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:\A)

**Mes expériences professionnelles**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP** | Dates | Entreprises (nom adresse) | Concept de restauration | Activité(s) principale(s) confiée(s) | Mes regrets  Mes 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:\a)

[**Compétences et centres d’intérêt**](file:///F:\&)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:\\c" \o "La conclusion doit vous permettre de remercier les entreprises, le lycée et les professeurs. Synthètiser l'ensemble des compétences traitées et expliquer ce que vous avez acquis, compris, vos axes de progression et d'amélioration)**

[**ANNEXES**](file:///F:\c)