|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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* |  |

 |