



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURATION – GRILLE D'ÉVALUATION

E3 – Évaluation des activités en milieu professionnel et communication, Coef. 2

ACADÉMIE DE :	SESSION de :
	Date :

CRITÈRES d'évaluation	TI	I	B	TB	Justifications en cas de note inférieure à la moyenne	Note
EXPOSÉ ET ENTRETIEN						
Présentation du dossier	Présentation très courte et non structurée, sans dynamisme <input type="text" value="0"/>	Présentation non structurée, manque de dynamisme, respect du temps imparti <input type="text" value="1"/>	Présentation structurée du dossier, mais un peu hésitante <input type="text" value="2"/>	Présentation des éléments du dossier avec logique et conviction <input type="text" value="3"/>		
Aptitude à communiquer	Communique de manière inappropriée aux contextes <input type="text" value="0"/>	Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active <input type="text" value="1"/>	Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active <input type="text" value="2"/>	Communique avec aisance, très bonne écoute active <input type="text" value="3"/>		
Questionnement	Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/>	Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/>	Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="2"/>	Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="3"/>		
Argumentation	Aucune argumentation, les choix ne sont pas justifiés <input type="text" value="0"/>	Certains choix ne sont pas justifiés <input type="text" value="1"/>	Argumentation correcte, les choix sont justifiés systématiquement <input type="text" value="2"/>	Argumentation riche, nourrie de références professionnelles <input type="text" value="3"/>		
SOUS-TOTAL I : Exposé et entretien						/ 12

QUALITÉ DU DOSSIER						
Composition du dossier	Le dossier est incomplet <input type="text" value="0"/>	Le dossier ne présente qu'une seule fiche <input type="text" value="1"/>	Le dossier est complet <input type="text" value="2"/>			
Maîtrise des outils informatiques	Le dossier n'atteste pas de maîtrise d'un quelconque logiciel <input type="text" value="0"/>	Le dossier est réalisé avec au moins un logiciel de traitement de texte ; le logiciel est maîtrisé <input type="text" value="1"/>	Le dossier est réalisé avec différents logiciels adaptés <input type="text" value="2"/>			
Nature des situations professionnelles	Aucune situation professionnelle n'est pertinente <input type="text" value="0"/>	Au moins une des deux situations professionnelles choisie est pertinente et clairement détaillée <input type="text" value="1"/>	Le choix et la nature des deux situations professionnelles sont pertinents <input type="text" value="2"/>			
Analyse et proposition(s)	Aucune analyse, aucune proposition <input type="text" value="0"/>	L'analyse des situations et les propositions (d'amélioration ou de solutions) sont superficielles <input type="text" value="1"/>	L'analyse est complète, les propositions sont réalistes et adaptées <input type="text" value="2"/>			
SOUS-TOTAL II : Dossier						/ 8

DOSSIER		ÉTABLISSEMENT
<u>Intitulé du premier document :</u>	CANDIDAT n°	
<u>Intitulé du deuxième document :</u>		

NOM des membres du jury	FONCTION des membres du jury	ÉMARGEMENT
	Enseignant de cuisine en desserts de restaurant	
	Professionnel de la restauration (ou en l'absence de ce dernier, un second professeur de spécialité)	

NOTES RÉCAPITULATIVES	sous – total I	<input type="text" value="Exposé et entretien"/>	/ 12
	sous – total II	<input type="text" value="Dossier"/>	/ 8
		NOTE FINALE PROPOSÉE AU JURY	/ 20