

# **CAP CUISINE**

## **Cahier des charges Conception des sujets de culture professionnelle :**

- **Cuisine**
- **Gestion appliquée**
- **Sciences appliquées**

Ce cahier des charges à destination des concepteurs de sujets a pour objectifs de préciser les attentes et les consignes à respecter dans le cadre de la conception du sujet et du corrigé des épreuves de culture professionnelle (Cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).

## 1.1. Définition des épreuves

### Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

|  |  |
|--|--|
| <b>Pôle 1</b><br><b>« Organisation de la production de cuisine »</b> | <b>→ Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises</b> dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.<br><b>→ Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire</b> dans le respect des consignes et du temps imparti. |
|--|--|

### Contenu de l'épreuve :

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

À partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées) intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :

- réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons ;
- stocker les marchandises ;
- mettre en place les marchandises nécessaires à sa production ;
- participer aux opérations d'inventaire ;
- collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production ;
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production ;
- planifier son travail.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées, figurent dans la colonne « indicateurs de performance » du référentiel de certification.

## Épreuve EP 1 : Organisation de la production de cuisine

|   |  |   |  |                              |   |
|---|--|---|--|------------------------------|---|
| Nature de l'épreuve   | Écrite et orale  |   |  |                              |   |
| Coefficient   | 4  |   |  |                              |   |
| Forme de l'évaluation   | <p>L'évaluation comporte deux parties.</p> <p><b>1. Première partie écrite (plusieurs évaluations significatives)</b><br/>           Cette première partie est constituée de plusieurs évaluations écrites qui portent sur les compétences 1 et 2<br/>           En début de formation, l'équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées) définit des <u>contextes professionnels communs</u>.<br/>           Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives » et donc certificatives.</p> <p>Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.</p> <p><b>2. Deuxième partie orale (entretien)</b></p> <p>Cette deuxième partie d'évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des deux compétences visées. Elle prend la forme d'un court entretien.<br/>           Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d'apprentissage.</p> <p><i>Exemples de supports collectés : fiche technique, fiche de stock, bon de commande et de réception, support de vente, support numérique relatif à une entreprise ou un produit, étiquettes de produits marqueurs, protocoles, document technique d'un fournisseur, etc.).</i></p> <p>L'entretien se déroule de la manière suivante :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>1<sup>ère</sup> phase</b><br/>(Ne pas interrompre l'exposé du candidat)</td> <td style="padding: 5px;">Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience. Les supports sont des « déclencheurs de parole ».</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>2<sup>ème</sup> phase</b></td> <td style="padding: 5px;">Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1.</td> </tr> </table> <p>Pour cette situation, la commission d'évaluation est composée de deux personnes (maximum) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>un enseignant de cuisine ayant le candidat en formation</li> <li>un enseignant d'économie et gestion OU un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation OU un professionnel.</li> </ul> <p>La situation a lieu au cours de la dernière année de formation. Elle est organisée dans le cadre des enseignements, au fur et à mesure que les candidats atteignent le niveau de compétence attendu. L'évaluation peut avoir lieu en entreprise, durant une période de formation.<br/>           La proposition de note de CCF est constituée de la moyenne des 4 évaluations significatives et de la note obtenue à l'entretien.</p> | <b>1<sup>ère</sup> phase</b><br>(Ne pas interrompre l'exposé du candidat) | Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience. Les supports sont des « déclencheurs de parole ». | <b>2<sup>ème</sup> phase</b> | Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1. |
| <b>1<sup>ère</sup> phase</b><br>(Ne pas interrompre l'exposé du candidat) | Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience. Les supports sont des « déclencheurs de parole ».   |   |  |                              |   |
| <b>2<sup>ème</sup> phase</b>  | Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1.  |   |  |                              |   |

## 1.2. 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.
- 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 sujet doit s'inspirer d'une **situation réelle**.

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.

### Situations professionnelles

La règle est :

- un seul contexte pour l'ensemble d'un sujet.
- une ou plusieurs situations professionnelles [= travaux confiés à l'élève]

### 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** (citer, repérer, indiquer, nommer, désigner, noter, compléter, cocher, mentionner.....).

Les situations doivent contenir suffisamment d'informations afin d'induire un travail à réaliser. 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...). Les sources documentaires sont identifiées et citées, les adresses de sites internet sont précisées,

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 un support à compléter par le candidat (tableau, schéma, organigramme...).

## Extraits d'ouvrages, articles, manuels scolaires, site internet

Ces extraits doivent obligatoirement faire apparaître leur source (et date de consultation s'il s'agit d'un site internet).

### Conception du sujet dans sa forme

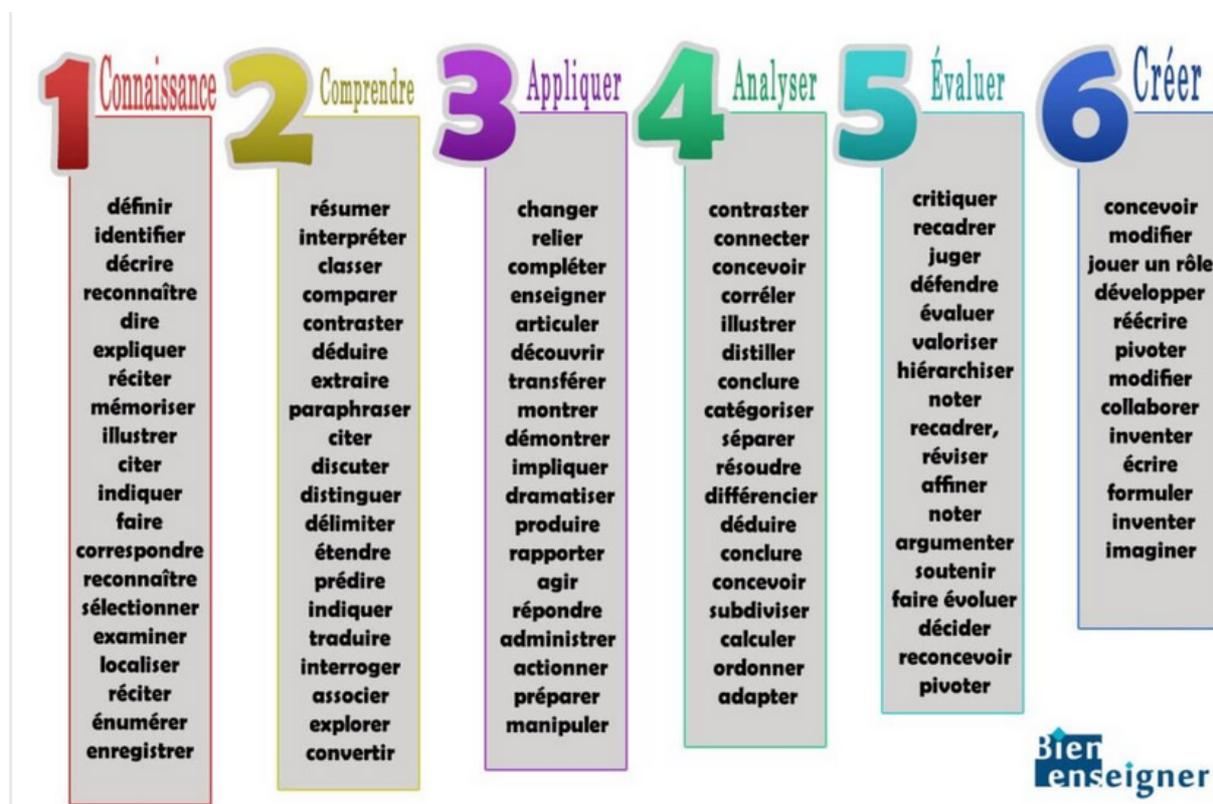
La position des questions, annexes et énoncés (recto/verso) la mieux adaptée est celle qui évite de tourner et retourner sa feuille pour un même travail, dans la mesure du possible.

### 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 différents (carte de restaurant, carte géographique, article de presse, photographie, graphique, schéma, ...) à lire et à comprendre rapidement (5 minutes max pour chaque support)
- Ne pas proposer seulement des tableaux à compléter
- Trouver un fil conducteur pour les contextes de chaque dossier
- Ne pas mettre l'élève en difficulté avec des questions dépendantes
- Éviter de proposer des questions faisant appel uniquement à des connaissances théoriques non contextualisées
- Formuler les questions en verbes d'action à l'infinitif.
- Varier les activités demandées à l'élève (taxonomie de Bloom) en adaptant le niveau d'exigence à l'épreuve

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 (niveau 3 ou 4).



Bien  
enseigner

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

## Annexe -Quelques repères pour vérifier la conformité du sujet

| Sujet  | Oui        | Non        |
|--|------------|------------|
| <b>« Sur la forme »</b>  |            |            |
| La lecture est facile ? Le sujet est attractif pour les élèves ? Les documents sont aérés ?  |            |            |
| Les verbes d'action sont bien à l'infinitif ?  |            |            |
| Les documents iconographiques sont-ils lisibles ? Sont-ils actualisés (signes de qualité, date, taux de TVA ...)   |            |            |
| La nomenclature des supports (documents à consulter et annexes à compléter) est-elle respectée ?   |            |            |
| Un cadre pour les réponses des candidats est proposé.  |            |            |
| La source des documents, annexes, images sont-ils cités (s'ils ne sont pas créés par l'enseignant) ?   |            |            |
| <b>« Sur le fond »</b>   | <b>Oui</b> | <b>Non</b> |
| Le sujet comporte-t-il une courte fiche d'identité de l'entreprise ou bien l'entreprise est clairement présentée dans le contexte ?  |            |            |
| Le contexte est-il clair et précis, présente-t-il l'entreprise et donne-t-il la fonction du candidat ?   |            |            |
| Le contexte est-il professionnalisant, cohérent, responsabilisant et motivant pour les élèves ?  |            |            |
| Le contexte permet-il à l'élève de « s'installer » dans l'entreprise pour accomplir les missions ?   |            |            |
| Chaque mission (activité) débute-t-elle par un court texte introductif qui contextualise le travail confié à l'élève ?   |            |            |
| Le sujet comprend-t-il entre 3 et 4 dossiers (en fonction de sa « densité et du niveau du diplôme) en faisant appel à 3 à 4 grands thèmes du référentiel ?   |            |            |
| Existe-t-il une progressivité (taxonomie) dans la proposition des activités tout au long du sujet (sujet de difficulté croissante) ?   |            |            |
| Les prescripteurs (directeur, chef de cuisine, maitre d'hôtel, ...) sont-ils identifiables dans la présentation de l'entreprise ? des activités ?  |            |            |
| Existe-t-il une cohérence globale et continue avec le contexte de départ ?   |            |            |
| Une situation professionnelle contextualisée introduit le sujet. Existe-t-il un fil conducteur entre les activités et le contexte de l'ensemble du sujet ?   |            |            |
| Les activités confiées aux élèves sont-elles professionnelles, variées ?   |            |            |
| Les tâches proposées s'apparent-elles réellement à des tâches d'une entreprise de restauration ?   |            |            |
| Les tâches sont-elles autonomes et indépendantes ?   |            |            |
| Le sujet est-il vraiment du niveau attendu (3 ou 4), est-il responsabilisant ? Le nombre de documents à exploiter est-il suffisant ? Il ne s'agit pas « uniquement » d'annexes à compléter (surtout pour le niveau 4), le niveau de responsabilité est-il réellement adapté au niveau des élèves ? |            |            |
| Les activités sont-elles conformes aux limites de connaissances du référentiel ?   |            |            |
| Le sujet est-il réalisable dans la durée prévue ?  |            |            |
| Le sujet permet-il d'évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser des savoirs et analyser une situation et des supports ?  |            |            |