

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION		Nom de la classe	Année de formation du cycle	Date	Modalité pédagogique	Thème de la séance (menu, problématique AC, thème culture pro...)		Pôle(s) de compétences ciblé(s)		Moyenne du groupe	Note la plus basse	Note la plus haute	Ecart type	BAC PROFESSIONNEL CUISINE						
Lycée Jean MOULIN BAZAS		1 BAC G1	PREMIERE	12-Janv	Travaux Pratiques	Cerveaux coccolais *** Poulet rôti, pommes port neuf. ***		Pôle de compétences n°1 : Organisation et production culinaire Comp Sociales & comportementales		12,64	6	18,5	3,79							
Cibles d'évaluation		Nom élève 1 à 11											Bilan nombre de positionnement par niveau		Equivalent note /20 points					
Compétences	Compétences opérationnelles Compétences Sociales & comportementales	Attendus / Critères de performance / Indicateurs de succès	Stéphanie	Elias	Mathias	Sidney	Zoé	Adriël	Sarah	Pierre	Damien	Léo	Mathias (chef)			Par critères de performance	Par compétence			
C1.1 Organiser la production	C1.1.3 Mettre en place la(les) point(s) de travail pour la production	Realisation conforme des préparations préliminaires	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			20%	50%	30%	12,20	
		Précision du matériel choisi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			10%	10%	50%	30%	14,00
		Gestion des produits alternatifs non utilisés	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			22%	56%	22%	11,33	
C1.1 Organiser la production	C1.1 Organiser la production	Préparation soignée du TP en liant les FT adéquatement	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			50%	40%	10%	10,60		
		Travail d'organisation (à la maison) réalisé correctement	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			13%	25%	50%	13%	11,50
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...)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			11%	22%	56%	11%	11,78	
		Conformité et régularité des layages	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			33%	44%	22%	10,44	
		Travail en autonomie selon les consignes données	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			44%	33%	22%	9,56	
	CSC.3 - Effectuer son travail, en respectant les consignes données	Ecoute active, formulation de questions si nécessaire	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			50%	50%		10,00		
		Bonne concentration lors des démonstrations	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			40%	60%		10,80	
	CSC.2 - Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme	Application et respect des consignes (une fois en passe)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			20%	60%	20%	9,60		
		Hygiène corporelle et vestimentaire conforme	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			10%	30%	50%	10%	9,20
	CSC.2 - Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme	Reciter le plus propre possible tout au long de l'activité	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			10%	10%	70%	10%	10,80	
	CSC.3 - Faire preuve d'initiative (CHEF uniquement)	Prise de décisions simples sans attendre les consignes											x			100%			20,00	
		Solicitation du prof si décisions complexes											x			100%			20,00	
C1.1 Evaluer des relations professionnelles	C1.1.1 Communiquer au sein d'une équipe	Qualité de l'information donnée aux camarades											x			100%			14,00	
		Qualité de l'information remontée au professeur												x			100%			20,00
Estimation de la note sur 20 points à partir du positionnement			10,64	11,15	17,23	10,67	8,39	10,67	17,50	6,00	12,50	13,69	18,50							
Votre proposition de note pédagogique ajustée			11,0	12,5	17,0	11,0	8,5	11,0	17,0	6,0	12,5	14,0	18,5							
OUI			7	5	2	7	10	7	2	11	5	4	1							
Rang dans le groupe																				
Bilan du travail de l'élève, par compétences avec les axes de progrès																				