

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL « Cuisine »

Sur le site « *Hôtellerie-restauration* » de l'académie de Versailles, à l'adresse :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/> sont disponibles :

- Référentiel **version finale** en CPC **Arrêté du 31 mai 2011**
- Guide d'accompagnement pédagogique évolutif
- Tous les documents d'évaluations officiels

Pensez à le consulter régulièrement.

## Règlement d'examen Annexe IIb

Baccalauréat professionnel  Cuisine			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilitée, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité			
<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Coef</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
E1 – Épreuve scientifique et technique	<b>U.1</b>	<b>5</b>						
E11 – Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit	
E2 – Epreuve de gestion et de dossier professionnel	<b>U.2</b>	<b>5</b>						
E21 – Sous-épreuve de gestion appliquée	U.21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	2 h (1)	CCF, écrit (1)	
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF, oral		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF, oral	
E.3 – Épreuve professionnelle	<b>U.3</b>	<b>9</b>						
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle	U.31	8	CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit et pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit et pratique	
E32 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.32	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.4 - Épreuve d'anglais	<b>U.4</b>	<b>3</b>	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	<b>U.5</b>	<b>5</b>						
E51 – Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF	
E52 – sous-épreuve d'histoire –géographie éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF	
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	<b>U.6</b>	<b>1</b>	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	<b>U.7</b>	<b>1</b>	CCF		ponctuel, pratique		CCF	
Épreuve facultative Langue vivante (4)	UF1		Ponctuel Oral	20mn	Ponctuel oral	20mn	Ponctuel oral	20 mn

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury

(3) 1h30 de phase écrite au maximum et 4 h de pratique

(4) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

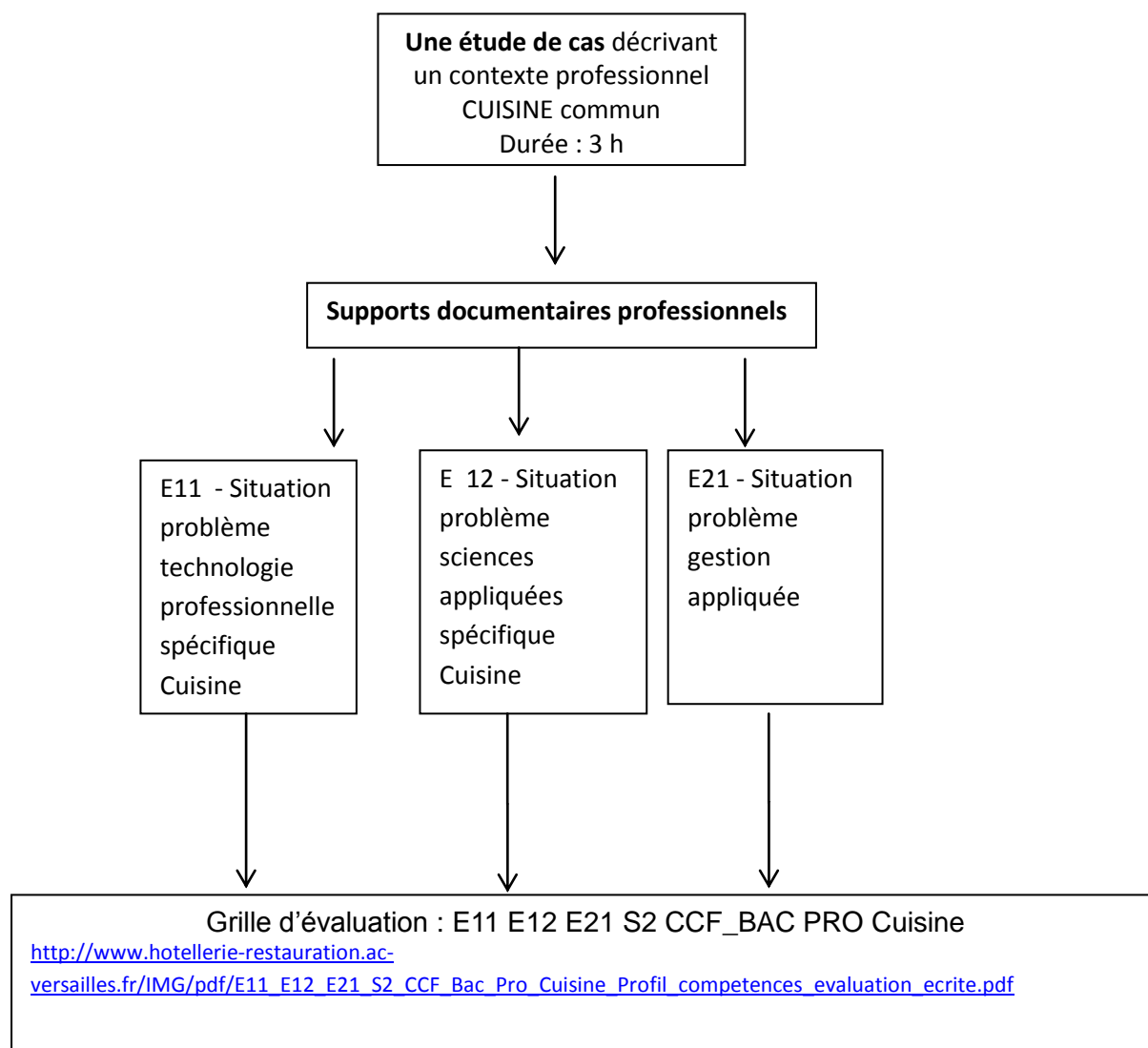
## Contrôle en cours de formation

E11 – Sous épreuve de Technologie E12 – Sous épreuve de Sciences Appliquées E21 – Sous épreuve de Gestion Appliquée	<b>1<sup>ère</sup> situation d'évaluation</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Voir EP1 BEP Restauration

[http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11\\_E12\\_E21\\_S1\\_CCF\\_Bac\\_Pro\\_Cuisine\\_Profil\\_competences\\_evaluation\\_ecrite.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_S1_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Profil_competences_evaluation_ecrite.pdf)

E11 – Sous épreuve de Technologie E12 – Sous épreuve de Sciences Appliquées E21 – Sous épreuve de Gestion Appliquée	<b>2<sup>ème</sup> situation d'évaluation</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------



Grille d'évaluation recapitulative S1 (= EP1 BEP) + S2 : E11 E12 E21 Grille recapitulative CCFBAC PRO Cuisine <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Grille_recapitulative.pdf">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Grille_recapitulative.pdf</a>	<b>RECAPITULATIF</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

*Préconisations :*

*Pour chaque option, une seule situation d'évaluation construite autour d'un seul contexte professionnel est déclinée en 3 parties :*

- Situation problème technologie professionnelle E11,*
- Situation problème sciences appliquées E12,*
- Situation problème gestion appliquée E21*

*Le contexte professionnel retenu peut être commun ou non aux 2 options.*

## E22 – PRÉSENTATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL

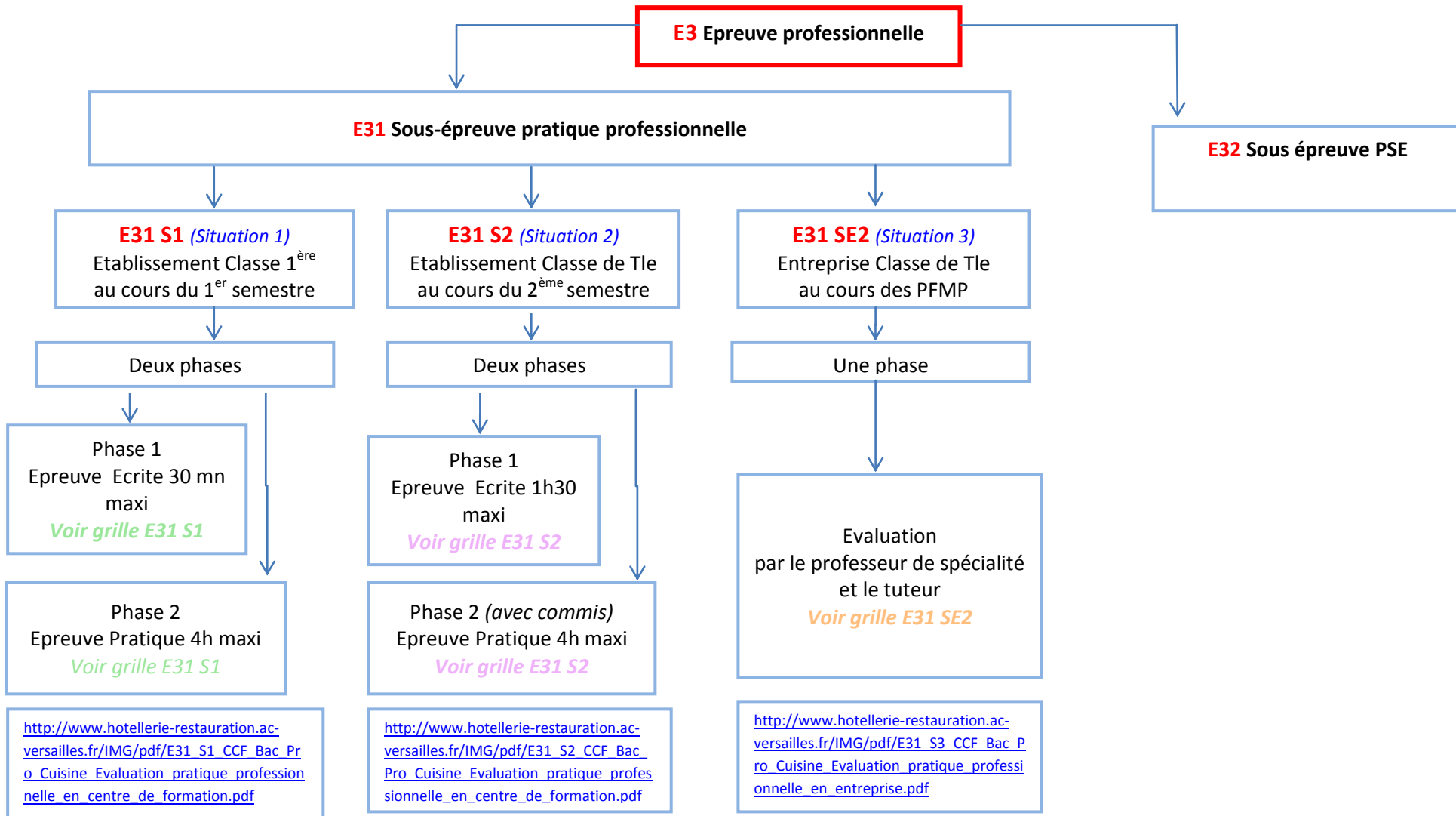
### Contrôle en cours de formation

12 pages maximum hors annexes

<p><b>Page de présentation de mon cursus</b> (1 page)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ NOM, Prénom</li> <li>➤ Cursus de formation Bac Pro</li> </ul>	<p><b>Fiches Bilan de Compétences FBC</b> (Fiche Bilan de compétences E22)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FBC 1</li> <li>➤ FBC 2</li> <li>➤ FBC 3</li> <li>➤ FBC 4</li> <li>➤ FBC 5</li> </ul>	<p><b>Conclusion</b></p>	<p><b>Annexes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Documents techniques</li> <li>✓ (plan, schéma, procédures, fiches techniques...)</li> <li>✓ Photographies</li> <li>✓ Supports de vente (carte, menu...)</li> </ul>
<p><b>Démarche - Dossier professionnel Bac Pro cuisine</b></p>			
<p><b>Seconde BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérage des compétences avec mon professeur, mon tuteur en entreprise</li> <li>• Elaboration d'une ou plusieurs grilles d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une FBC</li> <li>• Elaboration d'une ou plusieurs FBC avec l'aide de mes professeurs</li> </ul>	<p><b>Première BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORATION des FBC :             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FBC pôle 1</li> <li>➤ FBC pôle 2</li> <li>➤ FBC pôle 5</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center; color: red;">❖ Situation n°1</p> <p><i>(dans le courant du second semestre) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présentation d'une compétence opérationnelle relevant du pôle 1, 2 ou 5</li> <li>▪ Présentation de mon travail devant un jury composé d'un professeur de service et commercialisation ou de cuisine (en fonction de la spécialité) + un professeur de sciences appliquées</li> <li>▪ Grille E22 S1 CCF BAC PRO Cuisine : <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S1_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S1_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf</a></li> </ul> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <p>Environ 10 minutes</p> <p>Présentation 5'+entretien 5'avec le jury</p> </div>		<p><b>Terminale BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORATION des FBC :             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FBC pôle 3</li> <li>➤ FBC pôle 4</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center; color: red;">❖ Situation n°2</p> <p><i>(dans le courant du second semestre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présentation de deux compétences opérationnelles relevant du pôle 3 et 4</li> <li>▪ Présentation de mon travail devant un jury composé d'un professeur de service et commercialisation ou de cuisine (en fonction de la spécialité)+ un professeur de gestion appliquée.</li> <li>▪ Grille E22 S2 CCF BAC PRO Cuisine : <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S2_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S2_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf</a></li> </ul> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <p>Environ 20 minutes</p> <p>Présentation 10'+entretien 10'avec le jury</p> </div>

## E3 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE - CUISINE

### Contrôle en cours de formation



### Fiche d'évaluation récapitulative E31

[http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E31\\_CCF\\_Bac\\_Pro\\_Cuisine\\_Grille\\_recapitulative.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E31_CCF_Bac_Pro_Cuisine_Grille_recapitulative.pdf)

## ORGANISATION DE LA CERTIFICATION : RELATION ENTRE LE BEP ET LE BAC PRO

