****

**Nom :**

**Prénom :**

**Baccalauréat professionnel**

**« Cuisine »**

**Dossier professionnel**

**E22**

**Présentation du candidat et cursus de formation**

**Mon projet professionnel**

**Quel poste aimerais-je occuper à la fin de mes études ?**

**Quel type d’entreprise souhaiterais-je intégrer ?**

**Quels moyens dois-je mettre en œuvre pour y parvenir ? (poursuites d’études, étapes intermédiaires**

**Quelle évolution de carrière m’est-il possible d’envisager ?**

**Mon vécu**

**Mes expériences en entreprise :**

**Périodes de Formation en Milieu Professionnel**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP N°** | **Dates** | **Entreprise (nom, adresse)** | **Concept de restauration** | **Activité(s) principale(s) confiée(s)** | **Mes regrets, mes satisfactions** |
| **1** | **Du 28/05/20180 au 6/07/2018** |  |  |  |  |
| **2** | **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **3** | **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **4** | **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **5** | **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |

**Contrats (extras, saisonniers, …)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dates/périodes** | **Entreprise (nom, adresse)** | **Concept de restauration** | **Activité(s) principale(s) confiée(s)** | **Mes regrets, mes satisfactions** |
| **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **Du Cliquez ici pour entrer une date. Au Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |

**Formation au lycée (hors emploi du temps classe) : TP déplacés, tâches spécifiques personnelles, projets**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dates/périodes** | **Contexte)** | **Descriptif** | **Activité(s) réalisée(s)** | **Mes regrets, mes satisfactions** |
| **Cliquez ici pour entrer une date.** | **TP déplacé****Tâches spécifiques personnelles****Projet** |  |  |  |
| **Cliquez ici pour entrer une date.** | **TP déplacé****Tâches spécifiques personnelles****Projet** |  |  |  |
| **Cliquez ici pour entrer une date.** | **TP déplacé****Tâches spécifiques personnelles****Projet** |  |  |  |

**Expériences personnelles en lien avec mon projet professionnel**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dates/périodes** | **Contexte et descriptif** | **Liens avec mon projet** | **Activité(s) réalisée(s)** | **Mes regrets, mes satisfactions** |
| **Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |
| **Cliquez ici pour entrer une date.** |  |  |  |  |

**Ma motivation**

**Expliquez votre motivation pour la formation suivie**

**Pourquoi avez-vous choisi un métier de l’hôtellerie-restauration ?**

**Quelle satisfaction vous apporte cette filière ?**

**Conseils : appuyez-vous sur les satisfactions et les regrets lors de vos différentes expériences**

**Mes qualités et mon évolution professionnelle**

**Conseil : positionnez-vous en vous appuyant sur les différentes évaluations réalisées par le professeur et le tuteur, ainsi que sur vos auto-évaluations.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****CUISINE** | ***Académie******ORLEANS-TOURS*** | ***Lycée Châteauneuf******83 avenue Rollinat******36200 Argenton-sur creuse*** |
| **Épreuve E22 – Présentation du dossier professionnel** |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N°1** |
| **Nom et prénom du candidat :****Classe :** | **Date, période :****Du** Cliquez ici pour entrer une date. **Au** Cliquez ici pour entrer une date. |
| **Fiche réalisée en classe de :**[ ] **seconde**[ ] **première** [ ] **terminale**  |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences (surligner la compétence choisie)** | **Compétence opérationnelles (surligner la compétence choisie)** |
| [ ]  **pôle 1**Organisation et production culinaire | C1-1 Organiser la production | C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production |
| C1-3 Cuisiner | C1-3.7 Optimiser la production |
|  |  |
| **INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** | **CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | **Le contexte de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |
| **②** | **Les conditions de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | **La description de la situation professionnelle** |
|  |  |
|  |
| **④** | **L’auto-évaluation** |
|  |
| **Les critères d’évaluation de l’épreuve de présentation du dossier professionnel (E22)**

|  |
| --- |
| * **la précision et la concision de l’information**
 |
| * **l’utilisation d’un vocabulaire professionnel**
 |
| * **les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées**
 |
| * **l’aptitude à argumenter et à convaincre**
 |
| * **la pertinence des réponses formulées**
 |
| * **la richesse et la diversité des situations exploitées**
 |
| * **la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques**
 |
| * **la clarté et la rigueur de l’expression orale**
 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***date, nom, prénom et signature du professeur sous l’autorité duquel l’activité a été conduite*** |  |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****CUISINE** | ***Académie******ORLEANS-TOURS*** | ***Lycée Châteauneuf******83 avenue Rollinat******36200 Argenton-sur creuse*** |
| **Épreuve E22 – Présentation du dossier professionnel** |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N°2** |
| **Nom et prénom du candidat :****Classe :** | **Date, période :****Du** Cliquez ici pour entrer une date. **Au** Cliquez ici pour entrer une date. |
| **Fiche réalisée en classe de :**[ ] **seconde** [ ] **première** [ ] **terminale**  |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences (surligner la compétence choisie)** | **Compétence opérationnelles (surligner la compétence choisie)** |
| [x]  **pôle 2**Communicationet commercialisationen restauration | C2-1 Entretenir des relations professionnelles  | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers |
| C2-2 Communiquer à des fins commerciales | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salleC2-2.3 Communiquer avec la clientèleC2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles |
|  |  |
| **INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** | **CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | **Le contexte de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |
| **②** | **Les conditions de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | **La description de la situation professionnelle** |
|  |  |
|  |
| **④** | **L’auto-évaluation** |
|  |
| **Les critères d’évaluation de l’épreuve de présentation du dossier professionnel (E22)**

|  |
| --- |
| * **la précision et la concision de l’information**
 |
| * **l’utilisation d’un vocabulaire professionnel**
 |
| * **les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées**
 |
| * **l’aptitude à argumenter et à convaincre**
 |
| * **la pertinence des réponses formulées**
 |
| * **la richesse et la diversité des situations exploitées**
 |
| * **la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques**
 |
| * **la clarté et la rigueur de l’expression orale**
 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***date, nom, prénom et signature du professeur sous l’autorité duquel l’activité a été conduite*** |  |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****CUISINE** | ***Académie******ORLEANS-TOURS*** | ***Lycée Châteauneuf******83 avenue Rollinat******36200 Argenton-sur creuse*** |
| **Épreuve E22 – Présentation du dossier professionnel** |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N°3** |
| **Nom et prénom du candidat :****Classe :** | **Date, période :****Du** Cliquez ici pour entrer une date. **Au** Cliquez ici pour entrer une date. |
| **Fiche réalisée en classe de :**[ ] **seconde** [ ] **première** [ ] **terminale**  |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences (surligner la compétence choisie)** | **Compétence opérationnelles (surligner la compétence choisie)** |
| [ ]  **pôle 5**Démarchequalité en restauration | C5-1 Appliquer la démarche qualité | C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle |
| C5-2 Maintenir la qualité globale | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualitéC5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement |
|  |  |
| **INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** | **CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | **Le contexte de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |
| **②** | **Les conditions de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | **La description de la situation professionnelle** |
|  |  |
|  |
| **④** | **L’auto-évaluation** |
|  |
| **Les critères d’évaluation de l’épreuve de présentation du dossier professionnel (E22)**

|  |
| --- |
| * **la précision et la concision de l’information**
 |
| * **l’utilisation d’un vocabulaire professionnel**
 |
| * **les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées**
 |
| * **l’aptitude à argumenter et à convaincre**
 |
| * **la pertinence des réponses formulées**
 |
| * **la richesse et la diversité des situations exploitées**
 |
| * **la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques**
 |
| * **la clarté et la rigueur de l’expression orale**
 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***date, nom, prénom et signature du professeur sous l’autorité duquel l’activité a été conduite*** |  |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****CUISINE** | ***Académie******ORLEANS-TOURS*** | ***Lycée Châteauneuf******83 avenue Rollinat******36200 Argenton-sur creuse*** |
| **Épreuve E22 – Présentation du dossier professionnel** |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N°4** |
| **Nom et prénom du candidat :****Classe :** | **Date, période :****Du** Cliquez ici pour entrer une date. **Au** Cliquez ici pour entrer une date. |
| **Fiche réalisée en classe de :**[x] **seconde** [ ] **première** [ ] **terminale**  |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences (surligner la compétence choisie)** | **Compétence opérationnelles (surligner la compétence choisie)** |
| [ ] **pôle 3**Animationet gestiond'équipe en restauration | C3-1 Animer une équipe | C3-1.3 S’inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie\*C3-1.3 S’inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie\* |
| C3-2 Optimiser les performances de l'équipe | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchiqueC3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives |
| C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités etde ses résultats | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse |
|  |  |
| **INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** | **CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | **Le contexte de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |
| **②** | **Les conditions de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | **La description de la situation professionnelle** |
|  |  |
|  |
| **④** | **L’auto-évaluation** |
|  |
| **Les critères d’évaluation de l’épreuve de présentation du dossier professionnel (E22)**

|  |
| --- |
| * **la précision et la concision de l’information**
 |
| * **l’utilisation d’un vocabulaire professionnel**
 |
| * **les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées**
 |
| * **l’aptitude à argumenter et à convaincre**
 |
| * **la pertinence des réponses formulées**
 |
| * **la richesse et la diversité des situations exploitées**
 |
| * **la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques**
 |
| * **la clarté et la rigueur de l’expression orale**
 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***date, nom, prénom et signature du professeur sous l’autorité duquel l’activité a été conduite*** |  |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****CUISINE** | ***Académie******ORLEANS-TOURS*** | ***Lycée Châteauneuf******83 avenue Rollinat******36200 Argenton-sur creuse*** |
| **Épreuve E22 – Présentation du dossier professionnel** |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N°5** |
| **Nom et prénom du candidat :****Classe :** | **Date, période :****Du** Cliquez ici pour entrer une date. **Au** Cliquez ici pour entrer une date. |
| **Fiche réalisée en classe de :**[ ] **seconde** [ ] **première** [ ] **terminale**  |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences (surligner la compétence choisie)** | **Compétence opérationnelles (surligner la compétence choisie)** |
| [ ]  **pôle 4**Gestion des approvisionnementsen restauration | C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des chargesC4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons |
| C4-2 Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriésC4-2.5 Réaliser un inventaireC4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dansla gestion des stocks et des matériels de stockage |
|  [x]  **pôle 4**Gestiond’exploitation enrestauration | C4-3 Maîtriser les coûts | C4-3.1 Participer à la régulation des consommationsdes denrées et des boissonsC4-3.2 Améliorer la productivitéC4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activitéC4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réaliséC4-3.5 Exploiter des outils de gestion |
| C4-4 Analyser les ventes | C4-4.1 Contribuer à la fixation des prixC4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenneC4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge bruteC4-4.4 Gérer les invendusC4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts dechiffre d’affaires entre le prévisionnel et le réalisé |
|  |  |
| **INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** | **CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE** |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | **Le contexte de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |
| **②** | **Les conditions de réalisation de la situation professionnelle** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | **La description de la situation professionnelle** |
|  |  |
|  |
| **④** | **L’auto-évaluation** |
|  |
| **Les critères d’évaluation de l’épreuve de présentation du dossier professionnel (E22)**

|  |
| --- |
| * **la précision et la concision de l’information**
 |
| * **l’utilisation d’un vocabulaire professionnel**
 |
| * **les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées**
 |
| * **l’aptitude à argumenter et à convaincre**
 |
| * **la pertinence des réponses formulées**
 |
| * **la richesse et la diversité des situations exploitées**
 |
| * **la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques**
 |
| * **la clarté et la rigueur de l’expression orale**
 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***date, nom, prénom et signature du professeur sous l’autorité duquel l’activité a été conduite*** |  |

 |