Grille d'évaluation par compétence

ACADÉMIE DE BORDEAUX

Baccalauréat professionnel
Cuisine

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION	Nom de la classe	Année de formation du cycle	Date	Modalité pédagogique	Thème de la séance *(menu, problématique AE, thème culture pro…)*	Pôle(s) de compétences ciblé(s)	Moyenne du groupe	Note la plus basse	Note la plus haute	Écart type
Lycée Jean MOULIN BAZAS	1 BAC C G1	PREMIERE	12-janv	Travaux Pratiques	Crevettes cocktails *** Poulet rôti, pommes pont neuf. *** Tarte fine aux pommes, glace vanille.	Pôle: Pôle de compétences n°1 : Organisation et production culinaire Pôle: Comp Sociales & comportementales Pôle:				

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Cibles d'évaluation

Compétences	Compétences opérationnelles Compétences Sociales & comportementales	Attendus / Critères de performance / Indicateurs de succès
C1.1 Organiser la production	C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	Réalisation conforme des préparations préliminaires
		Précision du matériel choisi
		Gestion des produits alimentaires non utilisés
C1.1 Organiser la production	C1.1 Organiser la production	Préparation sérieuse du TP en lisant les FT attentivement
		Travail d'organisation (à la maison) réalisé correctement
C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.9 Réaliser les préparations de base	Qualité de la gestion du poste tout au long de la séance (propreté, rangement..)
		Conformité et régularité des tailleges
		Travail en autonomie selon les consignes données
	CSC 3 - Effectuer son travail, en respectant les consignes données	Ecoute active, formulation de questions si nécessaire
		Bonne concentration lors des démonstrations
		Application et respect des consignes (une fois en poste)
	CSC 2 - Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme	Hygiène corporelle et vestimentaire conforme
		Rester le plus propre possible tout au long de l'activité
	CSC 5 - Faire preuve d'initiative (CHEF uniquement)	Prise de décisions simples sans attendre les consignes
		Sollicitation du prof si décisions complexes
C2-1 Entretenir des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe	Qualité de l'information données aux camarades
		Qualité de l'information remontée au professeur

nom élève 1	nom élève 2	nom élève 3	nom élève 4	nom élève 5	nom élève 6	nom élève 7	nom élève 8	nom élève 9	nom élève 10	nom élève 11	nom élève 12	nom élève 13	nom élève 14	nom élève 15	BILAN nombre de positionnement par niveau	Équivalent note /20 points	Équivalent note /20 points
Stéphanie	Ellian	Youssef	Sidney	Zoé	Adréïi	Sarah	Pierre	Damien	Matthias (chef)							Par critère de performance	Par compétence

Stéphanie	Ellian	Youssef	Sidney	Zoé	Adréïi	Sarah	Pierre	Damien	Matthias (chef)						Bilan de la prestation du groupe d'élèves

Estimation de la note sur 20 points à partir du positionnement

Votre proposition de note pédagogique ajustée

Afficher le rang de l'élève dans le groupe ?

OUI	Rang dans le groupe

inscrire OUI ou NON

Bilan du travail de l'élève, par compétences avec les axes de progrès