

ACADEMIE DE :	MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE -GLACERIE - CHOCOLATERIE -CONFISERIE SPECIALISEES	SESSION de : <u>Date :</u> <i>(Dernier trimestre de l'année de formation)</i>
CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION Et CONTRÔLE PONCTUEL		EPREUVE E3 Évaluation des activités en milieu professionnel Coefficient : 3
CANDIDAT	ETABLISSEMENT	
<u>NOM</u> des membres du jury	<u>FONCTION</u> des membres du jury	<u>EMARGEMENT</u>
	Enseignant/Formateur, membre de l'équipe pédagogique	
	Professeur d'économie gestion	
Observations de la commission d'évaluateurs :		

CRITERES D'EVALUATION DU DOSSIER ECRIT	TI 0	I 1	B 2	TB 3
Lisibilité du dossier				
Présentation matérielle du dossier : utilisation de l'outil informatique, soin, qualité des documents				
Qualité rédactionnelle : Maîtrise de la grammaire, de l'orthographe, de la syntaxe				
Composition du dossier				
Présentation de l'entreprise d'accueil (description du cadre général : organisation, statut, personnel, aspects techniques...)				
Présentation des fiches d'activité : pertinence du thème, description des activités et de leurs problématiques, exactitude des données techniques et technologiques				
Analyse : pertinence des propositions apportées et des résultats obtenus (réalisables et adaptés au contexte professionnel)				
TOTAL 1				/ 15

CRITERES D'EVALUATION PRESENTATION ORALE	TI 0	I 1	B 2	TB 3
Qualité de l'exposé				
Clarté, cohérence de la présentation, dynamisme de la prestation, indépendance par rapport aux notes...				
Qualité de l'entretien				
Écoute, compréhension des questions et formulation de réponses adaptées				
Connaissances techniques, technologiques, juridiques, économiques et de gestion				
Argumentation et conviction				
Aptitude à communiquer				
Qualité de l'expression (Voix, élocution, correction de la langue, utilisation d'un vocabulaire approprié ...)				
Sens de la relation et qualité du comportement non verbal (prise de contact, courtoisie, tenue, à propos)				
TOTAL 2				/ 15

NOTE FINALE PROPOSÉE AU JURY

NOTE TOLAIE / 30 (Total 1 + Total 2)	/ 30
NOTE TOLAIE / 60	/ 60
NOTE TOTALE / 20	/ 20
NOTE ARRONDIE / 20	/ 20

LOGO

LOGO

Établissement

NOM ET COORDONNEES DE L'ETABLISSEMENT OU CENTRE DE FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE

**PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
SPÉCIALISÉES**

Épreuve E3

Évaluation des activités en milieu professionnel

Contrôle en cours de formation

Livret individuel de formation

Candidat :

NOM – Prénom :

Année scolaire 20../20..

**RECAPITULATIF
DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE
Pour les candidats de lycées professionnels
(Joindre les attestations correspondantes)**

1^{ère} période : Du Au
Entreprise d'accueil :
Nom du tuteur :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tel : Mail :@.....
Cachet de l'entreprise : Signature du responsable :

2^{ème} période : Du Au
Entreprise d'accueil :
Nom du tuteur :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tel : Mail :@.....
Cachet de l'entreprise : Signature du responsable :

3^{ème} période : Du Au
Entreprise d'accueil :
Nom du tuteur :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tel : Mail :@.....
Cachet de l'entreprise : Signature du responsable :

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE D'ACCUEIL

▪ Aspect économique

Statut juridique :	
Type d'entreprise :	
Adresse :	
Date de Création :	

▪ Aspect humain

Rôle et place des différents acteurs de l'organisation (Direction, production, commercialisation)	
Type de clientèle :	
Amplitude horaire au laboratoire :	
Amplitude horaire de la commercialisation :	

▪ Aspect technique

Type de productions réalisées (artisanales, semi-industrielles...)	
Équipement traditionnel du laboratoire (cuisson, froid...)	
Matériel spécifique utilisé dans le laboratoire (machine sous-vide, pasteurisateur...)	
Document utilisé en notion d'hygiène (Guide des bonnes pratiques, ou utilisation de la Méthode HACCP)	

Spécialité (s) de l'entreprise	
Production journalière - diversité et volume (viennoiseries, petits-gâteaux, entremets...)	

FICHE DE SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1

THEME

L'APPROVISIONNEMENT

➤ Fonction approvisionnement - stock

ACTIVITÉ DÉVELOPPÉE

.....

Niveau de responsabilité et d'investissement :

0

1

2

3

(De 0 → aucune autonomie à 3 → Autonomie totale)

Description de l'activité :

Problématique professionnelle rencontrée :

Propositions apportées par le candidat :

Problèmes ou contraintes rencontrés :

Résultats obtenus :

Bilan personnel :

FICHE DE SITUATION PROFESSIONNELLE N° 2

THEME

LA PRODUCTION ET SON ORGANISATION

- Fonction production
- Fonction contrôle - qualité
- Fonction conservation
- Fonction entretien

ACTIVITÉ DÉVELOPPÉE

.....

Niveau de responsabilité et d'investissement :

0

1

2

3

(De 0 → aucune autonomie à 3 → Autonomie totale)

Description de l'activité :

Problématique professionnelle rencontrée :

Propositions apportées par le candidat :

Problèmes ou contraintes rencontrés :

Résultats obtenus :

Bilan personnel :

LOGO

LOGO

Établissement

NOM ET COORDONNEES DE L'ETABLISSEMENT OU CENTRE DE FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE

**PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
SPÉCIALISÉES**

Épreuve E3

Évaluation des activités en milieu professionnel

Contrôle ponctuel

Livret individuel de formation

Candidat :

NOM – Prénom :

Année scolaire 20../20..

**RECAPITULATIF
DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE
Pour les candidats en contrat d'apprentissage
(Joindre la photocopie du contrat d'apprentissage)**

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE D'ACCUEIL

▪ Aspect économique

Statut juridique :	
Type d'entreprise :	
Adresse :	
Date de Création :	

▪ Aspect humain

Rôle et place des différents acteurs de l'organisation (Direction, production, commercialisation)	
Type de clientèle :	
Amplitude horaire au laboratoire :	
Amplitude horaire de la commercialisation :	

▪ Aspect technique

Type de productions réalisées (artisanales, semi-industrielles...)	
Équipement traditionnel du laboratoire (cuisson, froid...)	
Matériel spécifique utilisé dans le laboratoire (machine sous-vide, pasteurisateur...)	
Document utilisé en notion d'hygiène (Guide des bonnes pratiques, ou utilisation de la Méthode HACCP)	

Spécialité(s) de l'entreprise	
Production journalière : diversité et volume (viennoiseries, petits-gâteaux, entremets...)	

FICHE DE SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1

THEME

L'APPROVISIONNEMENT

➤ Fonction approvisionnement - stock

ACTIVITÉ DÉVELOPPÉE

.....

Niveau de responsabilité et d'investissement :

0

1

2

3

(De 0 → aucune autonomie à 3 → Autonomie totale)

Description de l'activité :

Problématique professionnelle rencontrée :

Propositions apportées par le candidat :

Problèmes ou contraintes rencontrés :

Résultats obtenus :

Bilan personnel :

FICHE DE SITUATION PROFESSIONNELLE N° 2

THEME

LA PRODUCTION ET SON ORGANISATION

- Fonction production
- Fonction contrôle - qualité
- Fonction conservation
- Fonction entretien

ACTIVITÉ DÉVELOPPÉE

.....

Niveau de responsabilité et d'investissement :

0

1

2

3

(De 0 → aucune autonomie à 3 → Autonomie totale)

Description de l'activité :

Problématique professionnelle rencontrée :

Propositions apportées par le candidat :

Problèmes ou contraintes rencontrés :

Résultats obtenus :

Bilan personnel :