ramier, sansonnet | Autruche Kangourou Bison |
|  <i>La législation sur la protection des mammifères et des oiseaux évolue en permanence, de plus elle est différente d'un département à un autre, il est donc primordial de s'informer auprès de la préfecture des périodes légales de vente et des différentes espèces autorisées.</i> | | | |

À l'aide du document 1 vous indiquerez les différents animaux apparaissant sur le tableau ci-dessous en indiquant sa classification

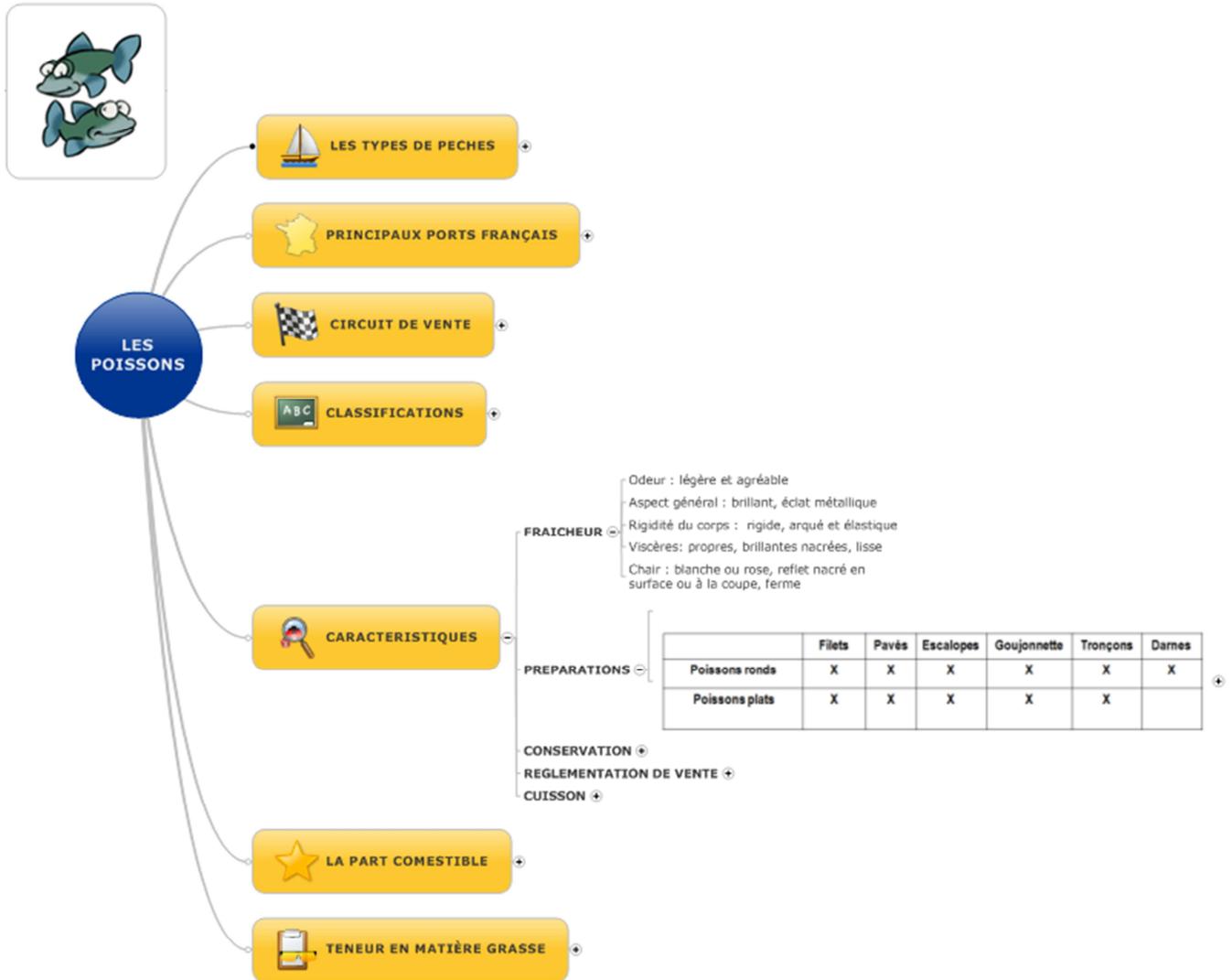
| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Nom: chevreuil Classification: gros gibier en poil ou grosse venaison | Nom: sanglier Classification: gros gibier en poil ou grosse venaison | Nom: faisan Classification: gibier en plumes |
|  |  |  |
| Nom: canard col vert Classification: gibier en plumes | Nom: lièvre Classification: petit gibier | Nom: autruche Classification: gibier exotique |

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds
C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, les tiers
C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons
C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés
C4-2.3 Stocker les produits
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions

Date:

ANNEXE 22 Exemple de synthèse de technologie sous forme de carte heuristique

Carte heuristique réalisée à l'aide du logiciel Mind Manager



Synthèse sous forme d'animation PREZI®

PREZI "Ce qu'il faut retenir" - Technologie thème les légumes - R. BOUTTER juin 2014

cette méthode de communication moderne et ludique, permet de réaliser une courte synthèse ou une évaluation diagnostique de fin de cours, elle permet en outre de démultiplier les moments d'apprentissage en laissant la main à l'élève en dehors du face-à-face pédagogique.



voir l'animation directement sur le site prezi.com

Liens

http://prezi.com/p18q50va_mew/les-legumes-et-fruits-en-cuisine/

ANNEXE 23 Petit glossaire à l'usage du professeur débutant

| | |
|--|--|
| <p>→RÉFÉRENTIEL</p> <p>Le référentiel est l'outil de référence de la formation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il présente le diplôme, cite l'arrêté de création, donne une description des activités professionnelles en lien avec le diplôme, • Il recense l'ensemble des compétences et des savoirs associés qui devront être maîtrisés en fin de formation, • Il fixe les niveaux d'exigence minimale, • Il Précise le règlement et la définition des épreuves d'examen. <p>Trouver les référentiels :</p> <p> http://www.cndp.fr/produits/pubadmin/</p> | <p>→PROGRESSION</p> <p>Le référentiel sert de support principal pour élaborer sa progression. En élaborant la progression, les compétences et les connaissances vont être découpées en situation d'apprentissage. Par ailleurs, la progression prend en compte les contraintes matérielles, de temps, les objectifs pédagogiques à atteindre par séquence. Cette progression peut être annuelle ou pluriannuelle sur le cycle de formation.</p> |
| <p>→OBJECTIFS OPÉRATIONNELS</p> <p>Prévoir et décrire ce que l'élève devra savoir ou savoir-faire à la fin de la situation d'apprentissage. Opérationnaliser un objectif consiste à définir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les conditions dans lesquelles va se dérouler l'activité prévue, • les activités proposées à l'élève et pouvant être observées afin d'évaluer son degré de réussite, • les exigences que l'élève doit satisfaire pour réussir l'activité proposée. | <p>→ACTIVITÉS</p> <p>Après avoir sélectionné les supports, il s'agit de formaliser des tâches ou des activités et les organiser entre elles de telle sorte que l'élève acquiert effectivement les compétences visées en résolvant les problématiques posées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • activités qui permettent à l'élève d'exprimer et de prendre conscience de ses représentations sur un sujet donné, • activités qui suscitent des démarches de réflexion et d'action, • activités de généralisation. |
| <p>→PRE-REQUIS</p> <p>Il s'agit des compétences, des connaissances absolument nécessaires pour franchir une nouvelle étape et atteindre les objectifs définis.</p> | <p>→FICHE PÉDAGOGIQUE</p> <p>Document professeur qui est une synthèse de la stratégie pédagogique mise en place pour permettre aux élèves d'atteindre les objectifs fixés. Elle prévoit les activités élèves, professeur, l'utilisation des outils pédagogiques. Elle permet une meilleure gestion du temps.</p> |
| <p>→NOTIONS, CONNAISSANCES</p> <p>La rédaction de cette synthèse des connaissances permet d'être précis dans la recherche de supports et d'activités. Cela permet de gagner du temps lors de la préparation de la situation d'apprentissage.</p> | <p>→OBJECTIFS D'ÉVALUATION et TYPE D'ÉVALUATION</p> <p>Définir des objectifs d'évaluation en adéquation avec les objectifs de formation. Quant à l'évaluation proprement dite, elle peut être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation diagnostique, • évaluation formative, |
| <p>→SUPPORTS :</p> <p>Utiliser des supports variés. Au moment de la sélection, s'interroger sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilité, - la pertinence, - la lisibilité, - activité de l'élève | <p>→STRATÉGIE PÉDAGOGIQUE</p> <p>Il s'agit de préciser la démarche pédagogique, l'organisation, les techniques d'animation et de communication pédagogiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • démarche pédagogique : privilégier la démarche inductive qui consiste à mener la réflexion de l'élève du particulier au général, du concret vers le conceptuel, du concret à l'abstrait, • organisation : travail individuel, de groupe, collectif. • techniques d'animation et de communication pédagogiques : questionnement, utilisation des outils pédagogiques. |
| <p>QUELQUES DÉMARCHES PÉDAGOGIQUES :</p> <p>Démarche inductive : est celle qui conduit l'apprenant du réel à la conceptualisation. On part du particulier pour aller au général et revenir ensuite au particulier.</p> <p>Exemple :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. les apprenants observent, explorent, cherchent, analysent, manipulent, réalisent, expérimentent... 2. l'enseignant organise la mise en commun des observations, 3. l'enseignant conduit la synthèse, complète, structure, aide à la conceptualisation, 4. les apprenants réutilisent, s'entraînent, maîtrisent, transfèrent. <p>Démarche déductive : est celle qui conduit l'apprenant des définitions et principes aux applications concrètes : on va du général au particulier (on donne le principe et on le fait appliquer au moyen d'exercices).</p> | |