

GRILLE DE CONFORMITE DE LA SITUATION N°1 DE L'EP1 PRODUCTION ALIMENTAIRE

	<i>Critères d'évaluation</i>	<i>Cocher</i>
PARTIE THEORIQUE	Les questions portent sur l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°1 (C1 à C5, savoirs spécifiques et communs).	OUI
	Le sujet est rédigé à partir de la maquette mise à disposition par le cahier des charges.	NON
	La formulation des questions débute par un verbe d'action à l'infinitif.	
	Le sens des questions est précis et univoque.	
	La durée prévue est de 30 minutes.	
	Le nombre de questions n'excède pas 15 questions.	
	Les documents ressources (image, texte, notice...) sont <ul style="list-style-type: none"> - actuels et provenant d'une source fiable, - lisibles. 	
	L'évaluation est notée sur 10 points et le barème apparaît avec clarté (nombre de points attribués par question).	
	Un corrigé du sujet est rédigé et précise les indicateurs d'évaluation et d'attribution des points.	
PARTIE PRATIQUE	Les compétences C1, C2 et C5 sont mises en œuvre de manière significative dans le sujet.	
	Le sujet propose une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) de la restauration collective.	
	Le sujet est rédigé à partir de la maquette mise à disposition par le cahier des charges.	
	La fiche recette est un document professionnel, dont le format est celui habituellement utilisé par les élèves.	
	Le sujet prévoit la production de 2 préparations pour 8 personnes chacune.	
	Une des 2 préparations nécessite une cuisson.	
	Les activités de production et d'entretien des locaux/équipements dans les espaces de production sont réalisables dans le temps imparti (4h).	
	Documents ressources (notice...) sont actuels et de lisibilité satisfaisante.	
	Les documents de traçabilité et d'enregistrement des données sont prévus et correspondent à ceux utilisés au fil des apprentissages.	
PARTIE ORALE	Les questions prévues sont en lien avec la partie pratique de l'épreuve.	
	Les questions sont ouvertes mais suffisamment précises pour guider la réflexion du candidat et ne pas le déstabiliser.	
	La durée de 10 minutes, prévoit un nombre de questions est suffisant (4 à 5 questions au minimum).	
Le lien entre les 3 parties (théorique, pratique et orale) est cohérent et réaliste.		
Le jury est composé de 2 personnes <i>(1 enseignant de spécialité + 1 professionnel du métier/1enseignant de spécialité)</i>		
<u>Commentaires éventuels relatifs à la non-conformité du sujet :</u>		

GRILLE DE CONFORMITE DE LA SITUATION N°2 DE L'EP2 SERVICE EN RESTAURATION

<i>Critères d'évaluation</i>		<i>Cocher</i>
PARTIE PRATIQUE	Les compétences C6 et C9 sont mises en œuvre dans le sujet.	
	La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration rapide ou commerciale libre-service	
	Le sujet est rédigé à partir de la maquette mise à disposition par le cahier des charges.	
	Au moins une tâche par ligne pleine est cochée.	
	Les activités de service et d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes sont réalisables dans le temps imparti (2h10).	
	Les documents ressources (notice...) sont actuels et de lisibilité satisfaisante.	
	Les documents de traçabilité et d'enregistrement des données sont prévus et correspondent à ceux utilisés dans le cadre de la formation.	
PARTIE ORALE	Les questions du jury sont :	<ul style="list-style-type: none"> → en lien avec la partie pratique de l'épreuve. → portent sur l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°2 (C6 à C10, savoirs spécifiques et communs). → portent sur l'analyse de 1 à 2 documents professionnels proposés par le jury.
	Les documents professionnels sont :	<ul style="list-style-type: none"> - extraits ou collectés du secteur de la restauration rapide ou commerciale libre-service, - en lien avec les activités de la partie pratique, - actuels et lisibles.
	Les questions sont ouvertes mais suffisamment précises pour guider la réflexion du candidat et ne pas le déstabiliser.	
	La durée est de 20 min (5 min de prise de connaissance des documents par le candidat + 15 min de questions du jury)	
	Le nombre de questions prévues est suffisant pour mener un échange de 15 minutes.	
	L'évaluation est notée sur 10 points et le barème apparait avec clarté (nombre de points attribués par question).	
	Un corrigé des questions prévues est rédigé et précise les indicateurs d'évaluation et d'attribution des points.	
Le lien entre les 2 parties (pratique et orale) est cohérent et réaliste.		
Le jury est composé de 2 personnes <i>(1 enseignant de spécialité + 1 professionnel du métier/1enseignant de spécialité)</i>		
<u>Commentaires éventuels relatifs à la non-conformité du sujet :</u>		