ACADÉMIE
DE GRENOBLE

Liberté
Égalité
Fraternité

Baccalauréats professionnels
- Commercialisation et services en restauration (CSR)
- Cuisine

Arrêté du 31 mai 2011
Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Épreuves E12 (écrite)

DOCUMENT DE CADRAGE ACADEMIQUE pour la conception des sujets et la mise en œuvre du CCF En SCIENCES APPLIQUEES

Pour les candidats des établissements publics et
privés sous contrat, les GRETA et les CFA
habilités au CCF

E1 - Épreuve scientifique et technique (coefficient 5)

Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant des domaines : technologique et scientifique. Elle comporte trois sous épreuves :

- E11 - Sous-épreuve de technologie
- E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées
- E13 – Sous -épreuve de mathématiques

Objectifs et contenu des sous-épreuves E11 et E12 :
Chaque sous-épreuve évalue dans le domaine qui la concerne, les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.
Les deux sous-épreuves se réfèrent à un contexte professionnel pouvant être commun (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prennent appui sur des supports documentaires professionnels.

L'évaluation en CCF des sous épreuves E11 et E12 prend la forme de **deux situations d'évaluation écrites**, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement. Chaque situation permet d'évaluer à la fois la sous-épreuve de technologie (E11) et la sous-épreuve de sciences appliquées (E12).
Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.
Les deux situations d'évaluation sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.

Critères d'évaluation
L'évaluation prend en compte :
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie ;
- la pertinence des réponses ;
- l'exactitude des connaissances technologiques et de sciences appliquées ;
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation.

Déroulement des situations d'évaluation :
Chaque situation porte sur une **étude de cas** mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées, à partir d'un contexte professionnel commun. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.

La première situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures **(1heure techno et 1 heure SA)** a lieu avant la fin du premier semestre de la classe **de première professionnelle**.
L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures **(1heure techno et 1 heure SA)**, a lieu au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle.
L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont notées chacune sur 20 points.

E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (coefficient 2)

La sous-épreuves E12 est réalisée par un enseignant de sciences appliquées.

Charte graphique des sujets

Saisie des informations :

- Utiliser un logiciel de traitement de texte Word ;
- Prévoir un espace suffisant pour les réponses attendues. Il pourra être matérialisé par un cadre ou des lignes ;
- Préciser la source des documents scannés ou des extraits d'Internet ;
- S'assurer de la lisibilité en noir et blanc des documents à l'impression.

Contexte professionnel

Le contexte doit être **professionnalisé**, **motivant** et **responsabilisant** les élèves.
Les caractéristiques de l'entreprise dans laquelle vont s'exercer les activités doivent être **précisées** *(coordonnées, concept de restauration, effectif, ...*).
La présentation peut être agrémentée d'éléments graphiques *(logo, image,).*
L'attention de l'élève doit être attirée sur le texte introductif qui précise son rôle au sein de cette entreprise.
La contextualisation permet à l'élève de « s'installer » dans l'entreprise. Elle donne un éclairage précis sur sa position fonctionnelle et/ou hiérarchique dans l'organisation. Les prescripteurs *(chef de cuisine, maître d'hôtel, directeur de l'établissement...)* sont annoncés dans la présentation de l'entreprise.
Les contextes professionnels Cuisine et CSR doivent respecter la spécificité de chaque diplôme (des questions doivent être spécifiques à la spécialité).

Situations professionnelles

Chaque sujet relatif aux sciences appliquées peut comporter une ou plusieurs situations professionnelles (réelles). Les situations doivent contenir suffisamment d'informations afin d'induire un travail à réaliser.

Activités

Elles doivent être :

- en phase avec la **réalité professionnelle**,
- strictement **en adéquation avec les compétences et connaissances** du référentiel de certification.

Chaque activité doit être formulée avec un **verbe d'action à l'infinitif.**
Elles doivent s'apparenter à une activité réelle d'un collaborateur d'une entreprise de restauration (pas uniquement « compléter un tableau »)...

Document et annexe

Le document est un support à exploiter par l'élève (article de presse, support de vente...). Leur nombre doit rester correct **(de 2 à 6**). Les sources documentaires, les extraits d'ouvrages, articles, manuels scolaires, site internet doivent obligatoirement faire apparaître leur source (et date de consultation s'il s'agit d'un site internet).
Les documents sont :

- récents et variés, sélectionnés en fonction de la qualité intrinsèque des informations ;
- apparaissent dans l'ordre chronologique de leur utilisation et tous feront obligatoirement l'objet d'une exploitation (au moins une question).

Pour chaque document il conviendra de :

- s’assurer de la qualité graphique pour permettre la reprographie (netteté, taille des caractères) ;
- s’assurer de la fiabilité des informations et la qualité de l’orthographe ;
- préciser la source complète.

L’annexe est le support à compléter par le candidat (questions, tableau, schéma, organigramme...).

Conception du sujet dans sa forme

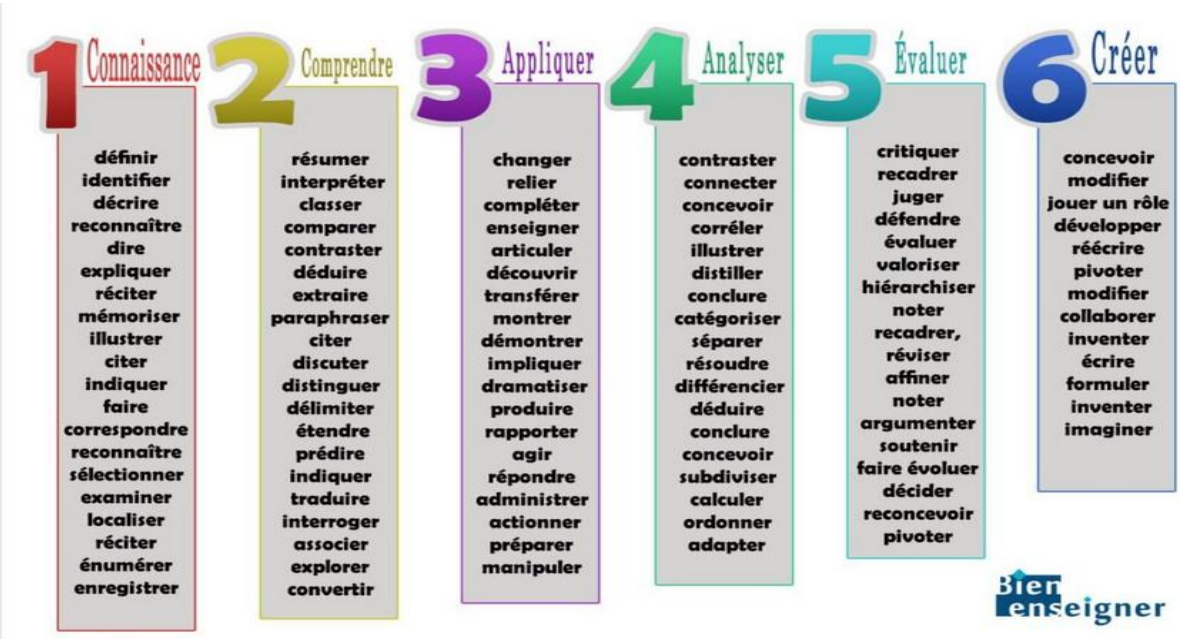
La position des questions, annexes et énoncés (recto/verso) la mieux adaptée est celle qui évite de tourner et retourner sa feuille pour un même travail, dans la mesure du possible.

Conception du sujet sur le fond

- Varier les compétences sollicitées du référentiel en définissant les critères/indicateurs de performance en amont ;
- Positionner l’élève dans l’organigramme de l’entreprise ainsi que son référent en lien avec le diplôme préparé ;
- Choisir des supports variés (carte de restaurant, carte géographique, article de presse, photographie, graphique, schéma, ...) ;
- Ne pas proposer seulement des tableaux à compléter : varier les activités et la formulation des réponses ;
- Trouver un fil conducteur pour l’ensemble du sujet ;
- Ne pas mettre l’élève en difficulté avec des questions dépendantes : proposer des questions univoques et indépendantes ;
- Éviter de proposer des questions faisant appel uniquement à des connaissances théoriques non contextualisées ;
- Formuler les questions en verbes d’action à l’infinitif ;
- Adapter le niveau d’exigence à l’épreuve (taxonomie de Bloom).

La taxonomie de Bloom est un modèle pédagogique proposant une classification des niveaux d’acquisition des connaissances.
Ce modèle scientifique sera utile pour proposer des activités professionnelles diversifiées et proposées de manière croissante et adaptées au niveau visé.

https://www.bienenseigner.com/verbes-de-taxonomie-de-bloom-pour-la-pensee-critique/



https://sbssa-pedagogie.web.ac-grenoble.fr/taxonomie-de-bloom

Annexe -Quelques repères pour vérifier la conformité du sujet

E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (coefficient 2) CUISINE ET CSR : 2 sujets = S1 et S2

Sujet « Sur la forme »	Oui	Non
La lecture est facile. Le sujet est attractif pour les élèves. Les documents sont aérés.		
Les verbes d'action sont formulés à l'infinitif.		
Les documents iconographiques sont lisibles et actualisés (signes de qualité, date, taux de TVA ...)		
La nomenclature des questions et des supports (documents à consulter et annexes à compléter) est cohérente.		
Un espace pour les réponses des candidats est proposé. (cadre ou lignes)		
La source des documents, annexes, images est citée (s'ils ne sont pas créés par l'enseignant)		
Les documents sont variés et leur nombre est correct (de 2 à 6).		
« Sur le sujet »	**Oui**	**Non**
Le sujet comprend entre 3 et 4 dossiers en faisant appel à 3 à 4 grands thèmes du référentiel.		
Le sujet permet d'évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser des savoirs et analyser une situation et des supports.		
Le sujet est vraiment du niveau attendu (BCP).		
Il y a une cohérence globale et continue avec le contexte de départ.		
Le sujet est réalisable dans la durée prévue (1 heure).		
Une situation professionnelle contextualisée introduit le sujet. Existe-t-il un fil conducteur entre les activités et le contexte de l'ensemble du sujet ? le niveau de responsabilité est-il adapté au niveau des élèves ?		
3 pôles au moins sont abordés sur l'ensemble des 2 situations (S1 et S2) S1 (classe de première) □ P1 □ P2 □ P3 □ P4 □ P5 S2 (classe de terminale) □ P1 □ P2 □ P3 □ P4 □ P5		
Pour chacune des situations S1 et S2, 2 pôles au moins seront abordés		
Contextes professionnels Cuisine et CSR respectent la spécificité de chaque diplôme (les questions sont spécifiques à la spécialité)		
« Sur le contexte »	**Oui**	**Non**
Le sujet comporte une courte fiche d'identité de l'entreprise ou bien l'entreprise est clairement présentée dans le contexte.		
Le contexte est clair, précis et court. Il présente l'entreprise et donne la fonction du candidat.		
Le contexte est professionnalisant, cohérent, responsabilisant et motivant pour les élèves.		
Le contexte permet à l'élève de « s'installer » dans l'entreprise pour accomplir les missions.		
« Sur les activités»	**Oui**	**Non**
Chaque activité (mission) débute par un court texte introductif qui contextualise le travail confié à l'élève et les prescripteurs.		
Les activités confiées aux élèves sont variées et s'apparentent réellement à des tâches effectuées dans un restaurant.		
Il y a une progressivité (taxonomie) dans la proposition des activités tout au long du sujet (sujet de difficulté croissante).		
Les tâches (questions) sont univoques (non équivoques) et indépendantes.		
Les activités sont conformes aux limites de connaissances du référentiel.		
Le sujet permet de restituer des connaissances.		
Le sujet permet à l'élève d'argumenter.		