|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **cuisine et commercialisation services en restauration** | | *Académie de Nice* | *Cachet établissement* | |
| **Épreuve E22 –** présentation du dossier professionnel | | | | |
| **Fiche bilan de compétences** | | | | **N°** |
| **Nom et prénom du candidat :**  **Classe :** | **Date, période :** | | | |
| **Baccalauréat professionnel :**   cuisine   commercialisation et services en restauration | | | |
| **Choix de la compétence opérationnelle décrite :**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Pôle** | **compétences** | **Compétence opérationnelles** | |  pôle 1 |  |  | |  pôle 2 | |  pôle 3 | |  pôle 4 | |  pôle 5 | |  | |  | | **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 (ou formateur) sous l’autorité duquel l’activité a été conduite* |  | | | |