

Compte rendu de la formation en Sciences appliquées du 29/03/2017

A/ Réforme du CAP cuisine (BO du 9.04.2016)

Présentation réalisée par M. Sébastien GUILLAUME, aide-IEN en production culinaire.

La première session de CAP évaluée selon les nouvelles modalités sera celle de **2018**.

Il y a deux épreuves professionnelles :

- Une épreuve **écrite** avec un contexte commun aux 3 matières (technologie culinaire, sciences appliquées, gestion appliquée).
- Une épreuve de **pratique professionnelle**.

14 semaines de PFMP sont obligatoires en CAP, sur les deux années de formation. Il faut prévoir un **minimum de 4 semaines de PFMP** en première année de formation.

Horaire hebdomadaire en SA (CAP cuisine) :

Il est prévu **1h semaine de cours** (avec le groupe cuisine) et **30 minutes d'atelier expérimental** qui devrait pouvoir se faire en co-animation avec le professeur de pratique professionnelle (1h semaine ou 2h quinzaine par exemple). Les ateliers expérimentaux seront l'occasion de travailler les compétences du pôle 2 qui sont enseignées par le professeur de SA mais évaluées par le professeur de pratique.

L'accent a été mis sur la construction, en amont, d'une stratégie globale de formation. Avant la rentrée, en équipe pluridisciplinaire, il faudra construire :

- Le **calendrier de formation** (notamment les PFMP) afin de pouvoir décider de l'enchaînement des contextes communs.
- **Contextes communs** : ce sera l'ordre d'apparition des concepts de restauration au cours de la formation (gastronomique, traditionnel, collectivité, à thème, des transports, rapide).

☞ NB : les mêmes concepts serviront de base pour les évaluations significatives.

- Répartir entre les trois matières professionnelles, les **thèmes et savoirs associés** enseignés.

Si l'atelier expérimental se fait en co-animation, il y a une nécessité de construire une progression sur la formation.

Concernant les modalités de traçabilité du parcours de formation, il n'est pas encore arrêté la « logistique » de la collecte des copies des évaluations significatives. Il est impératif de **conserver toutes les évaluations potentiellement certificatives** et c'est parmi ce dossier que seront sélectionnées les 4 évaluations significatives en fin de formation.

Rappel réglementaire : il ne faut pas que l'élève connaisse sa note de CCF avant la fin de sa formation donc on ne doit pas corriger le sujet avec les élèves s'ils ont leurs copies. Il faudrait fournir un **corrigé type** à l'élève, sans lui montrer sa copie.

Il est également rappelé que la pression certificative doit être allégée en 1^{ère} année de CAP. Les évaluations certificatives seront donc judicieusement placées, en concertation avec l'équipe, avant le début de la formation.

Pour l'oral de fin de production culinaire lors de l'épreuve EP2 : le professeur de sciences appliquées sera, dans le meilleur des cas, présent lors de l'évaluation des contenus du pôle 2. Si cela est impossible, il faudra fournir, au professeur de cuisine évaluateur, les questions et réponses attendues.

B/ Présentation du référentiel de CAP cuisine et du document de travail du CAP CS-HCR

Voir diaporama qui sera mis en ligne sur le site académique des SBSSA

Proposition de progression des enseignements de SA en 8 modules avec les contenus et limites de connaissances.

C/ Travail en groupes : production documentaire

Lors des travaux de l'après-midi, 3 groupes ont travaillé sur des thèmes différents :

- Groupe 1 : **cahier des charges des CCF du baccalauréat professionnel et du DI (BEP)** en sciences appliquées (sur le modèle du travail effectué en PSE).
- Groupe 2 : **cahier des charges des CCF du CAP cuisine et commercialisation et service en hôtel – café – restaurant** en sciences appliquées (sur le modèle du travail effectué en PSE).
- Groupe 3 : rédaction d'un **document académique synthétisant les compétences évaluées** en baccalauréat professionnel et en CAP.

Tous ces documents seront mis en ligne sur le site académique des SBSSA