

Baccalauréat professionnel cuisine

Grille observation - Épreuve de contrôle en cours de formation

Élève		Classe / Groupe		Date	
Professeur			Professionnel		
Contexte de l'épreuve					


Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive, il convient donc de mener un premier travail de sélection des compétences opérationnelles à évaluer, pour une situation donnée.

COMPÉTENCES	Bilan	Sélection	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	①	②	③	④	Notes								
				- N M	- I M	+ M a	+ B M									
C1.1 Organiser la production	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C1-1.1	Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
C1-1.2	Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace															
C1-1.3	Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production															
C1-1.4	Entretenir les locaux et les matériels															
C1-1.5	Optimiser l'organisation de la production															
C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C1-2.1	Réaliser les préparations préliminaires					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
		C1-2.2	Apprêter les matières premières													
		C1-2.3	Tailler - découper													
		C1-2.4	Décorer													
		C1-2.5	Réaliser les marinades, les saumures et sirops													
		C1-2.6	Réaliser les 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															
C1-2.10	Réaliser les pâtes de base															
C1-2.11	Mettre en œuvre les cuissons de base															
C1-3 Cuisiner	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C1-3.1	Réaliser les potages					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
		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 pâtisseries															
C1-3.7	Optimiser la production															
C1-4 Dresser et distribuer les préparations	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C1-4.1	Dresser et mettre en valeur les préparations					
		NM														
IM																
MA																
BM																
C1-4.2	Distribuer la production															
C2-1 Entretenir des relations professionnel les	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C2-1.1	Communiquer au sein d'une équipe, de la structure					
		NM														
IM																
MA																
BM																
C2-1.2	Communiquer avec les fournisseurs, les tiers															
C2-2 Communiquer à des fins commerciales	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C2-2.1	Communiquer avant le service avec le personnel de salle					
		NM														
		IM														
		MA														
BM																
C2-2.2	Communiquer en situation de service															
C2-2.3	Communiquer avec la clientèle															
C2-2.4	Gérer les réclamations et les objections éventuelles															
C3-1 Animer une équipe	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: red;">NM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: green;">IM</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">MA</td><td></td></tr> <tr><td style="background-color: lightgreen;">BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C3-1.1	Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels					
		NM														
		IM														
		MA														
BM																
C3-1.2	Appliquer et faire appliquer les plannings de service															
C3-1.3	S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie															
C3-1.4	Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel															

C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C3-2.1	Évaluer son travail et/ou celui de son équipe			
		NM												
		IM												
MA														
BM														
C3-2.2	Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique													
C3-2.3	Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives													
C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C3-3.1	Produire une synthèse écrite			
		NM												
IM														
MA														
BM														
C3-3.2	Présenter oralement la synthèse													
C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C4-1.1	Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue			
		NM												
		IM												
		MA												
BM														
C4-1.2	Participer à l'élaboration d'un cahier des charges													
C4-1.3	Participer à la planification des commandes et des livraisons													
C4-1.4	Renseigner les documents d'approvisionnements													
C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C4-2.1	Réceptionner et contrôler les produits livrés			
		NM												
		IM												
		MA												
		BM												
		C4-2.2	Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement											
C4-2.3	Stocker les produits													
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	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C4-3.1	Participer à la régulation des consommations des denrées et des			
		NM												
		IM												
		MA												
		BM												
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 entre le prévisionnel et le réalisé													
C4-3.5	Exploiter des outils de gestion													
C4-4 Analyser les ventes	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C4-4.1	Contribuer à la fixation des prix			
		NM												
		IM												
		MA												
		BM												
		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 inventus													
C4-4.5	Mesurer la réaction face à l'offre "prix"													
C4-4.6	Mesurer et analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé													
C5-1 Appliquer la démarche qualité	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C5-1.1	Être à l'écoute de la clientèle			
		NM												
		IM												
		MA												
BM														
C5-1.2	Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité													
C5-1.3	Intégrer les dimensions liées à l'envirt. et au dévelopt. durable dans sa pratique professionnelle													
C5-1.4	Appliquer des principes de nutrition et de diététique													
C5-2 Maintenir la qualité globale	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		C5-2.1	Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des			
		NM												
		IM												
		MA												
		BM												
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													
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													

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive –
Curseur évaluation ①- NM Non Maitrisée / ②- IM Insuffisamment Maitrisée / ③- Ma Maitrisée / ④- BM Bien Maitrisée

Commentaires / appréciation sur le niveau de compétences