académie Rennes

RÉGION ACADÉMIQUE
BRETAGNE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Journée thématique

- **LE CHEF D'ŒUVRE**
(pédagogie et évaluation)

- L'espace pédagogique HR

- **La FDM HR**
(professionnalisation et orientation)

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

académie Rennes

RÉGION ACADÉMIQUE
BRETAGNE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

LE CHEF D'ŒUVRE EN CAP et BACCALAUREAT

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

académie Rennes

RÉGION ACADÉMIQUE BRETAGNE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

Sommaire

- Le cadre
- L'ingénierie pédagogique
- Le suivi et l'évaluation

1) Le cadre général

- **C'est un objet (démarche et réalisation) et une <u>modalité de formation</u>**
- Qui se développe à travers une démarche de projet mettant en <u>complémentarité EP et EG</u>
- Il contribue à :
  - La **formation** (<u>connaissances, savoir-faire, capacités</u>),
  - Au parcours
  - A l'orientation

2) L'ingénierie pédagogique

2.1) La stratégie pédagogique en N-1

- Rappel des horaires hebdomadaires (3h élèves en effectifs réduits en CAP et 2h en BAC)
- Recherche d'une thématique générale de projet (idée de fil rouge)
- Participation des disciplines et des enseignants (EP, EG)

- Exemple pour le BAC : 1h EP et 2*0,5h EG (AA et LV)
- Exemple pour le CAP : 3h enseignant en EP et 2*1,5h enseignant en EG. De nombreuses combinaisons sont alors possibles.

2) L'ingénierie pédagogique

2.2) La stratégie pédagogique en N

- Le chef d'œuvre vise à mobiliser des compétences, des capacités, des savoirs dans une approche pluridisciplinaire et transversale. Ainsi des contenus disciplinaires et transversaux sont élaborés (méthodologie, organisation, créativité, travail en groupe, autonomie, utilisation du numérique …)
- Comment ?

- Réalisations intermédiaires ou sous projets au fil des 2 années
- Les contenus sont « saupoudrés » dans les séances ou positionnés en tant que séance comme éléments indispensables (idée de rétro planning)
- Définir une planification des axes d'action et de temporalité des projets

Axes d'actions et de temporalité des projets

Périodes	Phases du projet	Enseignant EP	Enseignant EG
		Activités …	Activités …
	- Lancement : présentation et initiation à la pédagogie de projet - Réalisations ou chefs d'œuvre intermédiaires avec Incorporations d'apports méthodologiques et de connaissances - Temps de restitution et de valorisation - Temps de préparation à la prestation orale - Prestation orale		

3) Le suivi et l'évaluation

3.1) Le suivi

- <u>2 idées majeures :</u>

- Les travaux ou réalisation des élèves doivent être archivées

- La réalisation du projet est évaluée tout au long des 2 ans et une note est portée sur le bulletin scolaire. Deux grilles (CAP ou BAC) sont proposées comme repère de formation pour le suivi et l'évaluation sommative des compétences.

Grille de suivi et d'évaluation sommative pour le CAP

Capacités	Critères présents dans la circulaire	Proposition de pondération
Mobiliser ses compétences, ses connaissances et les ressources disponibles.	Mobilise des savoir-faire et des savoirs au service de la réalisation du chef d'œuvre Mobilise des ressources internes ou externes nécessaires (partenaires, moyens, équipements, etc.) Fait preuve de créativité	40%
S'engager à organiser son travail, et s'intégrer dans son environnement.	S'organise pour répartir la charge de travail induite par l'élaboration de son chef-d'œuvre s'il est individuel ou savoir situer sa part d'intervention dans la démarche conduisant au chef-d'œuvre s'il est collectif S'implique, prend des responsabilités et des initiatives Mobilise ses compétences relationnelles	40%
Valoriser son travail, s'adapter aux situations et rendre compte du travail mené	Restitue un bilan de l'état d'avancement du chef-d'œuvre Montre de la persévérance et sa capacité de motivation, voire de rebond, au long du projet Identifie, repère, formalise ou valorise ses compétences professionnelles et générales	20%

Grille de suivi et d’évaluation sommative pour le BAC

Capacités	Critères présents dans la circulaire	Pondération
Capacité à mobiliser ses compétences, connaissances et les ressources disponibles	Mobiliser ses compétences et connaissances au service de la réalisation du chef-d'œuvre ; Mobiliser les ressources internes ou externes nécessaires (partenaires, moyens, équipements, etc.).	40 %
Capacité à s'engager, à organiser son travail et à s'intégrer dans son environnement	Organiser et planifier son travail et tenir à jour l'état des avancée et des progrès réalisés ; S'intégrer dans son environnement et/ou un collectif de travail ; Prendre des responsabilités et des initiatives dans une démarche de projet.	30 %
Capacité à analyser son travail, à s'adapter aux aléas et à rendre compte du travail mené	S'adapter aux situations et proposer des solutions pour remédier aux éventuelles difficultés rencontrées ; Rendre compte de l'état d'avancement du chef-d'œuvre tout au long de sa réalisation ; Analyser, évaluer son travail personnel.	30 %

3) Le suivi et l'évaluation

3.2) L'évaluation

- Idées majeures :

- **Les candidats sont sensibilisés à l'oral de présentation et préparés progressivement par les équipes pédagogiques tout au long de leur cursus**
- Cadrage :

	CAP	BAC
Supports	Le candidat peut s'appuyer sur un support de cinq pages recto maximum	Le candidat peut s'appuyer sur un support de cinq pages recto maximum
Evaluateurs	2 enseignants EP/EG dont un ayant suivi le projet	2 enseignants EP/EG dont un ayant suivi le projet
Modalités évaluation	Durée 10' (5'+5') Coef 0,5 en CC + 0,5 ponctuel Donc Coef 1 sur EP2	Durée 15' (5'+10') Coef 0,5 en CC + 0,5 ponctuel **Le chef d'œuvre n'est pas une UC, l'écart de points <ou > à 10 est affecté du Coef 2**

Grille d’évaluation pour l’oral en CAP

Capacités	Critères présents dans l’arrêté	Proposition de pondération
Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d’œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet.	Identifie clairement, précise et restitue objectivement des points suivants : objectifs du projet, étapes, acteurs, part individuelle investie dans le projet	30%
	Hiérarchise correctement des informations délivrées pour introduire le sujet	
	Identifie des difficultés rencontrées et de la manière dont elles ont été dépassées ou non	
Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d’œuvre et de la démarche adoptée.	Met en avant des aspects positifs ou présentant des difficultés rencontrées au long du projet	25%
	Met en exergue de la pertinence du chef d'œuvre par rapport à la filière métier du candidat	
Faire ressortir la valeur ou l’intérêt que présente son chef-d’œuvre.	Emet d'un avis ou ressenti personnel sur le chef d'œuvre entrepris	25%
S’adapter à ses interlocuteurs et à la situation.	Présente avec clarté et utilise avec pertinence des termes (1)	20%
	Respecte des consignes données sur le contenu exigé de la présentation	

Grille d’évaluation pour l’oral en BAC

Capacités	Critères présents dans l'arrêté	Pondération
Capacité à restituer le travail mené dans le cadre de la réalisation du chef-d'œuvre	L'identification claire, précise et restituée objectivement des points suivants : objectifs du projet, étapes, acteurs, part individuelle investie dans le projet. La hiérarchisation correcte des informations délivrées pour introduire le sujet. **La clarté de la présentation et la pertinence des termes utilisés.** Le respect des consignes données sur le contenu exigé de la présentation. L'autonomie d'expression par rapport au support de présentation orale du chef-d'œuvre.	50 %
Capacité à analyser sa démarche et à la situer dans le métier et la filière professionnelle	L'identification des difficultés rencontrées et de la manière dont elles ont été dépassées ou non. La mise en avant des aspects positifs ou présentant des difficultés rencontrées au long du projet. La mise en perspective de l'expérience tirée du chef-d'œuvre dans le cadre plus large du contexte économique, culturel, de la filière métiers concernée. L'émission d'un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris. La mise en exergue de la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier du candidat. Au travers de la réalisation du chef-d'œuvre, l'identification des enjeux de transition écologique et/ou numérique, dans le champ de sa spécialité de baccalauréat.	50 %

académie Rennes

RÉGION ACADÉMIQUE
BRETAGNE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Présentation de l'espace pédagogique HR

https://pedagogie.ac-rennes.fr/spip.php?rubrique21&id_rubrique=21&mots[]=424

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

académie Rennes

RÉGION ACADÉMIQUE
BRETAGNE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

La FDM HR

(professionnalisation et orientation)

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

Acquisition des savoirs notionnels
Evaluation
Suivi
Positionnement

des élèves en famille de métiers de la restauration

Sommaire

- Extrait d'une progression contexte N°1 : Le bouchon lyonnais
- Outil d'évaluation de suivi et de positionnement des élèves
- Fiche d'auto-évaluation par l'élève

Les 3 blocs de compétences servant de cadre de référence à la construction des documents présentés

Compétences travaillées en seconde

		Cuisine	CSR
Organiser la production	*Recueillir les informations et préparer la production/le service*	C1-1.1	C2-1.2
		C3-1.2 C4-1.1 C4-1.3	C3-1.2 C4-1.1 C4-1.3
	Entretenir les matériels/locaux	C1-1.4	C2-1.1
	Mettre en place le poste de travail, réaliser la mise en place	C1.1-3	C2-1.3 / C2-1.4
	Gérer son poste de travail	C1-1.2	C2-2.1 /C2-2.2
		C3-1.4	C3-1.4
Maîtriser les bases des métiers	*Réaliser les préparations culinaires, cuisiner, dresser et distribuer*	C1-.1 à .4 C1-2.6 à .11 C1-3.1 à .6 C1-4.1 / C1-1.2*	
	Prendre en charge la clientèle, vendre, servir		C1.-1.2 à .5 C1-1.8 C1-3.1 / C1-3.2 C1-3.4 / C1-3.5 C1-3.7 C2-3.1 à .3
	Contribuer au stockage des marchandises	C4-1.4'-2.1 à .4	C4-1.4'-2.1 à .4
	Gérer les invendus	C4-4.4	C4-4.4
	Contribuer à la démarche qualité	C5-1.3 C5-2.2 C5-2.5	C5-1.3 C5-2.2 C5-2.5
S'insérer dans une équipe	*Entretenir des relations professionnelles, communiquer avec des tiers*	C2-1.2 C2-2.3	C1-2.4
		C5-1.1	C5-1.1
	Communiquer au sein de la structure, se positionner dans l'équipe	C2-1.1 C2-2.1 / C2-2.2	C1-2.1 C1-2.2 C1-2.3
		C3-3.1 / C3-3.2	C3-3.1 / C3-3.2
	Adopter une posture professionnelle	C3-1.1	C3-1.1
	S'auto-évaluer et rendre compte	C3-1.3 C3-2.1	C3-1.3 C3-2.1
	Compétences « Cuisine » et « CSR »	« Cuisine »	« CSR »

Le contexte exemple

Extrait d'une progression d'une classe de seconde FAMILLE DES METIERS DE LA RESTAURATION

Contexte N°1 : LE BOUCHON LYONNAIS

Le bouchon est un restaurant typique de Lyon où l'on mange des spécialités du terroir lyonnais dans une ambiance chaleureuse.

Concept rattaché à : #bistrot #bistronomie #cuisine traditionnelle **Dates :**

Situation professionnelle

Le Beaujolais nouveau est mis en vente le troisième jeudi de novembre en France, c'est devenu une tradition populaire de se retrouver en toute convivialité dans un bistrot ou un restaurant pour partager ce vin nouveau. A travers les bistrots, leurs codes et leurs traditions, vous découvrez un concept qui se veut respectueux des recettes traditionnelles. https://video.toutatice.fr/video/11991-a-la-rencontre-des-restaurateurs-erwan-ansquer-bistro-quai-quimper/

Les compétences des 3 blocs évaluées sur cette séquence sont détaillées sur le tableau acquisition/évaluation/suivi/positionnement

Découverte professionnelle en classe entière

Produit CUISINE de la semaine
Andouillette AAAAA (spécialité de Troyes)
Présentation du produit en atelier, analyse de l'étiquette.
Recherche de la signification « AAAAA ».
Produit CSR de la semaine
Le Beaujolais nouveau
Savoirs notionnels communs aux deux valences
Environnement et décors des bistrots, tenues professionnelles, boiseries, zinc, cadres et mobiliers dépareillés

CUISINE

PPAE /Découverte :

La cuisson griller : griller une andouillette
La cuisson frire : frire des pommes de terre en deux cuissons

TP/ Application et renforcement :

Tailler en bâtonnets
Réaliser une sauce émulsionnée froide : la mayonnaise, sauce dérivée : sauce tartare
Ciseler une échalote, hacher du persil
L'appareil à crème prise
Réaliser un caramel

MENU SUPPORT DU TP
SEMAINE A
Planches de charcuteries régionales (dressés en salle)
Andouillette grillée, sauce tartare
Pommes allumettes
Crème caramel

Dressage :
Dressage simplifié, représentatif de la cuisine de tradition

Service : Les facteurs d'ambiance
Set de table « nappe à carreaux, ronds de serviette, table commune.
Sur planches et à l'assiette
Vente de **Beaujolais nouveau** au verre

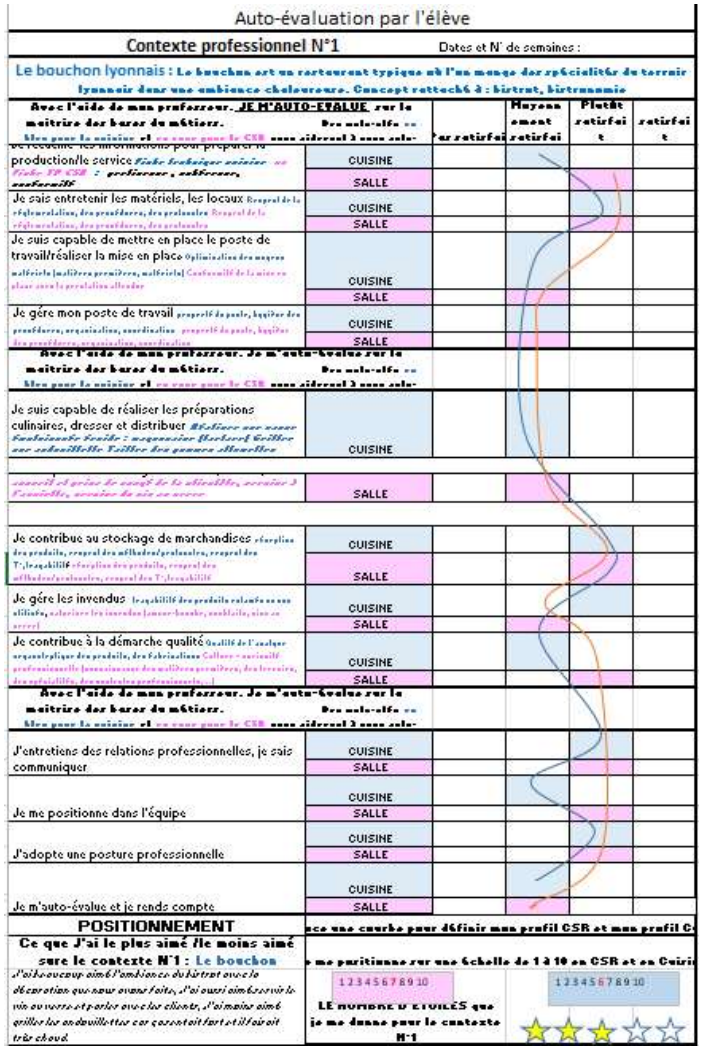
MENU SUPPORT DU TP
SEMAINE B
Menu différent mettant en œuvre les mêmes techniques CUISINE et CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

PPAE/Découverte:
- Dressage de la salle selon les codes du bistrot : sets de table, nappes à carreaux, ronds de serviettes
- Service du vin : le beaujolais nouveau
- Dressage de planches de charcuteries

TP/ Application et renforcement :
- Accueil et prise de congé du client
- Argumentation commerciale
- Prendre une commande
- Annoncer une commande en cuisine
- Servir des mets

Savoirs associés en technologie, gestion appliquée et sciences appliquées



Auto-évaluation par l'élève

Contexte professionnel N°1 — Dates et N° de semaines :

Le bouchon lyonnais : Le bouchon est un restaurant typique où l'on mange des spécialités du terroir lyonnais dans une ambiance chaleureuse. Concept rattaché à : bistrot, bistronomie

Avec l'aide de mon professeur, JE M'AUTO-EVALUE sur la maîtrise des bases du métier. Des auto-info en bleu pour la cuisine et en rose pour la CSR sans oublier à nous relier		Par satisfait	Moyennement satisfait	Plutôt satisfait	satisfait
production/le service Fiche technique cuisine ou Fiche TP CSR : professeur, enseignant	CUISINE				
	SALLE				
Je sais entretenir les matériels, les locaux Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles	CUISINE				
	SALLE				
Je suis capable de mettre en place le poste de travail/réaliser la mise en place Optimisation des moyens matériels (matières premières, matériels) Conformité de la mise en place avec la prestation attendue	CUISINE				
	SALLE				
Je gère mon poste de travail propreté du poste, hygiène des procédures, organisation, coordination propreté du poste, hygiène des procédures, organisation, coordination	CUISINE				
	SALLE				
Avec l'aide de mon professeur, Je m'auto-évalue sur la maîtrise des bases du métier. Des auto-info en bleu pour la cuisine et en rose pour la CSR sans oublier à nous relier					
Je suis capable de réaliser les préparations culinaires, dresser et distribuer Réalisez une vraie fonctionnelle froide : mayonnaise (herbes) Griller une andouillette Griller des queues Abouillée	CUISINE				
conseil et prise de congé de la clientèle, accueil à l'assiette, service du vin en verre	SALLE				
Je contribue au stockage de marchandises réception des produits, respect des méthodes/protocoles, respect des T°, traçabilité réception des produits, respect des méthodes/protocoles, respect des T°, traçabilité	CUISINE				
	SALLE				
Je gère les invendus Traçabilité des produits retirés ou non utilisés, valoriser les invendus (menus-boards, ardoises, mise en avant)	CUISINE				
	SALLE				
Je contribue à la démarche qualité Qualité de l'accueil organoleptique des produits, des Fabrications Culture + sociabilité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des anecdotes professionnelles...)	CUISINE				
	SALLE				
Avec l'aide de mon professeur, Je m'auto-évalue sur la maîtrise des bases du métier. Des auto-info en bleu pour la cuisine et en rose pour la CSR sans oublier à nous relier					
J'entretiens des relations professionnelles, je sais communiquer	CUISINE				
	SALLE				
Je me positionne dans l'équipe	CUISINE				
	SALLE				
J'adopte une posture professionnelle	CUISINE				
	SALLE				
Je m'auto-évalue et je rends compte	CUISINE				
	SALLE				
POSITIONNEMENT	Place une courbe pour définir mon profil CSR et mon profil C				
Ce que J'ai le plus aimé /le moins aimé sure le contexte N°1 : Le bouchon	Je me positionne sur une échelle de 1 à 10 en CSR et en Cuisi				
J'ai beaucoup aimé l'ambiance du bistrot avec la décoration que nous avons faite, j'ai aussi aimé servir le vin au verre et parler avec les clients, j'ai moins aimé griller les andouillettes car ça sentait fort et il faisait très chaud	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 **LE NOMBRE D'ETOILES que je me donne pour le contexte N°1**		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10		

Ci-dessous, la fiche d'auto-évaluation à remplir par l'élève à la fin de la séquence/contexte avec l'aide de ses professeurs

Microsoft Excel Worksheet

Autoévaluation confortée ou infirmée par l'expertise des enseignants, en lien l'accompagnement personnalisé et l'aide à l'orientation

Contexte professionnel N°1

Dates et N° de semaines :

Le bouchon lyonnais : Le bouchon est un restaurant typique où l'on mange des spécialités du terroir lyonnais dans une ambiance chaleureuse. Concept rattaché à : bistrot, bistronomie

LES 3 BLOCS DE COMPETENCES DES DEUX REFERENTIELS

Positionnement I = maîtrise insuffisante / F= maîtrise fragile / S = maîtrise satisfaisante / TB = très bonne maîtrise

"Cuisine "	"CSR"	"Cuisine et CSR"	POSITIONNEMENT PAR COMPETENCES 2nde FHMR		I	F	S	TB
BLOC 1 : Organiser le service / la production En bleu et en rose en italique, les critéres et indicateurs de performance permettant d'apprécier objectivement le niveau de compétence attendu en classe de seconde, ils sont choisis dans les deux référentiels en fonction des objectifs ciblés pour la séquence par les enseignants.								
C1-1.1		C3-1.2 C4-1.1	Recueillir les informations et préparer la production/le service *Fiche technique cuisine ou Fiche TP CSR : pertinence , cohérence, conformité*	CUISINE		2		
	C2-1.2	C4-1.3		SALLE			3	
C1-1.4			Entretenir les matériels, les locaux Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles	CUISINE				4
	C2-1.1			SALLE			3	
C1-1.3			Mettre en place le poste de travail/réaliser la mise en place *Optimisation des moyens matériels (matières premières, matériels) Conformité de la mise en place avec la prestation attendue*	CUISINE		2		
	C2-1.3/C2-1.4			SALLE		2		
C1-1.2		C3-1.4	Gérer son poste de travail *propreté du poste, hygiène des procédures, organisation, coordination propreté du poste, hygiène des procédures, organisation, coordination*	CUISINE			3	
	C2-2.1/C2-2.2			SALLE				
BLOC 2 : Maitriser les bases du métiers *En bleu et en rose et en italique, les critéres et indicateurs de performance permettant d'apprécier objectivement le niveau de compétence attendu en classe de seconde, ils sont choisis dans les deux référentiels en fonction des objectifs ciblés pour la séquence par les enseignants.*								
C1-1.1à .4 C1-2.6 à .11 C1-3.1 à .6 C1-4.1/ C1-.2	C1-1.2 à 5, C1-1.8, C1-3.1/C1-3.2/C1-3.4/C1-3.5/C1-3.7. C2-3.1 à .3		Réaliser les préparations culinaires, dresser et distribuer Réaliser une sauce émulsionnée froide : mayonnaise Griller une andouillette Tailler des pommes allumettes	CUISINE		2		
			Prendre en charge la clientèle, vendre, servir *accueil et prise de congé de la clientèle*	SALLE			3	
		C4-1.4'-2.1 à .4	Contribuer au stockage de marchandises *réception des produits, respect des méthodes/protocoles, respect des T°,traçabilité réception des produits, respect des méthodes/protocoles, respect des T°,traçabilité*	CUISINE			3	
				SALLE				4
		C4-4.4	Gérer les invendus *traçabilité des produits entamés ou non utilisés, valoriser les invendus (amuse-bouche, cocktails, vins au verre)*	CUISINE			3	
				SALLE			3	
		C5-1.3 C5-2.2 C5-2.5	Contribuer à la démarche qualité *Respect Qualité de l'analyse organoleptique des produits, des fabrications Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, ...)*	CUISINE	1			
				SALLE		1		

BLOC 3 : S'insérer dans une équipe *En bleu et en rose en italique, les critères et indicateurs de performance permettant d'apprécier objectivement le niveau de compétence attendu en classe de seconde, ils sont choisis dans les deux référentiels en fonction des objectifs ciblés pour la séquence par les enseignants.*

C2-1.2 C2-2.3			Entretenir des relations professionnelles, communiquer avec des tiers *Identification et prise en compte des besoins et des attentes de la clientèle Qualité de la communication orale et écrite*	CUISINE		2		
	C1-2.4	C5-1.1		SALLE				4
C2-1.1 C2-2.1 / C2-2.2			Communiquer au sein de la structure , se positionner dans l'équipe *Qualité de l'expression orale (clarté, registre de langage, intonation) Pertinence du langage commercial en matière de promotion des ventes*	CUISINE		2		
	C1-2.1 C1-2.2 C1-2.3	C3-3.1 / C3-3.2		SALLE			3	
		C3-1.1	Adopter une posture professionnelle *Conformité de la tenue professionnelle Autonomie dans le travail Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle, Conformité de la tenue professionnelle Autonomie dans le travail Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle,*	CUISINE		2		
				SALLE			3	
		C3-1.3 C3-2.1	S'auto-évaluer et rendre compte *Richesse et diversité de l'expérience acquise Respect des consignes, des procédures Richesse et diversité de l'expérience acquise Respect des consignes, des procédures*	CUISINE		2		
				SALLE			3	

Observations et appréciations des enseignants :	**Les compétences évaluées sur le contexte 1 avec la courbe et la note de 14,5 positionne davantage l'élève sur un profil-type CSR.**	**Profil de positionnement CSR**	35	**Note/20** **14,58**
Profil métier de l'élève sur la séquence contexte 1 Défini à partir de la note ÷2 arrondi au point le plus proche	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 CSR 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 CUISINE	**Profil de positionnement CUISINE**	28	**Note/20** **11,67**

L'outil Acquisition/Evaluation/Suivi/Positionnement

Microsoft Excel Worksheet

académie Rennes

RÉGION ACADÉMIQUE
BRETAGNE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Autres outils et supports pour le suivi et l'orientation en FDM HR

- Grille de positionnement / compétences Cuisine et HR
- Grille de suivi PFMP 1 – Formative et en bivalence
- Outil de suivi sous forme de TSG

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE