

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

<i>Critères d'évaluation</i>		Cocher	
		OUI	NON
PARTIE THEORIQUE	Les questions portent sur l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°1 (C1 à C5, savoirs spécifiques et communs).		
	Le sujet est rédigé à partir de la maquette mise à disposition par le cahier des charges.		
	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 apparait 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>			

