


I'm not robot  reCAPTCHA

**I am not robot!**

## Dossier e22 cuisine

**Dossier e22 pôle de 5 exemple cuisine. Dossier e22 bac pro cuisine. Dossier e22 cuisine pole 3 exemple. Dossier e22 cuisine vierge. Dossier e22 cuisine exemple. Dossier e22 cuisine pôle 3 et 4. Dossier e22 cuisine pôle 1 exemple. Dossier e22 pole 2 exemple cuisine. Dossier e22 cuisine pôle 4 exemple. Dossier e22 cuisine pdf. Dossier e22 pole 1 exemple cuisine. Dossier e22 pole 3 cuisine. Dossier e22 bac pro cuisine exemple. Dossier e22 cuisine pôle 3 exemple. Dossier e22 cuisine fini.**

Enseignements dispensés. BO du 3 janvier 2019 Cette épreuve orale vise à évaluer, par sondage, les compétences figurant dans le tableau page 59 (référentiel bac pro cuisine) ou page 64 (référentiel bac pro CSR). Le candidat construit un dossier tout au long de sa formation ou de son expérience professionnelle (12 pages max hors annexes) élaboré à l'aide de l'outil informatique. Le dossier compile un bilan de cinq compétences opérationnelles.L'évaluation porte sur 3 compétences opérationnelles choisies / jury (parmi les 5 du dossier). Seule la prestation orale du candidat est évaluée.Il s'agit d'un entretien d'explicitation (voir la fiche de lecture de l'ouvrage « L'ENTRETIEN D'EXPLICITATION » de Pierre Vermersch) ou le jury demande au candidat de donner des indices suffisants de sa compétence (à l'instar de la démarche de VAE), on ne peut pas s'autoproclamer compétent, encore faut-il le démontrer. Afin d'accompagner au mieux les candidats dès l'année de seconde professionnelle, le groupe de pilotage propose une démarche fondée sur l'analyse de la situation de travail dans un premier temps, puis la rédaction de fiche bilan de compétences (FBC).Le processus : le point de départ est l'activité concrète réalisée lors d'une situation professionnelle, le candidat décrit les situations qui servent à la validation d'une ou des compétences, on est dans une logique d'apport de preuves puisées dans des éléments de la vie en entreprise,les situations doivent s'appuyer sur le référentiel pour en déduire les connaissances, aptitudes et compétences maîtrisées par le candidat.

Le dossier de 12 pages maximum est élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il est structuré de façon à mettre en évidence : - la présentation du candidat et de son cursus (1 page). - un bilan de cinq compétences sélectionnées parmi les compétences des deux référentiels. Le choix de ces compétences se fait en concertation entre l'élève et l'équipe pédagogique. La présentation ci-dessous reprend le cadre réglementaire de l'épreuve et la met en perspective à travers un dossier professionnel complet réalisé par une élève de baccalauréat professionnel cuisine. Cliquer sur les 3 petits points en bas à droite pour afficher le Génialy en plein écran. L'évaluation prend la forme de deux situations : - première situation d'évaluation : elle se déroule au cours du second semestre de l'année de première professionnelle et porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n° 1, du pôle n°2 ou du pôle n° 5. deuxième situation d'évaluation : Elle se déroule au cours du second semestre de l'année de terminale professionnelle. Elle porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°4. Voir en ligne : Présentation du dossier professionnel E22 Organisation et mise en oeuvre de l'épreuve E22 : Construire son dossier professionnel et les fiches bilan de compétences Note équipe pédagogique et candidat Fiche BILAN de compétences Dans le tableau ci-dessous sont regroupées toutes les grilles d'évaluation concernant le BAC PRO CUISINE : Les grilles d'évaluation en BAC PRO CUISINE ÉpreuvesSituation 1Situation 2Situation en entreprise E11-E12-E21 technologie, sciences appliquées et gestion appliquée // Document récapitulatif E11/E12/E21 Récapitulatif E11/E12/E21 E22 Dossier professionnel // E31 Pratique professionnelle Document récapitulatif E31