La certification en CAP cuisine rénové :

Compte rendu de la journée de formation du 18/10 2017

Informations diverses :

* L’évaluation par CCF des CAP cuisine est traitée lors de la journée du 18/10/2017 et une autre journée de formation sera programmée pour la certification en CAP CS-HCR.
* Des commissions d’harmonisation de sujets seront prévues pour le CAP cuisine sur le même principe que ce qui est réalisé en bac pro.
* Un groupe de travail sur le thème de « l’oralité en CAP » a été mis en place à la rentrée 2017 sous la responsabilité de M. PLUMERE et M. DIRINGER.

**Evaluation d’EP1 :**

Les évaluations doivent être basées sur la stratégie globale de formation mise en place lors des concertations des différentes équipes pédagogiques.

**2 épreuves pour la validation d’EP1 :**

* CCF écrit où 3 enseignants sont concernés : Cuisine, SA, Gestion.
* Dossier professionnel qui sert de support à un entretien oral. (Voir plus loin)

**Les CCF écrits d’EP1**

Pour l’évaluation écrite, il faut sélectionner 4 situations d’évaluations significatives et ces situations d’évaluation ne concernent que le pôle 1 (cf. référentiel)

Où a lieu cette évaluation ? Au lycée ou au centre de formation

Quand ? Pendant les heures de cours

Comment ? Un contexte commun servira de support d’évaluation aux trois matières (Technologie, SA, Gestion). Les thèmes évalués devront tous appartenir au pôle 1.

Malgré l’interdiction de faire des CCF en 1ère année (cf. BO), il est possible de réaliser deux évaluations significatives en 2nde afin « d’entraîner » les élèves à cet exercice.

* 2 évaluations en seconde et 4 en terminale ce qui fait 6 situations d’évaluation. Parmi ces 6 évaluations, les professeurs des trois matières en choisissent 4 qui sont considérées comme significatives pour l’élève.
* La difficulté et la durée des évaluations doit aller crescendo, en difficulté et en durée, sans toutefois dépasser les 45 minutes d’écrit par matière en terminale.

💣 **ATTENTION** : les évaluations du pôle 1 ne peuvent porter que sur les compétences du pôle 1.

💣 **ATTENTION :** les situations d’évaluation devront avoir la même durée dans les 3 matières (technologie, SA, gestion) afin que l’élève se rende bien compte du poids équivalent des trois matières.

Pour la rédaction et la présentation des situations d’évaluations, un sujet zéro « élève » et « professeur » vous sera transmis. La mise en page du sujet « élève » devra être simplifiée au maximum pour éviter les lectures inutiles. Le sujet « professeur » sera complet et indiquera les compétences évaluées, le barème utilisé ainsi que le corrigé type. Les deux sujets devront être archivés.

**NB :** étant donné qu’il s’agit d’une épreuve de CCF, ne pas noter le terme « candidat » sur le sujet « élève » car cela laisse penser qu’il s’agit d’un examen ponctuel.

**NB :** Pour l’évaluation d’EP1, se référer aux **grilles d’évaluation** présentes dans le Guide d’Accompagnement Pédagogique accompagnant le référentiel.

Pour l’organisation d’EP1 à l’écrit, il est possible de réaliser, en équipe pédagogique, une fiche de programmation qui servira pour les 2 années de formation, même si l’équipe pédagogique est modifiée. (Proposition en ANNEXE 1 de ce compte-rendu, sur la base d’un travail déjà effectué par S. GUILLAUME).

**Le dossier professionnel EP1**

Il est indispensable de préparer les élèves à cet oral, dans les trois enseignements (SA, Technologie, Gestion). Pour la collecte de documents et informations avant, pendant et après les PFMP, il est possible d’utiliser les outils créés par le groupe de travail académique de l’année scolaire 2016/2017. Ces documents et outils sont disponibles sur le site académique rubrique CAP cuisine en « économie-gestion ».

**Evaluation d’EP2**

**Les évaluations d’EP2 concernent toutes les compétences du pôle 2.** Ce pôle est lié à l’activité professionnelle, en pratique (sur le lieu de formation et en période de formation en milieu professionnel). Le référentiel n’indique pas clairement l’obligation de présence d’un professeur de sciences appliquées et/ou de gestion lors des différentes évaluations.

* Le professeur de SA enseigne des thématiques rattachées au pôle 2 sans les évaluer directement lui-même, dans son enseignement. Attention à ne surtout pas les intégrer aux évaluations écrites d’EP1.

Il est toutefois possible de transmettre une liste de questions aux professeurs de pratique professionnelle faisant l’évaluation d’EP2 afin d’alimenter les différentes questions qui peuvent être posées en entretien d’explicitation par exemple.

**Recommandations :**

Il est recommandé de réaliser, en équipe pédagogique, une stratégie globale de formation en créant un document regroupant les thèmes abordés, dans une progression datée, pour la technologie, les SA, et la gestion. Un modèle de tableau vous sera transmis. Il faudra également y positionner les évaluations significatives ainsi que les PFMP.

**Rq :** le référentiel a été rédigé de manière à permettre la validation séparée d’EP1 et d’EP2 dans le cadre de la formation continue.

**ANNEXE 1 : proposition de grille pour l’organisation des évaluations d’EP1 (partie écrite)**

CAP CUISINE – EP1 évaluations significatives

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modalités d’évaluation en CCF - EP1 : Organisation de la production de cuisine** | | | | | |
| Etablissement : | |  | | | |
| Professeurs évaluateurs : (nom, prénom et discipline) | |  | | | |
| **Evaluations écrites CCF** | | | | | |
| Situation | Semaine | Concept de restauration | Contexte professionnel | Thèmes évalués (cf. référentiel) | Date de l’évaluation pour chaque matière |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |