

Brevet Professionnel - ARTS de la CUISINE - POLE 1

Grille positionnement - Épreuve de contrôle en cours de formation (y compris PFMP)

Élève		Classe / Groupe		Date	
Professeur			Professionnel		
Contexte de l'épreuve					Signature(s)

→ 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 (cocher)	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	①	②	③	④	Commentaires / Notes								
				- N M	- I M	+ M a	+ B M									
CO1- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné	<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		<input checked="" type="checkbox"/>	co1.1 Collecter et analyser des documents relatifs aux					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
		co1.2 Élaborer des recettes, des menus, des cartes														
co1.3 Représenter graphiquement l'assiette, le plat																
co1.4 Évaluer les quantités nécessaires et calculer les																
co1.5 Élaborer les fiches techniques de fabrication																
co1.6 Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)																
CO2- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition	<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		<input type="checkbox"/>	co2.1 Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition					
		NM														
		IM														
MA																
BM																
co2.2 Répartir les tâches de l'équipe cuisine																
co2.3 Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes																
CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant des enjeux du développement durable	<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		<input type="checkbox"/>	co3.1 Recenser et quantifier l'ensemble des besoins					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
co3.2 Sélectionner les fournisseurs																
co3.3 Calculer le coût d'approvisionnement																
co3.4 Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur																
co3.5 Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks																

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 maitrise des compétences du POLE 1

Brevet Professionnel - ARTS de la CUISINE - POLE 2

Grille positionnement - Épreuve de contrôle en cours de formation (y compris PFMP)

Élève	Classe / Groupe		Date													
Professeur	Professionnel		Signature(s)													
Contexte de l'épreuve																
COMPÉTENCES	Bilan	Sélection (cocher)	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES				Commentaires / Notes									
		<input checked="" type="checkbox"/>		① - N	② - M	③ + M	④ + B									
P1 - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine	<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		P1.1	Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
P1.2	Contrôler les denrées															
P1.3	Mettre en place et maintenir en état les postes de travail															
P1.4	Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine															
P1.5	Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie															
P2 - Maîtriser les techniques culinaires	<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		C U I S I N E R	P2.1	Gérer les matières premières et les ressources				
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
		P2.2	Réaliser des préparations préliminaires													
		P2.3	Réaliser la mise en place de la production													
		P2.4	P2.41 - des potages													
P2.42 - des entrées																
P2.43 - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques																
P2.44 - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs																
P2.45 - des mets à base d'aliments d'origine végétale																
P2.46 - des garnitures d'accompagnement																
P2.5	Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire															
P2.6	Contrôler la qualité organoleptique de la production															
P3 - Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions	<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		P3.1	Mettre en place les matériels de dressage					
		NM														
		IM														
		MA														
		BM														
P3.2	Dresser, mettre en valeur et envoyer															
P3.3	Distribuer la vente à emporter															
P3.4	Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées et des productions															
P3.5	Analyser son travail et celui de son équipe															
<small>Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive Curseur évaluation ①- NM Non Maîtrisée / ②- IM Insuffisamment Maîtrisée / ③- Ma Maîtrisée / ④- BM Bien Maîtrisée</small>																
Commentaires / appréciation sur le niveau de maîtrise des compétences du POLE 2																

Brevet Professionnel – ARTS de la CUISINE - POLE 3

Grille positionnement - Épreuve de contrôle en cours de formation (y compris PFMP)

Élève		Classe / Groupe		Date											
Professeur			Professionnel												
Contexte de l'épreuve					Signature(s)										
COMPÉTENCES	Bilan	Sélection (cocher)	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES				Commentaires / Notes								
		<input checked="" type="checkbox"/>		① - N M	② - I M	③ + M a	④ + B M								
G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle	<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		G1.1	Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie				
		NM													
		IM													
MA															
BM															
G1.2	Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable														
G1.3	S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée														
G2 - Participer à l'animation du personnel au sein d'une 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		G2.1	Communiquer en interne				
		NM													
IM															
MA															
BM															
G2.2	Travailler en équipe														
G3 - Gérer son parcours professionnel	<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		G3.1	Analyser son niveau d'employabilité				
		NM													
		IM													
		MA													
BM															
G3.2	Entreprendre une démarche de recherche d'emploi														
G3.3	Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires														
G3.4	Envisager un dispositif de formation continue														
G4 - Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable	<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		G4.1	Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise				
		NM													
		IM													
		MA													
BM															
G4.2	Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales														
G4.3	Établir les points clé du projet														
G4.4	Communiquer sur le démarrage de l'activité														
Commentaires / appréciation sur le niveau de maîtrise des compétences du POLE 3															

Annexe - Correspondance entre les compétences opérationnelles et les résultats attendus (critères de performance) Brevet Professionnel – ARTS de la CUISINE

Compétences opérationnelles	Résultats attendus non exhaustifs (critères de performance, de succès)
CO1.1 - Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<ul style="list-style-type: none"> • Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources • Élaboration des recettes, des menus, des cartes :
CO1.2 - Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<ul style="list-style-type: none"> - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible - Utilisation optimale des produits
CO1.3 - Représenter graphiquement l'assiette, le plat	<ul style="list-style-type: none"> - Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc) • Croquis et légende du dressage harmonieux et conformes à la proposition
CO1.4 - Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation des rendements, des grammages de base • Évaluation des coûts
CO1.5 - Élaborer les fiches techniques de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Conception conforme de fiches techniques • Démarche créative dans le respect des codes et usages professionnels
CO1.6 - Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	<ul style="list-style-type: none"> • Proposition d'un prix de vente • Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte
CO2.1 - Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<ul style="list-style-type: none"> • Optimisation des moyens et ressources mis à disposition en tenant compte du développement durable • Respect des consignes, des contraintes et des opportunités • Cohérence de la planification par rapport à la prestation • Choix pertinent du matériel
CO2.2 - Répartir les tâches de l'équipe cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production • Prise en compte du bien-être et des besoins du personnel dans la limite des contraintes de l'entreprise
CO2.3 - Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<ul style="list-style-type: none"> • Concision, précision des consignes • Points de vigilance identifiés • Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis • Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit
CO3.1 - Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	<ul style="list-style-type: none"> • Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires • Prise en compte des préconisations en matière de politique alimentaire
CO3.2 - Sélectionner les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> • Choix adapté et argumenté des fournisseurs • Choix répondant aux préconisations du développement durable
CO3.3 - Calculer le coût d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Prise en compte du stock disponible • Cohérence des calculs d'approvisionnement
CO3.4 - Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	<ul style="list-style-type: none"> • Exactitude des données consignées dans le bon de commande
CO3.5 - Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	<ul style="list-style-type: none"> • Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks
P1.1 - Transmettre les informations utiles aux équipes de cuisine et de restaurant	<ul style="list-style-type: none"> • Concision, accessibilité ajout référent handicap et précision des informations communiquées aux équipes
P1.2 - Contrôler les denrées	<ul style="list-style-type: none"> • Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées
P1.3 - Mettre en place et maintenir en état les postes de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage • Réalisation et précision des pesées, des mesures • Choix pertinent du matériel
P1.4 - Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe • •
P1.5 - Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	<ul style="list-style-type: none"> • Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie • Identifier les anomalies et les signaler •
P2.1 - Gérer les matières premières et les ressources	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles
P2.2 - Réaliser des préparations préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> • Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production • Respect des procédures de décontamination •
P2.3 - Réaliser la mise en place de la production	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des fiches techniques, des consignes • Réalisation conforme de la mise en place •
P2.4 - Cuisiner : - des potages - des entrées	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la planification des tâches • Adaptation aux aléas

<ul style="list-style-type: none"> - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (sucrées ou salées) et des desserts de restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes</i> • <i>Suivi strict des cuissons</i> • <i>Respect des fiches techniques, des consignes</i> • •
P2.5 - Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits dans le respect de la planification des tâches</i> • <i>Adaptation aux aléas</i> • <i>Respect de la commande, des fiches techniques et des consignes</i> • <i>Suivi strict des cuissons</i>
P2.6 - Contrôler la qualité organoleptique de la production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides</i>
P3.1 - Mettre en place les matériels de dressage	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pertinence du choix des matériels de dressage</i> • <i>Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), maintien en température</i>
P3.2 – Dresser, mettre en valeur et envoyer	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.)</i>
P3.3 – Distribuer la vente à emporter	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Respect des temps et des températures, des annonces. Coordination avec l'équipe de salle</i>
P3.4 - Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées et des invendus	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes</i>
P3.5 - Analyser son travail & celui de son équipe	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe</i>
G1.1 - Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bonne implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques</i> • <i>Respect strict des procédures</i>
G1.2 - Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement et d'alimentation durables	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Proposition d'actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable</i> • <i>Engagement volontaire dans les démarches</i>
G1.3 - S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise en compte des remarques du client</i> • <i>Formulation de réponses adaptées</i> • <i>Analyse des résultats d'enquêtes de satisfaction clientèle</i> • <i>Proposition d'actions pour fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise</i>
G2.1 – Communiquer en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production</i> • <i>Comportements et attitudes professionnels adaptés</i> • <i>Qualité de l'écoute</i> • <i>Exhaustivité des informations transmises au personnel de restaurant (origine et qualité des produits, allergènes, ...)</i> • <i>Efficacité du message transmis (sur le fond et sur la forme)</i>
G2.2 - Travailler en équipe	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pertinence des choix d'actions pour :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l'équipe</i> - <i>Mobiliser, motiver, valoriser un personnel</i> - <i>Gérer des conflits</i> - <i>Prendre en compte les compétences du personnel</i> • <i>Prendre en compte les besoins du personnel dans la limite des contraintes de l'entreprise</i>
G3.1 - Analyser son niveau d'employabilité	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pertinence de l'identification des compétences clés</i>
G3.2 - Entreprendre une démarche de recherche d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Identification pertinente des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, médias numériques, etc.)</i> • <i>Repérage efficace des différents organismes (service public de l'emploi, agences d'intérim, organisations professionnelles, etc.)</i> • <i>Sélection pertinente des offres d'emploi</i> • <i>Enrichissement du curriculum vitae</i> • <i>Personnalisation de la lettre de motivation</i>
G3.3 - Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires</i> •
G3.4 - Envisager un dispositif de formation continue	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Identification d'un dispositif de formation continue approprié</i> •
G4.1 - Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d'entreprise</i> •
G4.2 - Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux Estimation du potentiel de l'entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.)</i>
G4.3 – Établir les points clé du projet	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Faisabilité et pérennisation du projet</i> •
G4.4 - Communiquer sur le démarrage de l'activité	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d'entreprise</i> •