BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Cuisine » - E22 Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel

		SITUATION N T (epreuve orale)	E22 - S1
Á	Académie de	Établissement	
E		Nom, prénom du candidat	Session

La sous-épreuve E22 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées. Elle a lieu lors du second semestre de l'année de première professionnelle.

La situation n°1 porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°1, du pôle n°2 ou du pôle N°5.

Positionnement et évaluation du candidat											
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Situation 1		Compétences N ECA				. Critères d'évaluation	Évaluation	
Δ.			Dossier	évaluée	М	-	+	М			
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production							Précision et concision de l'information	/30	
-	C1-3 Cuisiner	C1-3.7 Optimiser la production							Utilisation d'un vocabulaire		
	C2-1 Entretenir des relations professionnelles	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, avec les tiers							professionnel Éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées Aptitude à argumenter et à		
2	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle									
		C2-2.3 Communiquer avec la clientèle							convaincre		/30
		C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles							Pertinences des réponses formulées		
	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle							Richesse et diversité des situations exploitées Prise en compte des évolutions		
5	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité							technologiques et scientifiques Clarté et rigueur de l'expression		
g		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement*							orale		

^{*}Compétence obligatoirement évaluée

Membres du jury							
Fonction	NOM Prénom	Émargement					
Enseignant Organisation et Production Culinaire							
Enseignant Sciences Appliquées							

Appréciation					