

BCP CUISINE BCP CSR

Cahier des charges Conception des sujets de :

- **Technologie**
- **Sciences appliquées**
- **Gestion appliquée/mercatique et gestion appliquée**

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 technologie, de sciences appliquées et de gestion appliquée/mercatique et gestion appliquée.

1.1. Définition des épreuves

Épreuve E1 : Épreuve scientifique et technique	
Sous-épreuve E11 Sous-épreuve E12	Technologie (CCF) Sciences appliquées (CCF)
Nature de l'épreuve	Écrite
Durée	4 h maximum
	E11 S1 : 1 heure maximum E11 S2 : 1 heure maximum
Coefficient	2 (E11) et 2 (E12)
Forme de l'évaluation	<p>L'épreuve 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 et la sous-épreuve de sciences appliquées. 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.</p> <p>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. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.</p> <p>La première situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, 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.</p> <p>La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, 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.</p>

Objectifs et contenu :

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.

BCP CSR : Voir compétences évaluées pages 51, 52 et 53 du référentiel

BCP Cuisine : Voir compétences évaluées pages 47, 48 et 49 du référentiel

Critères d'évaluation :

L'évaluation prend en compte :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies
- la pertinence des réponses
- l'exactitude des connaissances technologiques et de sciences appliquées
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation

Elle est réalisée par un enseignant de technologie professionnelle et un enseignant de sciences appliquées.

Épreuve E2 : Épreuve de gestion et de dossier professionnel		
Sous-épreuve E21	Mercatique et gestion appliquée (BCP CSR) (CCF)	Gestion appliquée (BCP Cuisine) (CCF)
Nature de l'épreuve	Écrite	
Durée	3 h : E21 S1 : 1 heure maximum E21 S2 : 2 heures maximum	
Coefficient	2	
Forme de l'évaluation	<p>Il prend la forme de deux situations d'évaluation écrites, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement.</p> <p>Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.</p> <p>Les deux situations d'évaluation sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.</p> <p>Chaque situation porte sur une étude de cas mettant en jeu la mercatique et/ou la gestion appliquée, à partir d'un contexte professionnel. Le candidat est invité à répondre à des questions relatives au cas proposé.</p> <p>La première situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle. Elle est notée sur 10 points.</p> <p>La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, a lieu au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle. Elle est notée sur 30 points.</p>	

Objectifs et contenus :

Cette sous-épreuve écrite porte sur une partie des savoirs associés des pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte professionnel (qui peut être un concept de restauration et/ou des problématiques professionnelles) et prend appui sur des supports documentaires professionnels. Elle s'appuie sur une étude de cas qui peut être la même que celle servant de support aux sous-épreuves E11 et E12.

BCP CSR : Voir compétences évaluées pages 51, 52 et 53 du référentiel

BCP Cuisine : Voir compétences évaluées pages 47, 48 et 49 du référentiel

Critères d'évaluation :

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

L'évaluation prend en compte :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies
- la pertinence des réponses
- l'exactitude des connaissances
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation

Elle est réalisée par un enseignant chargé des enseignements de gestion appliquée.

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, organigramme...*).

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, spécifier, 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, fiche banquet, 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

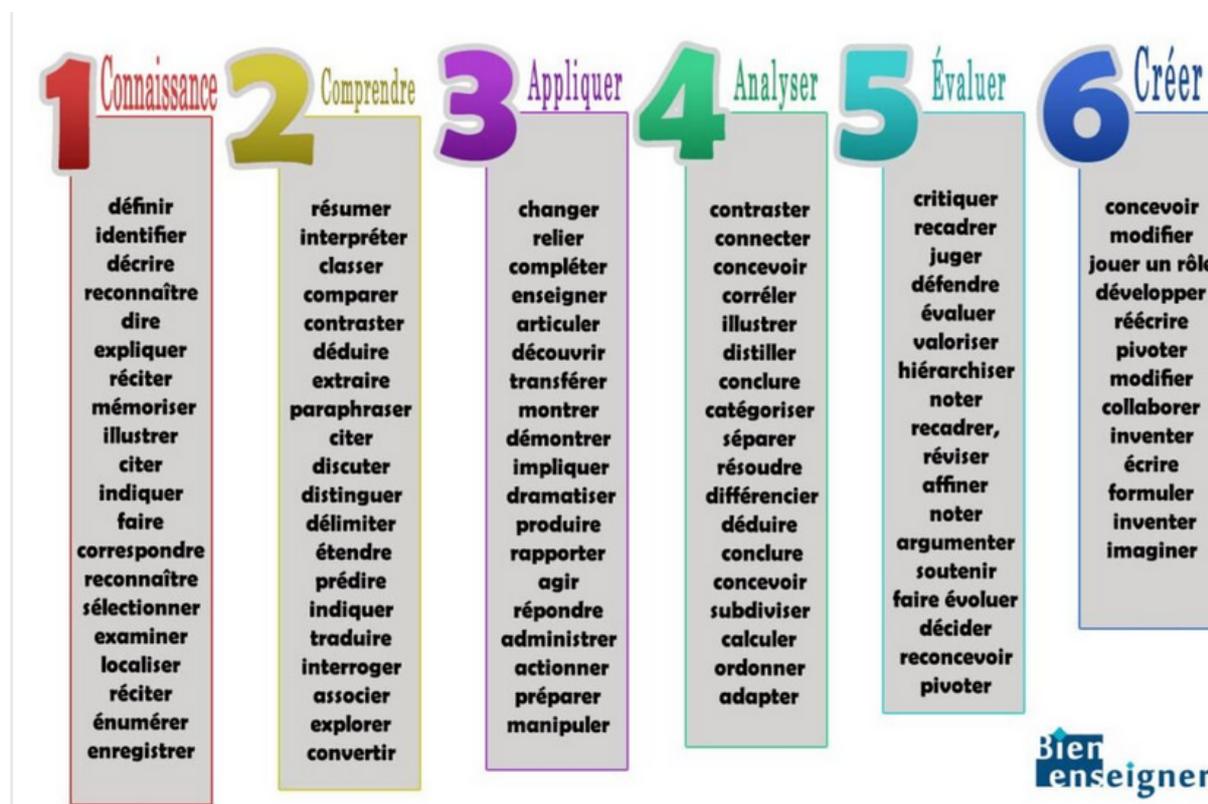
La position des questions, annexes et énoncés (recto/verso) la mieux adaptée est celle qui évite de tourner et retourner sa feuille pour un même travail, dans la mesure du possible.

Conception du sujet sur le fond

- Varier les compétences sollicitées du référentiel en définissant les critères/indicateurs de performance en amont (ne pas oublier les approches commerciales et de communication)
- 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).



<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
« Sur la forme »		
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) ?		
« Sur le fond »	Oui	Non
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 5 dossiers (en fonction de sa « densité et du niveau du diplôme) en faisant appel à 3 à 5 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, maître d'hôtel, ...) sont-ils identifiables dans la présentation de l'entreprise ? des activités ?		
Pour les diplômes de niveau 4, est-il prévu que l'élève donne (au moins une fois) son avis/fasse un choix/prenne parti ?		
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 au référentiel ?		
Le sujet permet-il d'évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser des savoirs et analyser une situation et des supports ?		