

Attendus des compétences de sciences appliquées en fin de terminale bac pro Cuisine

Grille permettant d'évaluer les élèves lors de différentes situations d'évaluation.

Dans le cas d'un CCF, un corrigé avec les réponses correspondant aux différents niveaux de maîtrise peut être proposé

Compétence du LSL	Non maîtrisé = risque pour les usagers et/ou les équipements	Insuffisamment maîtrisé = exécute avec aide → commis	Maîtrisé = exécute en autonomie → premier commis	Bien maîtrisé = est capable d'expliquer ses choix aux commis qu'il supervise → chef de partie ou chef gérant	Savoirs associés du référentiel cuisine
C1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Décrit ou adopte une pratique professionnelle qui risque de compromettre la qualité sanitaire des aliments et/ou la sécurité des personnels et des clients.	- Retrouve des mesures d'hygiène de santé et de sécurité à partir d'un document ou d'une situation professionnelle connue. - N'est pas capable de les justifier ou de les adapter au contexte.	Cite les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité qu'il doit appliquer dans les contextes professionnels qui lui sont soumis. Propose une justification incomplète de ses choix.	Choisit judicieusement les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité adaptées au contexte professionnel qui lui est soumis. Mobilise ses connaissances en microbiologie, nutrition, physique-chimie de la cuisine et sur la réglementation (dans les limites de connaissance du référentiel) pour expliquer ses choix.	C1-1.4 L'hygiène du milieu et du matériel C1-1.5 La liaison chaude et les liaisons froides C1-2.1 Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières C 1-2.11 La production de chaleur C1-4.2 Les TIAC, les plats témoins C2-1.1. Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la qualité alimentaire C 2-2.3 L'équilibre alimentaire C 3-1.1 Hygiène et santé de la main d'œuvre C 3-1.4 Les risques liés à l'activité physique C 4-4.4 La gestion des invendus C 5-1.2 L'hygiène des méthodes...
C2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter	N'est pas capable de relever une information pertinente dans un document professionnel.	- Sait relever une information pertinente dans un document professionnel qui lui est soumis mais n'est pas capable de l'organiser ou de l'utiliser pour argumenter un choix. - Sait renseigner un document simple de qualité sans en comprendre les enjeux.	- Utilise les informations collectées dans des documents professionnels pour argumenter un choix. - Évalue la qualité (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle...) grâce aux outils qui lui sont fournis.	- Sait trouver l'information pertinente (réglementation, recommandation...) pour argumenter un choix professionnel. - Organise l'information de manière à faciliter la traçabilité - Identifie les éléments de qualité et propose des outils pour la valoriser ou la contrôler (autocontrôle, plan alimentaire...)	C 2-1.1 Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la qualité alimentaire C 5-1.1 Les comportements alimentaires C 5-1.2 Hygiène des méthodes C 5-1.4 Les constituants alimentaires et leur rôle nutritionnels, Dimension nutritionnelle des produits alimentaires C 5-2 Perception sensorielle, Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire ...

Compétence du LSL	Non maîtrisé	Insuffisamment maîtrisé	Maîtrisé	Bien maîtrisé	Savoirs associés du référentiel cuisine
C3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation	Décrit des pratiques professionnelles qui risquent de compromettre la qualité des matières premières lors de leur réception ou leur stockage.	Cite quelques contrôles à effectuer lors de la réception ou du stockage des matières premières mais n'est pas capable de justifier leurs conditions de conservation.	Cite les principaux contrôles à effectuer lors de la réception des matières premières. Décrit les principales conditions de conservation des matières premières et de commercialisation des matières premières. Propose une justification incomplète de ses choix.	- Cite et justifie les règles lors de la réception, du stockage et de la conservation des matières premières. - Propose des moyens de contrôle de la qualité des matières premières et les conditions de conservation et de commercialisation qui s'adaptent au contexte professionnel . - Mobilise ses connaissances en microbiologie et physique-chimie de la cuisine et sur la réglementation pour justifier ses choix.	C 1-1.2 La marche en avant C 1-1.4 La toxicologie alimentaire C 1-1.5 Liaisons chaudes et froides C 1-2.1 Protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières, Modifications subies lors du stockage C 4-2.1 Les parasitoses alimentaires C 4-2.2 Conditionnement sous vide C 4-2.3 Production et utilisation du froid ...
C4. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux	Laisse passer des erreurs dans la mise en place et le rangement qui risquent de compromettre la qualité sanitaire des aliments et/ou d'être à l'origine de dégradation du matériel ou d'accident du travail.	- Repère quelques erreurs dans la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux mais ne sait pas identifier l'origine de ces erreurs. - A besoin d'être supervisé pour valider le contrôle de la mise en place ou du rangement.	- Liste les éléments de conformité dans la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux. - Propose une justification incomplète de ses choix. - Valide le contrôle de la mise en place ou du rangement à l'aide d'un outil (grille de conformité, plan de nettoyage...) en autonomie .	- Liste et justifie les éléments de conformité dans la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux. - Mobilise ses connaissances en microbiologie et sur la réglementation pour justifier ses choix. - Propose des autocontrôles pertinents qui s'adaptent à la situation professionnelle.	C 1-1.2 La marche en avant C 1-1.4 L'hygiène des milieux et du matériel C 1-1.5 Liaisons chaudes et froides C 1-2.1 Protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières C 5-1.2 L'hygiène des méthodes ...
C5. Détecter les anomalies, réagir aux aléas, mener des actions correctives	- Ne remarque que partiellement des anomalies qui peuvent compromettre la qualité (sanitaire, nutritionnelle ou organoleptique) des aliments, l'intégrité des matériels ou la sécurité des personnels. - Ne sait pas réagir aux aléas.	- Repère quelques anomalies mais ne sait pas proposer de mesure corrective. - Demande de l'aide lorsqu'il rencontre une situation légèrement différente des contextes professionnels qui lui sont familiers.	- Repère les principales anomalies et propose des mesures correctives . - Fait preuve d'autonomie et d'initiative face aux aléas. - Propose des actions correctives en lien avec l'anomalie rencontrée. - Propose une justification incomplète de ses choix.	- Repère les principales anomalies et identifie leur origine en mobilisant ses connaissances . - Est force de propositions face aux aléas rencontrés. - Propose et justifie des mesures correctives qu'il met en œuvre ou fait appliquer par d'autres.	C 1-1.3 L'éclairage des locaux, L'alimentation en eau froide, La ventilation et la climatisation C 1-1.4 Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel, La lutte contre la prolifération des nuisibles, a toxicologie alimentaire C 1.2 Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies C 1-2.11 La production de chaleur C 1-4.2 Les TIA, Les plats témoins C 2-2.3 L'équilibre alimentaire C 3-1.4 La prévention des risques liés à l'activité physique C 5.2 La perception sensorielle ...