|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRILLE DE CONFORMITE DE DE LA SITUATION N°1 DE L’EP1 PRODUCTION ALIMENTAIRE** | | | | |
| ***Critères d’évaluation*** | | | ***Cocher*** | |
| PARTIE ECRITE | Les questions portent sur l’ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°1 (C1 à C5, savoirs spécifiques et communs). | | OUI | NON |
| 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   * 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 C2, C3 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 le 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  *(1 enseignant de spécialité + 1 professionnel du métier/1enseignant de spécialité)* | | |  |  |
| Commentaires éventuels relatifs à la non-conformité du sujet : | | | | |
| **GRILLE DE CONFORMITE DE DE LA SITUATION N°1 DE L’EP2 SERVICE EN RESTAURATION** | | | | |
| ***Critères d’évaluation*** | | | ***Cocher*** | |
| 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 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 : |  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 :   * 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 le 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  *(1 enseignant de spécialité + 1 professionnel du métier/1enseignant de spécialité)* | | |  |  |
| Commentaires éventuels relatifs à la non-conformité du sujet : | | | | |