DOSSIER PROFESSIONNEL POUR L’ÉPREUVE E22

NOM ET PRENOM



Baccalauréat professionnel cuisine

Session      -

 19 rue des Meures

86200 Loudun

**SOMMAIRE**

**Première partie :**

Présentation de mon cursus ……………………………………………………………………….. page 4

**Deuxième partie :**

Les fiches « bilan de compétences »

*Les fiches présentées en première :*

* Fiche n°1 : TITRE DE LA FICHE …………………………………………………. page X
* Fiche n°2 : TITRE DE LA FICHE …………………………………………………. page X
* Fiche n°3 : TITRE DE LA FICHE …………………………………………………. page X

*Les fiches présentées en terminale :*

* Fiche n°4 : TITRE DE LA FICHE …………………………………………………. page X
* Fiche n°5 : TITRE DE LA FICHE …………………………………………………. page X

*Conclusion …………………………………………………………* ……………… page X

**Annexes (éventuelles)**

**NOM Prénom**

*Actuellement en préparation*

*d’un baccalauréat professionnel*

*hôtellerie-restaurant CSR*

Adresse

Code postal, ville

🖁: téléphone

 : adresse mail

Age

[**Mon projet professionnel et/ou de poursuite d’études**](file:///F%3A%5CA)

**Mes expériences professionnelles**

* + **Périodes de Formation en Milieu Professionnel**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP** | Dates | Entreprises(nom adresse) | Concept de restauration | Activité(s) principale(s) confiée(s) | Mes regretsMes satisfactions |
| ➊ |       |       |  |       |       |
| ➋ |       |       |  |       |       |
| ➌ |       |       |  |       |       |
| ➍ |       |       |  |       |       |
| ➎ |       |       |  |       |       |

* **Formation au lycée et expériences personnelles : séance pratique déplacée, tâche spécifique, extra**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dates/périodes | Contexte  | Descriptif | Activité(s) réalisée(s) |
|       | [ ]  Séance pratique déplacée[ ]  Tâche spécifique[ ]  Projet[ ]  Autre :  |       |       |
|       | [ ]  Séance pratique déplacée[ ]  Tâche spécifique[ ]  Projet[ ]  Autre :  |       |       |
|       | [ ]  Séance pratique déplacée[ ]  Tâche spécifique[ ]  Projet[ ]  Autre :  |       |       |

[**Ma mini lettre de motivation**](file:///F%3A%5Ca)

[**Compétences et centres d’intérêt**](file:///F%3A%5C%26)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****Cuisine et Commercialisation services en restauration** | *Académie* | *Cachet établissement* |
| **Épreuve E22 –** présentation du dossier professionnel |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N° 1** |
| **Nom et prénom du candidat :**     **Classe :**       | **Date, période :**       |
| **Baccalauréat professionnel :**[ ]  Cuisine[ ]  Commercialisation et services en restauration |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**Pôle**](#a) | [**Compétences**](#a) | [**Compétence opérationnelles**](#a) |
| [ ]  Pôle 1 | **:**       | **:**       |
| [ ]  Pôle 2 |
| [ ]  Pôle 5 |
|  |  |
| [**INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) | [**CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | [**LE CONTEXTE DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |  |
| **②** | [**LES CONDITIONS DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | [**LA DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **④** | [**L’AUTO-ÉVALUATION**](#a) |
|       |
| **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 (ou formateur) sous l’autorité duquel l’activité a été conduite* |       |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****Cuisine et Commercialisation services en restauration** | *Académie* | *Cachet établissement* |
| **Épreuve E22 –** présentation du dossier professionnel |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N° 2** |
| **Nom et prénom du candidat :**     **Classe :**       | **Date, période :**       |
| **Baccalauréat professionnel :**[ ]  Cuisine[ ]  Commercialisation et services en restauration |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**Pôle**](#a) | [**Compétences**](#a) | [**Compétence opérationnelles**](#a) |
| [ ]  Pôle 1 | **:**       | **:**       |
| [ ]  Pôle 2 |
| [ ]  Pôle 5 |
|  |  |
| [**INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) | [**CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | [**LE CONTEXTE DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **②** | [**LES CONDITIONS DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | [**LA DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **④** | [**L’AUTO-ÉVALUATION**](#a) |
|       |
| **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 (ou formateur) sous l’autorité duquel l’activité a été conduite* |       |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****Cuisine et Commercialisation services en restauration** | *Académie* | *Cachet établissement* |
| **Épreuve E22 –** présentation du dossier professionnel |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N° 3** |
| **Nom et prénom du candidat :**     **Classe :**       | **Date, période :**       |
| **Baccalauréat professionnel :**[ ]  Cuisine[ ]  Commercialisation et services en restauration |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**Pôle**](#a) | [**Compétences**](#a) | [**Compétence opérationnelles**](#a) |
| [ ]  Pôle 1 | **:**       | **:**       |
| [ ]  Pôle 2 |
| [ ]  Pôle 5 |
|  |  |
| [**INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) | [**CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | [**LE CONTEXTE DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **②** | [**LES CONDITIONS DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | [**LA DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **④** | [**L’AUTO-ÉVALUATION**](#a) |
|       |
| **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 (ou formateur) sous l’autorité duquel l’activité a été conduite* |       |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****Cuisine et Commercialisation services en restauration** | *Académie* | *Cachet établissement* |
| **Épreuve E22 –** présentation du dossier professionnel |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N° 4** |
| **Nom et prénom du candidat :**     **Classe :**       | **Date, période :**       |
| **Baccalauréat professionnel :**[ ]  Cuisine[ ]  Commercialisation et services en restauration |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**Pôle**](#a) | [**Compétences**](#a) | [**Compétence opérationnelles**](#a) |
| [ ]  Pôle 3 | **:**       | **:**       |
| [ ]  Pôle 4 |
|  |  |
| [**INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) | [**CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | [**LE CONTEXTE DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **②** | [**LES CONDITIONS DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | [**LA DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **④** | [**L’AUTO-ÉVALUATION**](#a) |
|       |
| **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 (ou formateur) sous l’autorité duquel l’activité a été conduite* |       |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL****Cuisine et Commercialisation services en restauration** | *Académie* | *Cachet établissement* |
| **Épreuve E22 –** présentation du dossier professionnel |
| **Fiche bilan de compétences**  | **N° 5** |
| **Nom et prénom du candidat :**     **Classe :**       | **Date, période :**       |
| **Baccalauréat professionnel :**[ ]  Cuisine[ ]  Commercialisation et services en restauration |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**Pôle**](#a) | [**Compétences**](#a) | [**Compétence opérationnelles**](#a) |
| [ ]  Pôle 3 | **:**       | **:**       |
| [ ]  Pôle 4 |
|  |  |
| [**INTITULÉ DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) | [**CHOIX DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | [**LE CONTEXTE DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **②** | [**LES CONDITIONS DE RÉALISATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |

|  |  |
| --- | --- |
| **③** | [**LA DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE**](#a) |
|       |       |
| **④** | [**L’AUTO-ÉVALUATION**](#a) |
|       |
| **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 (ou formateur) sous l’autorité duquel l’activité a été conduite* |       |

 |

**[CONCLUSION](file:///F%3A%5C%5Cc%22%20%5Co%20%22La%20conclusion%20doit%20vous%20permettre%20de%20remercier%20les%20entreprises%2C%20le%20lyc%C3%A9e%20et%20les%20professeurs.%20Synth%C3%A8tiser%20l%27ensemble%20des%20comp%C3%A9tences%20trait%C3%A9es%20et%20expliquer%20ce%20que%20vous%20avez%20acquis%2C%20compris%2C%20vos%20axes%20de%20progression%20et%20d%27am%C3%A9lioration)**

[**ANNEXES**](file:///F%3A%5Cc)