

DÉROULEMENT ÉPREUVE E31 S2 PRATIQUE PROFESSIONNELLE CUISINE EN TERMINALE

PROPOSITION D'ORGANISATION

QUOI ?	Épreuve E31 Pratique Professionnelle Cuisine	
QUI ?	Le professeur de cuisine + un professionnel (pour la durée totale de l'épreuve soit 5h30)	
OU ?	En centre de formation	
QUAND ?	Au cours du second semestre de l'année de terminale (période idéale : 3 semaines suivant les vacances de printemps) - Pendant les heures de travaux pratiques (une plage de 5h30 est nécessaire)	
COMMENT ?	PARTIE ÉCRITE 1h15	PARTIE PRATIQUE 4h15
	<p>Le nombre d'élèves évalués est de 6 maxima par séances. 1 heure consacrée à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La réalisation d'une fiche technique à partir d'un panier de denrées. - Un ordonnancement (planigramme) des 3 plats intégrant le travail d'un commis. <p>15 min consacrées à la prise de contact avec le commis. Les fiches techniques et ordonnancements seront modélisés selon la trame utilisée en BTS afin de favoriser la passerelle. Le panier de denrées présenté au début de l'épreuve ne comportera que les marchandises utilisables pour le plat libre. L'élève pourra utiliser l'ouvrage professionnel dont il se sert habituellement.</p>	<p>Le nombre d'élèves évalués est de 6 maxima par séances. 3h30 consacrées à la pratique avec un commis de 1^{ère} BAC PRO pour la production (envoi 1 : 3h10 / 2 : 3h20 / 3 : 3h30)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 plats imposés (entrée et dessert) pour 6 couverts (4 au plat + 2 à l'assiette ou 6 à l'assiette) avec fiches techniques fournies. - 1 plat principal libre pour 6 couverts, dressage libre. 3 techniques imposées. <p>15 min consacrées à l'autoévaluation de la production réalisée par le candidat. La grille d'autoévaluation comporte 3 critères : organisation, animation, et production. 30 min consacrées au nettoyage et remise en état des locaux.</p>
POURQUOI ?	<p>6 couverts : ce volume pour 3 plats semble être un bon compromis, y compris dans le cas où les élèves traiteraient une volaille entière : dans ce cas, il suffit de commander 2 suprêmes ou deux cuisses pour arriver à 6 portions.</p> <p>6 candidats par séquence d'évaluation : les groupes d'atelier étant fixés à 15, les évaluations peuvent se dérouler sur deux séquences jusqu'à 12 élèves ou 3 séquences à partir du 13^{ème}.</p> <p>3 techniques imposées : 2 raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi changer ce qui fonctionnait correctement sur l'ancienne formule du Bac Pro - Dans le cadre de la poursuite d'étude en BTS, on anticipe sur le déroulement de l'épreuve pratique en cuisine pour ce diplôme. 	