



**Conception d'un sujet d'évaluation significative sans utilisation de la matrice académique.
Pour ce travail il convient de faire apparaître un minimum d'éléments.**

Evaluation significative n°2 / 2^{ème} année de formation

Contexte professionnel n°4 de formation

Vous êtes embauché au restaurant " Les rives du Gave" en tant que commis de cuisine à St Pée sur Nivelles chez M. et Mme Iturria. Cette auberge est réputée pour ses plats régionaux, où tout est fait "maison" avec des produits achetés directement chez le producteur.

PRÉSENTATION DES THÈMES D'ÉVALUATION

CULTURE PROFESSIONNELLE CUISINE			
	Thèmes du référentiel abordés		Compétence ciblées
1 ^{ère} partie	Thème 2 : les fournisseurs 2.1 Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement		1
2 ^{ème} partie	Thème 1 : Les grandes familles de produits alimentaires 1.3 La saisonnalité et les zones de production		1
		TOTAL :	/ 20 Points

Identification des différentes parties du sujet

Identification des thèmes d'évaluation extrait des savoir-associés.

Renseigner les compétences ciblées

**Renseigner le contexte général du sujet issu du tableau de stratégie globale de formation du groupe indiquant le positionnement de l'élève dans l'entreprise.
Il doit être clair, facilement lisible, motivant et professionnalisant pour l'élève.**

- Note d'évaluation globale attribuée à l'élève. Cette note peut être certificative si le sujet cible uniquement les compétences 1 et 2.
- Si le sujet comporte d'autres compétences, la note globale est portée à la connaissance de l'élève et une double notation doit être effectuée pour extraire l'évaluation des compétences 1 et 2 enregistrée en tant que note certificative non portée à la connaissance de l'élève.
- Pour cela il convient de concevoir un positionnement spécifique qui peut être matérialisé sur une fiche de double notation (cf exemple) ou tout autre moyen. Cette fiche n'est pas portée à la connaissance de l'élève.
- **IMPORTANT** : une copie des copies élèves avec justificatif d'évaluation certificative des compétences 1 et 2 doit être archivée tout au long de la formation dans les établissements au même titre que tous documents élèves d'épreuve par contrôle en cours de formation (CCF).

1^{ère} Partie

Vous intervenez avec M.Iturria pour des démonstrations culinaires dans un collège voisin. Lors de cette prestation vous questionnez le chef présent et repérez plusieurs démarches et organisation qui ne vous semblent pas toutes être respectueuses de l'environnement.

Vous préparez également quelques arguments que vous pourrez proposer à la clientèle lors de la semaine du goût pour valoriser les démarches de M.Iturria qui pratique l'approvisionnement en circuit court.

1 - Consigne de travail : repérez dans le tableau suivant les démarches écoresponsable et celles qui ne le sont pas.

Proposer également une solution pour améliorer les organisations que vous jugerez néfastes pour l'environnement.

Listing des démarches et organisations repérées lors de la visite des cuisines du collège.	Je coche les démarches et organisations que je juge écoresponsables, respectueuses de l'environnement.	Je propose une ou plusieurs idées pour améliorer les organisations néfastes pour l'environnement
Le chef de cuisine s'approvisionne en viande auprès de grossistes. La viande est d'origine du Royaume uni.		
Le chef de cuisine sollicite un producteur local pour s'approvisionner en légumes.		
Le chef se déplace au marché de St Pée sur Nivelle une fois par semaine pour faire des achats en produits frais.		
Le chef s'approvisionne à la poissonnerie de METRO Bayonne pour le poisson frais. Le Poisson arrive essentiellement de la Manche.		
Le chef a eu l'idée de créer un herbier au sein du collège. Il y cueille occasionnellement des herbes aromatiques.		

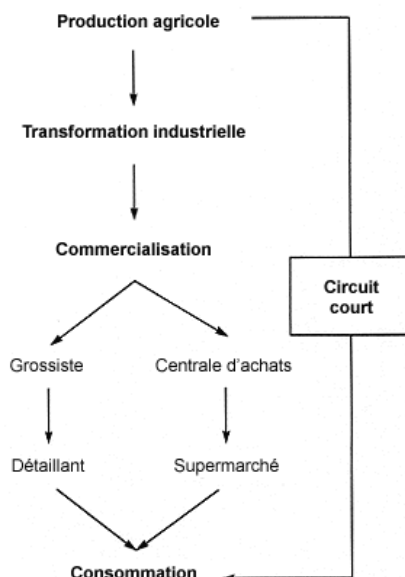
Proposer une « situation professionnelle » plaçant l'élève au centre d'une activité et décrivant son environnement de travail.

**Le « rôle » de l'élève doit être clairement décrit dans la consigne de travail.
Des phrases courtes, des verbes d'action sont conseillés pour rendre cette consigne très facilement compréhensible**

1^{ère} Partie suite

M.Iturria pratique l'approvisionnement en circuit court. Vous préparez quelques arguments que vous pourrez proposer à la clientèle lors de la semaine du goût de façon à valoriser cette démarche.

2 – Consigne de travail : à l'aide de l'article et du schéma, vous listez les avantages du circuit court d'approvisionnement et les inconvénients du circuit long



Les documents supports doivent être lisibles, clairs et courts (10 à 12 lignes max en CAP). Attention aux photos qui peuvent être déformées à l'impression des sujets.

Thierry Chouin, chef-proprétaire du restaurant L'Araignée Gourmande, a choisi ce mode d'approvisionnement par conviction mais aussi pour maîtriser ses coûts.

(...) **Thierry Chouin**, s'approvisionne essentiellement auprès des producteurs locaux. S'il faut être moins exigeant sur le calibrage des fruits ou légumes, l'intérêt économique n'est pas négligeable. "Acheter des produits plus petits, dont les grossistes ne veulent pas, permet d'obtenir un meilleur prix, il suffit de jouer ensuite sur la transformation." Ainsi, par exemple, il achète ses pommes de terre à 0,43 € le kilo, soit la moitié du prix affiché chez les fournisseurs traditionnels. "Il faut être constamment à l'affût de la bonne affaire, mais cela permet de jouer sur le rapport qualité-prix." En saison, il s'appuie sur ce que la nature peut lui fournir et cueille en plein air coings et prunes.

(...) Au-delà de l'intérêt économique, Thierry Chouin défend ses valeurs à travers cette démarche. "Ce mode d'approvisionnement permet de limiter les intermédiaires, qui ont un coût, mais c'est aussi une conviction pour que les agriculteurs puissent vivre mieux de leur travail."

Marie Tabacchi

Le conseil du jour

"Travailler avec les circuits courts permet de mieux s'approprier la saisonnalité des produits, de soutenir directement les producteurs et de jouer sur le rapport qualité-prix. Ainsi, les clients se font plus facilement plaisir, augmentant ainsi le ticket moyen."

L'hotellerie.fr consulté le 21/07/2017

Avantages du circuit court (producteur, restaurateur, client, environnement) 3 réponses	Inconvénients du circuit long (restaurateur, client, environnement) 2 réponses
<ul style="list-style-type: none"> ➤ . ➤ . ➤ . 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ . ➤ .

2ème Partie

Nous sommes fin septembre, en vue de mettre à l'honneur ses fournisseurs, M.Iturria vous demande de lister quelques légumes et fruits de pleine saison.. Vous avez à disposition au restaurant l'inventaire issue du patrimoine régional alimentaire de Nouvelle Aquitaine. L'équipe de cuisine propose également des fruits et légumes de production régionale et locale.

1 – Consigne de travail : dans un premier temps vous listez des fruits et légumes de saison et de production française.




Mon choix de légumes (5 légumes)	Mon choix de fruits (3 fruits)
➤ .	➤ .
➤ .	➤ .
➤ .	➤ .
➤ .	➤ .
➤ .	



LES PRODUITS ISSUS DE L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE REGIONAL DE NOUVELLE AQUITAINE

(Fourni avec la copie) Document concours Terre de génie

2 – Consigne de travail : proposez des fruits et légumes de production régionale ou locale pour concevoir des recettes pour les menus prévus pour la semaine du goût.

Les menus de la semaine du goût (octobre 2017)

Menu 1	Proposition de fruits et légumes (d'accompagnement ou de base de recette) de production régionale ou locale
Potage 	
Ragout de boeuf 	
Tarte 	

Menu 2	Proposition de fruits et légumes de production régionale ou locale
Salade 	
Palombe grillée 	
Salade de fruits frais et sorbets 