



SESSION :

2021

(année en co

ACADÉMIE
DE BORDEAUX

Liberté
Égalité
Fraternité

logo établissement

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Contrôle en cours de formation
(CCF)

PARCOURS

3 ANS

2 ANS

1 AN

Nom & Prénom du candidat

année scolaire 1

(année(s) cursi

année scolaire 2

année scolaire 3

(situation)

Classe

(division de l'a

Établissement



CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

E1 - SITUATION N° 1 - (avant la fin du premier semestre de l'année de première)

Établissement de formation	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		
Nom et prénom du candidat			
	E11 Technologie professionnelle	E12 Sciences appliquées	E21 Gestion appliquée

Date de l'évaluation
CCF

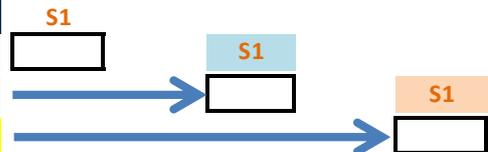
Commentaires sur le profil de compétences	Profil de compétences																		
	S1 - 1 heure (max)			S1 - 1 heure (max)			S1 - 1 heure (max)												
	NM	ECA		M	NM	ECA		M	NM	ECA		M							
	-	+		-	+		-	+		-	+								
Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation																			
Pertinence des réponses																			
Exactitude des connaissances																			
Qualité de la réflexion et de l'argumentation																			

SITUATION N°1 - E1 Propositions de notes

→ E11 Technologie professionnelle (note S1 sur 20 points)

→ E12 Sciences appliquées (note S1 sur 20 points)

→ E21 Gestion appliquée (note S1 sur 10 points)



Membres du jury E1 - SITUATION N°1 ANNÉE DE PREMIERE		Appréciation de l'équipe pédagogique
Fonction	NOM Prénom	
Enseignant(s) organisation et production culinaire		
Enseignant(s) Sciences Appliquées		
Enseignant(s) gestion appliquée		

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F.)

E1 - SITUATION N° 2 - (durant le second semestre de l'année de terminale)

Établissement de formation
Nom et prénom du candidat

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		
E11 Technologie professionnelle	E12 Sciences appliquées	E21 Gestion appliquée

Évaluation écrite - au cours du deuxième semestre de la classe de terminale

Date de l'évaluation
CCF

--	--	--

Profils de compétences

S2 - 1 heure (max)			S2 - 1 heure (max)			S2 - 2 heures (max)		
NM	ECA	M	NM	ECA	M	NM	ECA	M
	- +			- +			- +	
Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation								
Pertinence des réponses								
Exactitude des connaissances								
Qualité de la réflexion et de l'argumentation								

Commentaires sur le profil de compétences

Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation
Pertinence des réponses
Exactitude des connaissances
Qualité de la réflexion et de l'argumentation

SITUATION N°2 - E1 Propositions de notes

→ E11 Technologie professionnelle (note S2 sur 20 points)

→ E12 Sciences appliquées (note S2 sur 20 points)

→ E21 Gestion appliquée (note S2 sur 30 points)



Membres du jury E1 - ANNEE DE TERMINALE	
Fonction	NOM Prénom
Enseignant(s) organisation et production culinaire	
Enseignant(s) Sciences Appliquées	
Enseignant(s) gestion appliquée	

Appréciation de l'équipe pédagogique

E31 - SITUATION N°1 en centre de formation (40 points)

Établissement de formation		Nom et prénom du candidat	
		date évaluation certificative	

=> Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle

Positionnement et évaluation du candidat										
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*			Critères d'évaluation	note	Barème		
			NM	ECA	M					
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 Pertinence organisation, durée des étapes de production				/8
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace								
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 Qualité du document Réalisme professionnel				
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements								
Phase pratique										
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production				Pertinence de l'organisation Respect de la réglementation				/2
		C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels								
➔ Cocher les compétences à évaluer		Plat 1	intitulé du plat n°1							
		Plat 2	intitulé du plat n°2							
1	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires				Maîtrise des techniques de base				/8
		C1-2.2 Apprêter les matières premières								
		C1-2.3 Tailler, découper								
		C1-2.4 Décorer								
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops								
		C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces								
		C1-2.7 Réaliser les liaisons								
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis								
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, ...)								
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base								
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons								
1	C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser les potages*				Conformité des préparations culinaires imposées - Respect de la commande				/8
		C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds*								
		C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés,								
		C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats,								
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement								
		C1-3.6 Réaliser les desserts								
		C1-3.7 Optimiser la production								
1	C1-4 Dresser, distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations				Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité				/6
		C1-4.2 Distribuer la production								
3	C3-3 Rendre compte de son travail	C3-3.1 Produire une synthèse écrite				Qualité du document et réalisme professionnel Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication				
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse								
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité				Respect de la réglementation et des diverses recommandations Respect des recommandations (nutrition, diététique)				/8
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique								
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique								
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions				Respect de la réglementation Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production				
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions								
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions				Respect de la réglementation				
* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé										
Total SITUATION N°1 (en points)							0,00			/40

Bilan de compétences de la situation d'évaluation

Membres du jury	Appréciation globale
Professionnel (nom, prénom, entreprise, fonction)	
Professeur ou formateur effectuant le contrôle	

E31 - SITUATION N°2 en centre de formation (80 points)

Établissement de formation		Nom et prénom du candidat	
		date évaluation certificative	

➔ Avant la fin du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle

Positionnement et évaluation du candidat											
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles				Critères d'évaluation	note	Barème	Compétences*		
		NM	ECA	M					NM	ECA	M
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				
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace									
		C1-1.5 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production									
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									
Phase pratique											
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels					Respect de la réglementation				/6
➔ Cocher les compétences à évaluer		Plat 1		intitulé du plat n°1 :							
		Plat 2		intitulé du plat n°2 :							
		Plat libre		intitulé du plat libre :							
1	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires					Maîtrise des techniques de base				
		C1-2.2 Apprêter les matières premières									
		C1-2.3 Tailler, découper									
		C1-2.4 Décorer									
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops									
		C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces									
		C1-2.7 Réaliser les liaisons									
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis									
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurrés, anneaux et crèmes)									
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base									
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons									
		Plat 1		intitulé du plat n°1 :							
		Plat 2		intitulé du plat n°2 :							
		Plat libre		intitulé du plat libre :							
1	C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser les potages*									/16
		C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds*									
		C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques									
		C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs									
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement									
		C1-3.6 Réaliser les desserts									
		C1-3.7 Optimiser la production									
1	C1-4 Dresser, distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations					Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations				/10
		C1-4.2 Distribuer la production									
3	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail ou celui de son équipe					Respect des recommandations (nutrition, diététique)				/4
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité					Respect de la réglementation et des diverses recommandations				
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique									
5	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions					Respect de la réglementation				/14
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions									
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions									
<small>* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé</small>							Total Baccalauréat professionnel situation n°2 (en points)		0,00	/80	

Situation n°1	Situation n°2	Total	Note indicative (ne pas reporter)
0,00 /40	0,00 /80	0 /120	0,00 /20

sujet/menu de situation professionnelle

Bilan de compétences de la situation d'évaluation

Membres du jury	Appréciation globale
Professionnel (nom, prénom, entreprise, fonction)	
Professeur ou formateur effectuant le contrôle	

Plat 1	Techniques évaluées
Plat 2	Techniques évaluées
Plat LIBRE	Techniques évaluées

Établissement de formation		Nom et prénom du candidat	
----------------------------	--	---------------------------	--

La sous-épreuve E22 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées. Elle a lieu lors du second semestre de l'année de première professionnelle. La situation n°1 porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°1, du pôle n°2 ou du pôle N°5.

Date de l'évaluation
certificative CCF n°1

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Situation 1		Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation
			Dossier	Évaluée	NM	ECA		M		
						-	+			
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production							<ul style="list-style-type: none"> - 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 scientifiques, - clarté et rigueur de l'expression orale 	/30
	C1-3 Cuisiner	C1-3.7 Optimiser la production								
2	C2-1 Entretenir des relations professionnelles	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, avec les tiers								
		C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle								
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle								
		C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles								
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle								
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité								
		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement *		X						

* Compétence obligatoirement évaluée

* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé

Bilan de l'épreuve orale situation n°1

Membres du jury pour la 1 ^{ère} évaluation	
Professeur de cuisine (ou formateur) effectuant le contrôle :	
Professeur de sciences appliquées (ou formateur) effectuant le contrôle :	

Appréciation 1 ^{ère} évaluation

* émargement facultatif sur cette grille, utilisez le formulaire attestation SPP

E22 Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel - SITUATION N°2 - épreuve orale

Établissement de formation		Nom et prénom du candidat	
----------------------------	--	---------------------------	--

La sous-épreuve E22 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées. Elle se déroule au cours du second semestre de l'année de terminale professionnelle. La situation n°2 porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°4.

Date de l'évaluation
certificative CCF n°2

Positionnement et évaluation du candidat

PÔLE	Compétences	Compétences opérationnelles	Situation 2		Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation
			Dossier	évaluée	NM	ECA		M		
						-	+			
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie *		X					- 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 scientifiques, - clarté et rigueur de l'expression orale	/30
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel								
		C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique								
C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats	C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives									
	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse *		X							
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges								
		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons								
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés								
		C4-2.5 Réaliser un inventaire								
		C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage								
	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des entrées et des boissons								
		C4-3.2 Améliorer la productivité								
		C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité								
		C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé								
		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion								
	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix								
		C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne								
C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute										
C4-4.4 Gérer les invendus										
C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre « prix »										
		C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé								

* Compétence obligatoirement évaluée

* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé

bilan de l'épreuve orale situation n°2

Membres du jury pour la 2 ^{ème} évaluation	
Professeur de cuisine (ou formateur) effectuant le contrôle :	
Professeur de gestion appliquée (ou formateur) effectuant le contrôle :	

Appréciation 2^{ème} évaluation

--	--

RÉCAPITULATIF NOTATION ÉPREUVE E22

Situation n°1		Situation n°2		Total		Note proposée au jury	
0,00	/30	0,00	/30	0,00	/60	0,00	/20

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine »

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (évaluations Formatives + Certificatives)

Établissement de formation			Nom et prénom du candidat				
Entreprise Période n° (seconde pro)	1	inscrivez ici le nom de l'entreprise P1	Entreprise Période n° (première pro)	2	inscrivez ici le nom de l'entreprise P2		
			Entreprise Période n° (terminale pro)	x	inscrivez ici le nom de l'entreprise Pcert.		
	du	01/01/2020	du	01/02/2020	du	03/03/2020	
	au	31/01/2020	au	28/02/2020	au	31/03/2020	
Date évaluation formative n° 1			Date évaluation formative n° 2			date évaluation certificative bac pro n°	

E31- SITUATION N°3 lors de la Période de Formation en Milieu Professionnel (40 points)

Positionnement et évaluation du candidat

pole	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	évaluation formative			évaluation formative			évaluation certificative			Note	Bar.
				Compétences*			Compétences*			Compétences				
				NM	ECA	M	NM	ECA	M	NM	ECA	M		
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)											/4
		C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires												/8
	C1-2.2 Apprêter les matières premières													
	C1-2.3 Tailler, découper													
	C1-2.4 Décorer													
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops													
	C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces													
	C1-2.7 Réaliser les liaisons													
	C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis													
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)													
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base														
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons														
C1-4 Dresser, distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Qualité des finitions et de la présentation											/8	
	C1-4.2 Distribuer la production													
2	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Communication dans différents contextes professionnels										/7	
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.2 Communiquer en situation de service												
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels	L'attitude et le comportement professionnel										/5	
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service	(y compris le travail en équipe)											
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	La réception et le stockage des produits										/5	
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement												
		C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement												
		C4-2.4 Stocker les produits												
5	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-1.3 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Qualité organoleptique de l'ensemble de la production									/3		
* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé														
Total Baccalauréat professionnel (en points)												0,00	/40	

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (évaluations formatives)

Positionnement et évaluation du candidat compétences sociales et comportementales

pole	Compétences	Compétences sociales et comportementales	évaluation formative			évaluation formative			évaluation formative			
			Compétences			Compétences			Compétences			
			NM	ECA	M	NM	ECA	M	NM	ECA	M	
3	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils										
		Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres										
		Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité										
		Faire preuve de motivation et d'intérêt pour sa formation										
		Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail										
		Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel										
		S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe										
		Garder la maîtrise de soi										
		Savoir s'adapter aux remarques formulées										
		Faire preuve de discrétion										

Conseils du tuteur et axes de progrès à l'issue de la dernière PFMP formative

Bilans de compétences des situations d'évaluation

Membres du jury pour l'évaluation formative n°	1	Appréciation sur le niveau de compétence et les axes de progrès évaluation formative seconde professionnelle famille des métiers hôtellerie-restauration
<small>Tuteur professionnel (nom, prénom, fonction dans l'organisation) :</small>		
<small>Professeur ou formateur effectuant le contrôle :</small>		
Membres du jury pour l'évaluation formative n°	2	Appréciation sur le niveau de compétence et les axes de progrès évaluation formative
<small>Tuteur professionnel (nom, prénom, fonction dans l'organisation) :</small>		
<small>Professeur ou formateur effectuant le contrôle</small>		
Membres du jury pour l'évaluation certificative de bac pro	x	Appréciation sur le niveau de compétence et les axes de progrès évaluation certificative terminale
<small>Tuteur professionnel (nom, prénom, fonction dans l'organisation) :</small>		
<small>Professeur ou formateur effectuant le contrôle</small>		

Établissement :	Nom et prénom du candidat :

SITUATION D'ÉVALUATION CCF N°1 - épreuves - E11 - E12 - E21 - Centre S1		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Enseignant(s) organisation et production culinaire	compléter l'onglet 2 avec le nom du professeur de cuisine responsable de l'évaluation de culture professionnelle	complétez la date de l'évaluation onglet 2 cellule E13	=> inscrire une appréciation onglet 2 cellule G43
Enseignant(s) sciences appliquées	compléter l'onglet 2 avec le nom du professeur de sciences appliquées responsable de l'évaluation de culture professionnelle	complétez la date de l'évaluation onglet 2 cellule L13	
Enseignant(s) gestion appliquée	compléter l'onglet 2 avec le nom du professeur de gestion appliquée responsable de l'évaluation de culture professionnelle	complétez la date de l'évaluation onglet 2 cellule R13	

SITUATION D'ÉVALUATION CCF N°1 - épreuve E31 S1 (première bac pro) - Centre S1		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Professionnel associé à l'évaluation (fonction, nom et prénom)	inscrire sur l'onglet 3 (en bas de la grille) le nom du professionnel associé à l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 3 cellule O9	=> inscrire une appréciation onglet 3 cellule F70
Professeur responsable de l'évaluation	inscrire sur l'onglet 3 (en bas de la grille) le nom du professeur responsable de l'évaluation		

SITUATION D'ÉVALUATION CCF N°1 - épreuve E22 - Dossier professionnel - Centre S1		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Enseignant(s) organisation et production culinaire	inscrire sur l'onglet 4 cellule A32, le nom du professeur de service et commercialisation responsable de l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 4 cellule N10	=> inscrire une appréciation onglet 4 cellule K31
Enseignant(s) sciences appliquées	inscrire sur l'onglet 4 cellule A34, le nom du professeur de gestion appliquée responsable de l'évaluation		

SITUATION D'ÉVALUATION CCF N°2 - épreuve E1 /E12 /E21 - Centre S2		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Enseignant(s) organisation et production culinaire	inscrire sur l'onglet 2 (en bas de la grille) le nom du professeur de service et commercialisation responsable de l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 2 cellule E64	=> inscrire une appréciation onglet 2 cellule G96
Enseignant(s) sciences appliquées	inscrire sur l'onglet 2 (en bas de la grille) le nom du professeur de sciences appliquées responsable de l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 2 cellule L64	
Enseignant(s) gestion appliquée	inscrire sur l'onglet 2 (en bas de la grille) le nom du professeur de gestion appliquée responsable de l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 2 cellule R64	

SITUATION D'ÉVALUATION CCF N°2 - épreuve E22 - Dossier professionnel - Centre S2		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Enseignant(s) organisation et production culinaire	inscrire sur l'onglet 4 cellule A78, le nom du professeur de service et commercialisation responsable de l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 4 cellule N10	=> inscrire une appréciation onglet 4 cellule K77
Enseignant(s) gestion appliquée	inscrire sur l'onglet 4 cellule A80, le nom du professeur de gestion appliquée responsable de l'évaluation		

SITUATION D'ÉVALUATION CCF N°2 - épreuve E31 S2 - Centre S2		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Professionnel associé à l'évaluation (fonction, nom et prénom)	inscrire sur l'onglet 3 (en bas de la grille) le nom du professionnel associé à l'évaluation	compléter la date de l'évaluation certificative onglet 3 cellule P79	=> inscrire une appréciation onglet 3 cellule F143
Professeur responsable de l'évaluation	inscrire sur l'onglet 3 (en bas de la grille) le nom du professeur responsable de l'évaluation		

SITUATION D'ÉVALUATION CCF - épreuve E31 SE3 - PFMP		Date évaluation certificative	<u>appréciation du jury</u>
Professionnel tuteur associé à l'évaluation (fonction, nom et prénom)	inscrire sur l'onglet 5 (en bas de la grille) le nom du professionnel associé à l'évaluation	compléter la date de l'évaluation formative onglet 5 cellule Q13	=> inscrire une appréciation onglet 5 cellule J90
Professeur responsable de l'évaluation	inscrire sur l'onglet 5 (en bas de la grille) le nom du professeur responsable de l'évaluation		
Entreprise support évaluation certificative	inscrire ici le nom de l'entreprise Pcert.		

Observations du chef d'établissement

observations

visa CHEF ETABLISSEMENT - BAC PRO Cuisine

Apposer obligatoirement le visa du chef de centre - Présenter l'attestation SPP + l'attestation de PFMP à la commission d'harmonisation et de contrôle du CCF.



ATTESTATION

DES PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

PARCOURS DE FORMATION

(=> cocher la durée du parcours de formation)

3 ANS

2 ANS

1 AN

Établissement :	Nom et prénom du candidat :
-----------------	-----------------------------

PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL - FORMATIVES

<p>Période de formation découverte FDM HR n° <input type="checkbox"/></p> <p>Du : nbr. jours^① nbr. semaines Au : <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0,0"/></p> <p>Entreprise :</p> <p>Tuteur (Nom/fonction) : Professeur effectuant le contrôle :</p>	Cachet de l'entreprise
<p>Période de formation fin de seconde FDM HR n° <input checked="" type="checkbox"/> 1</p> <p>Du : 01/01/20 nbr. jours^① nbr. semaines Au : 31/01/20 <input type="text" value="30"/> <input type="text" value="4,3"/></p> <p>Entreprise : inscrire ici le nom de l'entreprise P1</p> <p>Tuteur (Nom/fonction) : Professeur effectuant le contrôle :</p>	Cachet de l'entreprise
<p>Période de formation première bac pro n° <input type="checkbox"/></p> <p>Du : nbr. jours^① nbr. semaines Au : <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0,0"/></p> <p>Entreprise :</p> <p>Tuteur (Nom/fonction) : Professeur effectuant le contrôle :</p>	Cachet de l'entreprise
<p>Période de formation première bac pro n° <input checked="" type="checkbox"/> 2</p> <p>Du : 01/02/20 nbr. jours^① nbr. semaines Au : 28/02/20 <input type="text" value="27"/> <input type="text" value="3,9"/></p> <p>Entreprise : inscrire ici le nom de l'entreprise P2</p> <p>Tuteur (Nom/fonction) : Professeur effectuant le contrôle :</p>	Cachet de l'entreprise
<p>Période de formation terminale bac pro n° <input type="checkbox"/></p> <p>Du : nbr. jours^① nbr. semaines Au : <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0,0"/></p> <p>Entreprise :</p> <p>Tuteur (Nom/fonction) : Professeur effectuant le contrôle :</p>	Cachet de l'entreprise

PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL - CERTIFICATIVE

<p>Période de formation certificative BAC PRO n° <input checked="" type="checkbox"/> X</p> <p>Du : 03/03/20 nbr. jours^① nbr. semaines Au : 31/03/20 <input type="text" value="29"/> <input type="text" value="4,2"/></p> <p>Entreprise : inscrire ici le nom de l'entreprise Pcert.</p> <p>Tuteur (Nom/fonction) : Professeur effectuant le contrôle :</p>	Cachet de l'entreprise
---	------------------------

visa CHEF D'ETABLISSEMENT

nbre. de semaines PFMP

12,3

* la formation comporte 22 semaines en 3 ans (16 en 2 ans, 10 en 1 an) découpées en périodes de 3 semaines minimum (4 à 6 périodes en général)



<u>Établissement de formation</u>	<u>Nom et prénom du candidat :</u>	<u>Classe ou division</u>

Coef.

Report automatique des points et des notes

Note proposée au jury
académique

E11	Baccalauréat professionnel Cuisine – E1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	Note proposée au jury académique pour E11 technologie	0,00	/40	2	0,00	/20	
		Note proposée au jury académique pour E12 sciences appliquées	0,00	/40	2	0,00	/20	
		Note proposée au jury académique pour E21 gestion appliquée	0,00	/40	2	0,00	/20	
		total	0,00	120	6			
E22	Baccalauréat professionnel Cuisine - E22 Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	Note proposée au jury académique pour E22	situation n°1	0,00	/30	3	0,00	/20
		situation n°2	0,00	/30				
				total	0,00	60	3	
E31	Baccalauréat professionnel Cuisine - E31 Sous-épreuve de pratique professionnelle	Note proposée au jury académique pour E31	situation n°1	0,00	/40	2	0,00	/20
			situation n°2	0,00	/80	4		
			PFMP	0,00	/40	2		
			total	0,00	160	8		