



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne



CULINART: Conception d'une qualification commune en arts culinaires et parcours pilotes de formation continue

Convention de subvention n° 2018-1739/001-001

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE COMMUNE

“CHEF”

NORMES D'ÉVALUATION

Réf. du projet No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART: Conception d'une qualification commune d'EFP en arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue

est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.



Introduction

Ce document a été développé dans le cadre du projet CULINART - WP3 **Designing a joint VET qualification for the profession "Chef"**.

La norme d'évaluation du **Chef** est basée sur les résultats d'apprentissage et les blocs de compétences identifiés par le partenariat CULINART et est développée pour une reconnaissance comme qualification dans chacun des pays partenaires.

Objectif de la norme d'évaluation

L'évaluation des apprenants est l'un des éléments les plus importants en formation et elle est essentielle tant pour les apprenants que pour l'organisme de formation. Les résultats ont un effet sur le développement du programme et son assurance qualité. Elle fournit également des informations sur l'efficacité de l'enseignement et du soutien offert aux apprenants.

Les procédures d'évaluation des apprenants doivent:

- être conçus pour mesurer les résultats d'apprentissage attendus et les autres objectifs du programme;
- être adaptés à leurs objectifs, qu'ils soient diagnostiques, formatifs ou sommatifs;
- inclure des critères clairs et publiés;
- être réalisées par des personnes qui comprennent le rôle des procédures d'évaluation dans la progression des apprenants vers l'acquisition des connaissances et des compétences associées au diplôme visé;
- ne pas se fier, dans la mesure du possible, à l'opinion d'un seul examinateur;
- tenir compte de toutes les conséquences des normes sur les examens;
- s'assurer que les évaluations sont effectuées conformément aux procédures retenues;
- être soumises à une validation par l'organisme d'accréditation afin de garantir le respect des procédures.

Les apprenants doivent recevoir des informations claires sur la stratégie d'évaluation utilisée pour leur programme, sur les méthodes d'examen et d'évaluation qu'ils devront suivre, sur ce que l'on attend d'eux et sur les normes qui seront appliquées pour évaluer leurs performances.

Terminologie et termes utilisés

- **L'évaluation** (basée sur les compétences) est le processus qui consiste à collecter des preuves et à juger si la compétence a été atteinte afin de confirmer que l'apprenant est capable d'accomplir les activités requises sur le lieu de travail.
- **Critère** - un domaine de qualité.
- **Preuves** - collecte de données qualitatives et quantitatives spécifiques.
- **Instrument** - outil utilisé pour obtenir des preuves.
- **Méthode de collecte** - ce qui permet de recueillir des informations sur les preuves.
- **Échelle de classement** - ce qui détermine le niveau de qualité des preuves avec une description de tous les niveaux de qualité.



- **Outils d'évaluation** - matériel pour la collecte et l'analyse des preuves.

Principes d'évaluation des acquis de l'apprentissage

Les principes d'évaluation stipulent que les évaluations doivent être **valides, fiables, flexibles et équitables**.

La **validité désigne** la mesure dans laquelle l'interprétation et l'utilisation d'un résultat d'évaluation peuvent être étayées par des preuves.

Une évaluation est valide lorsqu'elle:

- est approprié à son objectif;
- a été conçue pour permettre aux candidats de montrer qu'ils possèdent les connaissances et les compétences requises;
- permet à tous les évaluateurs de prendre des décisions d'évaluation fiables;
- permet que l'interprétation et les déductions tirées des résultats de l'évaluation soient significatives et justifiables.

Les étapes clés pour garantir la validité sont les suivantes:

- connaître les unités;
- créer un plan d'évaluation;
- choisir des méthodes d'évaluation;
- élaborer l'évaluation;
- définir les preuves de l'évaluation.

La **fiaabilité** fait référence au degré de cohérence et d'exactitude des résultats. Les évaluations fiables et valides partagent les caractéristiques suivantes:

- évaluent toutes les dimensions de la compétence;
- utilisent un processus qui intègre les connaissances et les compétences requises avec leur application pratique pour une tâche sur le lieu de travail;
- se fondent sur des preuves recueillies à plusieurs reprises et dans divers contextes;
- couvrent à la fois les composantes de la formation sur le lieu de travail et en centre.

La **flexibilité désigne** la possibilité pour un apprenant de négocier certains aspects de son évaluation (par exemple, le calendrier) avec son évaluateur.

Une évaluation **équitable** n'avantage ni ne désavantage les apprenants ou les groupes d'apprenants. Cela peut signifier que les méthodes d'évaluation sont adaptées à des *apprenants avec des besoins particuliers* (en situation de handicap ou présentant des *différences culturelles*) afin de s'assurer que la méthode ne les désavantage. Une évaluation ne doit pas imposer aux apprenants des exigences inutiles susceptibles d'empêcher un candidat de démontrer ses compétences (par exemple, une évaluation ne doit pas exiger un niveau d'anglais ou d'alphabétisation plus élevé que celui requis pour répondre aux normes professionnelles décrites dans les compétences évaluées).

Les preuves/descriptions des indicateurs de démonstration sont les informations recueillies qui, lorsqu'elles sont comparées aux exigences du bloc compétence, fournissent la preuve de la compétence. Les preuves peuvent prendre de nombreuses formes et être



recueillies auprès de plusieurs sources. Les preuves peuvent être directes, indirectes ou supplémentaires.

Tableau 1

Preuve directe	Preuves indirectes	Preuves supplémentaires
Observation directe Interrogation orale Démonstration de compétences spécifiques	Évaluation des qualités d'un produit final Examen des travaux antérieurs entrepris Tests écrits sur les connaissances de base	Rapports des tuteurs Journal de travail ou journal de bord Exemples de rapports ou de documents de travail

La liste des indicateurs est utilisée par l'évaluateur pour **passer en revue les méthodes d'évaluation possibles**.

Tableau 2

Méthodes d'évaluation	Exemple
Observation	Activités réelles sur le lieu de travail
Examen des produits	Echantillons de travail/produits
Remise en question	Formulaire d'auto-évaluation Entretien Questionnaire écrit
Portefeuille	Références Echantillons de travail/produits Dossier de formation Dossier d'évaluation Journal/journal de travail/journal de bord Informations sur l'expérience de vie
Commentaires de tiers	Entretiens avec, ou documentation de l'employeur, du tuteur, des pairs.
Activités structurées	Projet Présentation Démonstration Tâches progressives Exercice de simulation tel que les jeux de rôle



Toutes les méthodes énumérées ci-dessus **ont des avantages et des inconvénients** lorsqu'il s'agit d'évaluer les résultats d'apprentissage. Selon la nature du résultat d'apprentissage évalué, l'une ou l'autre méthode sera conseillée, et l'utilisation conjointe de plusieurs méthodes d'évaluation maximisera la validité du processus d'évaluation et minimisera les risques de biais. En outre, la recherche d'une plus grande objectivité dans le processus d'évaluation peut conduire à l'utilisation de méthodes peut-être moins connues mais qui présentent des avantages importants (par exemple : l'évaluation d'un portfolio ou l'observation directe de la performance).

Comme il y a toujours plus d'une façon de mesurer l'atteinte de résultats d'apprentissage, la clé est **de choisir la méthode la plus appropriée en tenant compte du temps et des ressources disponibles.**

Vous trouverez ci-dessous des lignes directrices à suivre lors du choix des méthodes d'évaluation:

- utiliser plusieurs méthodes pour évaluer chaque résultat d'apprentissage;
- intégrer des méthodes d'évaluation tant indirectes que directes;
- intégrer à la fois des méthodes qualitatives et quantitatives;
- choisir des méthodes qui permettent d'évaluer à la fois les points forts et les points faibles;
- utiliser les critères/normes établis lors de l'élaboration du plan d'évaluation.

Outils d'évaluation

Une fois la méthode sélectionnée, il faut choisir ou concevoir le matériel nécessaire à la collecte et à l'analyse des preuves. Ces supports sont appelés **outils d'évaluation**. En général, ce terme est utilisé pour décrire un document qui contient à la fois l'instrument et les instructions pour la collecte et l'interprétation des preuves:

- *instruments* - les questions ou l'activité élaborées à partir des méthodes d'évaluation utilisées (un profil de performance acceptable et les règles de décision pour l'évaluateur peuvent également être inclus);
- *procédures* - les informations/instructions données au candidat et à l'évaluateur concernant les conditions dans lesquelles l'évaluation doit être menée et enregistrée. Par exemple, si la technique de collecte de preuves utilisée est une observation du lieu de travail suivie d'un bref entretien, l'outil d'évaluation peut consister en :
- des *instructions* identifiant les activités à entreprendre par le candidat, les points clés à observer et les questions de performance à prendre en compte par l'évaluateur.
- *une liste de contrôle* pour les principaux points d'observation et les critères de décision, ainsi qu'une série de questions et une liste de contrôle des réponses sur les connaissances requises pour l'entretien.

Les plans d'évaluation doivent contenir les informations suivantes:

- ce qui sera évalué (bloc de compétences);
- comment l'évaluation aura lieu (méthodes utilisées);
- quand l'évaluation aura lieu;
- où (le contexte);
- les critères de prise de décision (les aspects qui guideront les jugements);



- le cas échéant, tout critère supplémentaire pour porter un jugement sur le niveau de performance.

Tableau 3 Liste de contrôle pour développer l'évaluation

1. Quelles sont les compétences que j'évalue ?	
2. Quelles activités permettront à un apprenant de démontrer ses compétences ?	
3. L'évaluation est-elle équitable ?	
4. Quelles preuves seront générées par les activités d'évaluation ?	
5. L'évaluation est-elle proportionnelle au temps pris pour la réaliser ?	
6. Fait-elle le meilleur usage de mes ressources disponibles ?	
9. Aide-t-elle tous les évaluateurs à prendre des décisions d'évaluation fiables pour une même activité ?	

Évaluation des résultats d'apprentissage

La description des acquis de l'apprentissage utilisés dans le profil de certification et le programme d'études sont des déclarations et des expressions d'intention ou des objectifs. Ils ne sont pas des résultats d'apprentissage, mais des objectifs souhaités. Les résultats d'apprentissage atteints ne peuvent être identifiés qu'à l'issue du processus d'apprentissage, par le biais d'évaluations et de la démonstration de l'apprentissage réalisé en situation réelle, par exemple au travail.

L'application des résultats d'apprentissage consiste à aligner les énoncés des résultats d'apprentissage sur l'enseignement et l'apprentissage. Les énoncés aident les formateurs à identifier et à combiner les méthodes d'enseignement.

Le travail du formateur consiste à créer un environnement d'apprentissage qui soutient les activités d'apprentissage pour atteindre les résultats souhaités. La clé est que toutes les composantes du système - le programme d'études et ses résultats attendus, les méthodes d'enseignement utilisées, les ressources pour soutenir l'apprentissage, et les activités et critères d'évaluation - soient alignées et soutiennent les résultats d'apprentissage escomptés.

L'approche par les résultats exige que les enseignants posent les questions et y répondent:

- Qu'est-ce que je veux que les apprenants apprennent (quels résultats doivent-ils atteindre)?



- Quelles méthodes d'enseignement et quelle conception des programmes peuvent être utilisées pour encourager les apprenants à se comporter de manière à atteindre ces résultats?
- Quelle tâche et quels critères d'évaluation me permettront de savoir si les apprenants ont atteint les résultats que j'avais prévus?
- Comment combiner l'évaluation formative et sommative pour soutenir le processus d'apprentissage et préciser si les résultats ont été atteints?

On distingue les différentes utilisations suivantes de l'évaluation:

- Formative - activités d'évaluation utilisées principalement pour fournir un retour d'information pendant le processus d'apprentissage. Cela permet au formateur et à l'apprenant de modifier les activités d'enseignement pour améliorer l'apprentissage.
- Diagnostique - activités qui identifient les difficultés ou les problèmes d'apprentissage et indiquent si une aide ou un changement sont nécessaires.
- Sommative - une évaluation qui a eu lieu à la fin d'un module ou d'un programme. Elle est conçue pour mesurer les acquis, mais peut aussi impliquer un classement, une certification des compétences ou une responsabilisation.

Évaluer ce que les apprenants ont appris à l'aide de méthodes permettant de démontrer l'apprentissage et, dans le cas d'une évaluation formative, donne un retour d'information pour les aider. Vient ensuite l'évaluation de la mesure dans laquelle les acquis correspondent aux intentions d'apprentissage et, à partir de là, l'établissement des notes et de la qualification.

L'évaluation formative peut servir de passerelle entre la phase d'apprentissage et l'évaluation sommative. L'évaluation formative permet à un apprenant de réfléchir à ses progrès par rapport aux résultats escomptés, transformant ceux-ci en un outil critique soutenant directement le processus d'apprentissage. Lorsqu'elle est utilisée pour soutenir l'évaluation formative, la réflexion (à la fois de l'apprenant et de l'enseignant) devient possible, évitant potentiellement une interprétation étroite des résultats en question.

Le formateur doit s'assurer que les activités d'évaluation reflètent le processus d'apprentissage.

Fournir un retour sur le travail des apprenants

Donner un retour spécifique et clair aux apprenants sur leur travail les aide à améliorer leurs performances et à savoir ce qu'ils doivent faire. Le retour d'information les aide également à comprendre les normes par rapport auxquelles leur travail est évalué, ce qui leur permet de mieux évaluer leurs performances à l'avenir.

Le retour d'information fonctionne dans trois directions:

1. *l'enseignant/le formateur aux apprenants* - l'enseignant donne des conseils aux apprenants sur leurs résultats et sur les prochaines étapes qu'ils doivent franchir.
2. *Les apprenants vers l'enseignant* - l'enseignant reçoit un retour des apprenants sur leur apprentissage.
3. *D'apprenant à apprenant* - évaluation par les pairs.

Le feedback du formateur sur le travail de l'apprenant doit être:



- *cible* - inclure deux ou trois domaines à améliorer, en référence aux résultats d'apprentissage.
- *Accessible* - doit être donné sans ambiguïté et de manière claire.
- *Constructif* - il doit inclure des conseils spécifiques pour l'amélioration et indiquer les critères de réussite.
- donné sur un ton positif et indiquer clairement le soutien disponible pour l'apprenant.
- *En rapport avec les résultats d'apprentissage* partagés avec les apprenants.
- *stimulant* - il doit encourager l'apprenant à approfondir les connaissances et les compétences qu'il a acquises.

Critères d'évaluation

Les **apprenants atteignent les résultats d'apprentissage visés à des degrés différents**. Quelques-uns ne répondent qu'à des normes minimales, d'autres se situent entre les deux et un troisième groupe atteindra l'excellence. Ces niveaux de performance - articulés par les spécifications d'évaluation - peuvent être clarifiés en utilisant les énoncés des résultats d'apprentissage. **Des critères d'évaluation peuvent être rédigés pour soutenir la notation.**

Les **niveaux des acquis d'apprentissage obtenus** doivent être décrits sur la base des acquis d'apprentissage visés et des indicateurs de démonstration définis dans le profil de la qualification et dans les modules, selon cinq niveaux: **médiocre, satisfaisant, bon, très bon et excellent**, sur la base des verbes d'action de la taxonomie de Bloom.

Tableau 4. Verbes d'action de la taxonomie de Bloom révisée

Définition	I. Se souvenir	II. Comprendre	III. Appliquer	IV. Analyser	V. Évaluer	VI. Créer
Définition de Bloom	Démontrer la mémoire du matériel appris précédemment en se rappelant des faits, des termes, des concepts de base et des réponses.	Démontrer sa compréhension des faits et des idées en organisant, comparant, traduisant, interprétant, donnant des descriptions et énonçant les idées principales.	Résoudre des problèmes dans des situations nouvelles en appliquant d'une manière différente les connaissances, les faits, les techniques et les règles	Examiner et décomposer l'information en parties en identifiant les motifs ou les causes. Faire des déductions et trouver des preuves pour étayer des généralisations.	Présenter et défendre des opinions en portant des jugements sur des informations, la validité des idées ou la qualité du travail sur la base d'un ensemble de critères.	Compiler des informations d'une manière différente en combinant des éléments dans un nouveau modèle ou en proposant des solutions alternatives



			acquis.			.
Verbes	Choisir Définir Trouver Lister Faire correspondre Nommer Omettre Rappeler Relater Sélectionner Montrer Épeler Dire Quoi Lorsque Où Quel Qui Pourquoi	Classer Comparer Contraster Démontrer Expliquer Étendre Illustrer Inférer Interpréter Résumer Relater Reformuler Montrer Traduire	Appliquer Construire Choisir Construire Développer Expérimenter avec Identifier Interviewer Faire Utiliser un modèle Organiser Planifier Sélectionner Résoudre Utiliser	Analyser Supposer que Catégoriser Classer Comparer Conclure Contraster Découvrir Disséquer Distinguer Diviser Examiner Fonctionner Déduire Inspecter Lister Motiver Mettre en relation Simplifier Enquêter Participer à Tester	S'accorder Évaluer Récompenser Choisir Comparer Conclure Critères Critiquer Décider Déduire Défendre Déterminer Démontrer Estimer Évaluer Expliquer Importance Influence Interpréter Juger Justifier Noter Mesurer Opinion	Adapter Construire Changer Choisir Combiner Compiler Composer Construire Créer Supprimer Dessiner Développer Discuter de Elaborer Estimer Formuler Imaginer Améliorer Inventer Maquetter Maximiser Réduire Modifier Original



				Thème	Percevoir Donner la priorité à Prouver Recommander Régler Sélectionner	Planifier Prévoir Proposer Solution Résoudre Supposer
--	--	--	--	-------	--	--

Pourquoi est-il important d'utiliser des critères d'évaluation communs ?

1. Les critères communs pour évaluer les résultats d'apprentissage dans le programme commun transnational de formation fournissent une base fiable pour l'évaluation qui couvre l'ensemble du processus d'apprentissage - continu (évaluation formative), intermédiaire (évaluation sommative de chaque module) et final (menant à la reconnaissance et à la certification) et devraient donc garantir un développement et une acquisition des connaissances, aptitudes et compétences.
2. Les mêmes critères peuvent être utilisés pour évaluer le programme en centre, sur le lieu de travail et pour l'auto-évaluation de l'apprenant (voir les différents formulaires d'évaluation en annexe) ainsi que pour l'évaluation des connaissances, aptitudes et compétences professionnelles acquises à la suite d'un apprentissage formel et informel).
3. Les critères d'évaluation définis pour chaque bloc de compétences pourraient être utilisés pour l'évaluation des compétences acquises au cours de mobilité et assurer une compréhension commune des exigences d'évaluation (module et stage combinés).

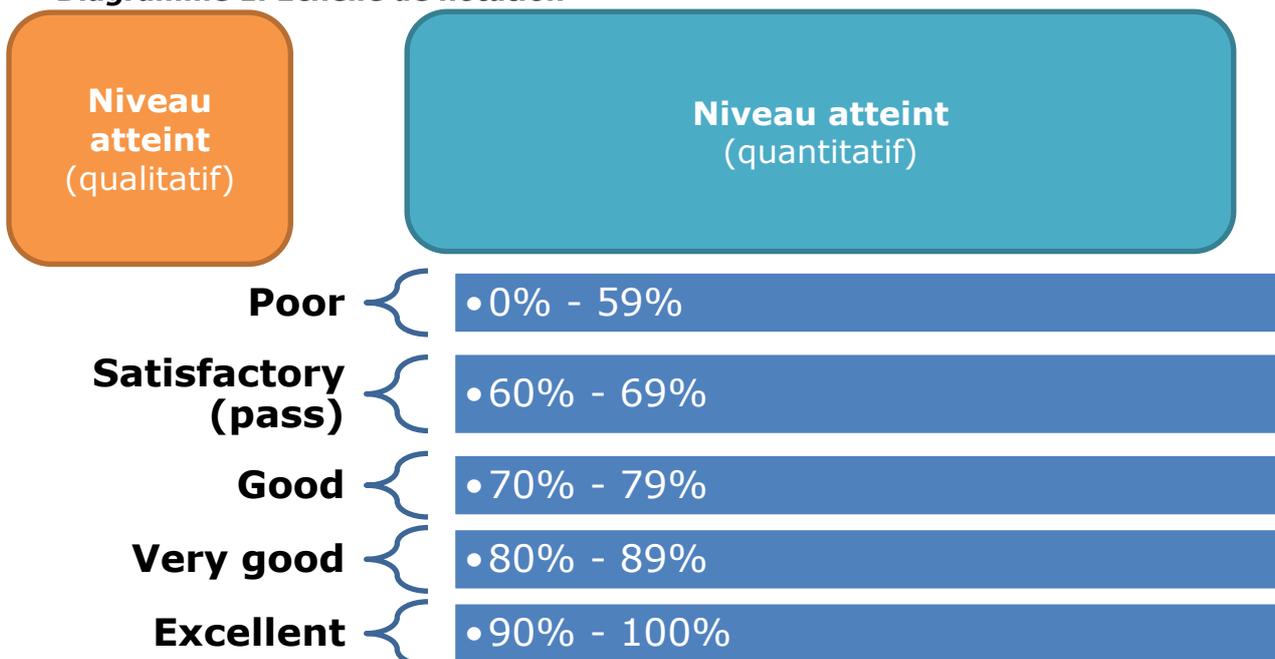
Les partenaires ont élaboré des critères d'évaluation communs pour neuf modules du programme, basés sur les "critères d'évaluation du module" et prenant en considération le niveau de maîtrise:

- **Médiocre** - connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches;
- **Satisfaisant** - connaissances limitées, montrant une capacité passable d'exécuter les tâches; a besoin de conseils et d'instructions constants;
- **Bon** - bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche; suit les instructions;
- **Très bonne** - très bonne utilisation des connaissances, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches; peut travailler de manière autonome;
- **Excellent** - utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche; travaille de façon autonome et créative.



L'évaluation globale d'un module peut comprendre un ou plusieurs éléments d'évaluation (selon le programme et les spécificités du cours), et une pondération des éléments d'évaluation individuels est également déterminée (le cas échéant) pour obtenir un total de 100 % maximum de réalisation. Lors de la sélection des méthodes d'évaluation en fonction du contexte (profil des apprenants, formation complète ou partielle, etc.) et afin d'aligner les critères, les organismes de formation et les évaluateurs sont encouragés à utiliser l'échelle suivante pour quantifier les réalisations en fonction des niveaux acquis:

Diagramme 1. Echelle de notation



Exemple:

Module évalué : N

Méthodes d'évaluation choisies :

1. Test écrit (poids relatif dans la note finale du module 40 %)
2. Travail pratique (poids relatif dans la note finale du module 60 %)

Nombre maximum de points pour l'épreuve : 100

Nombre maximum de points pour le travail pratique : 100

Points obtenus par les apprenants pour le test (LPT) : 45

Points obtenus par les apprenants pour le travail pratique (LPP) : 80

Etablissement de la note finale:

$LPT*40\% + LPP*60\% = X \text{ points}$



Dans l'exemple: $18 + 48 = 66$ points =====> niveau: **Satisfaisant**

Lorsque différents indicateurs quantitatifs ou qualitatifs sont utilisés pour l'évaluation et la notation (selon la législation ou le contexte national dans les pays partenaires ou les autres membres de l'UE), ils sont convertis selon le **diagramme 1**.

Tableau 5 Critères d'évaluation du module/partie du module

Résultats attendus de l'apprentissage		Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bien.	Excellent
			Connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches	Connaissance limitée, montrant une capacité passable d'exécuter des tâches ; a besoin de conseils et d'instructions constants	Bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche ; suit les instructions	Très bonne utilisation des connaissances pertinentes, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches ; peut travailler de manière autonome	Utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche ; travaille de manière indépendante et créative
OA 1							
		Note finale					



Annexe 1 - Formulaire d'évaluation du module pour l'enseignant ou le tuteur sur le lieu de travail

Module	
CEC	
Nom de l'apprenant	
Nom et profil du ou des évaluateurs	
Date du module/stage	

Échelle de notation	<p>Médiocre - connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches;</p> <p>Satisfaisant - connaissances limitées, montrant une capacité passable d'exécuter les tâches; a besoin de conseils et d'instructions constants;</p> <p>Bon - bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche; suit les instructions;</p> <p>Très bonne - très bonne utilisation des connaissances, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches ; peut travailler de manière autonome;</p> <p>Excellent - utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche; travaille de façon autonome et créative.</p>
Méthode(s) d'évaluation	
Résultats de l'apprentissage	

Critères d'évaluation

Résultats attendus de l'appre	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
		Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent



ntissag e			Connaissanc es insuffisantes , montrant un manque de capacité à exécuter les tâches	Connaissanc e limitée, montrant une capacité passable d'exécuter des tâches; a besoin de conseils et d'instruction s constants	Bonne utilisation des connaissanc es, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche; suit les instructions	Très bonne utilisation des connaissanc es pertinentes, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches; peut travailler de manière autonome	Utilisation exceptionnel le des connaissanc es, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche; travaille de manière indépendant e et créative
OA 1							
Note finale							



Annexe 2 - Formulaire d'évaluation de l'auto-évaluation de l'apprenant

Module	
CEC	
Nom de l'apprenant	
Date du module/stage	

Échelle de notation	<p>Médiocre - connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches;</p> <p>Satisfaisant - connaissances limitées, montrant une capacité passable d'exécuter les tâches; a besoin de conseils et d'instructions constants;</p> <p>Bon - bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche; suit les instructions;</p> <p>Très bonne - très bonne utilisation des connaissances, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches ; peut travailler de manière autonome;</p> <p>Excellent - utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche; travaille de façon autonome et créative.</p>
Résultats de l'apprentissage	

Critères d'évaluation

Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
		Faible	Satisfaisant	Bon	Très bien	Excellent



		ion	Connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches	Connaissance limitée, montrant une capacité passable d'exécuter des tâches ; a besoin de conseils et d'instructions constants	Bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche ; suit les instructions	Très bonne utilisation des connaissances pertinentes, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches ; peut travailler de manière autonome	Utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche ; travaille de manière indépendante et créative
OA 1							
Note finale							



Annexe 3 - Formulaire d'évaluation pour l'apprentissage en situation de travail

Module	
CEC	
Nom de l'apprenant	
Nom et profil du ou des évaluateurs	
Date du module/stage	

Échelle de notation de l'entreprise d'accueil	<p>Médiocre - connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches;</p> <p>Satisfaisant - connaissances limitées, montrant une capacité passable d'exécuter les tâches; a besoin de conseils et d'instructions constants;</p> <p>Bon - bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche; suit les instructions;</p> <p>Très bonne - très bonne utilisation des connaissances, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches ; peut travailler de manière autonome;</p> <p>Excellent - utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche; travaille de façon autonome et créative.</p>
Méthode(s) d'évaluation	
Résultats de l'apprentissage	

Critères d'évaluation

Résultats	Indicateurs de	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
		Faible	Satisfaisant	Bon	Très bien	Excellent



attendus de l'apprentissage		démonstration					
			Connaissances insuffisantes, montrant un manque de capacité à exécuter les tâches	Connaissance limitée, montrant une capacité passable d'exécuter des tâches ; a besoin de conseils et d'instructions constants	Bonne utilisation des connaissances, montrant une bonne capacité à effectuer et à terminer la tâche ; suit les instructions	Très bonne utilisation des connaissances pertinentes, faisant preuve de cohérence dans le suivi des instructions et l'exécution des tâches ; peut travailler de manière autonome	Utilisation exceptionnelle des connaissances, montrant une excellente capacité à planifier, exécuter et terminer une tâche ; travaille de manière indépendante et créative
OA 1							
Note finale							



Annexe 4 - Fiche des critères d'évaluation par modules

Module 1. Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement							
Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints					
		Faible	Satisfaisant	Bon	Très bien	Excellent	
O A 1	Respecter les mesures d'hygiène et de sécurité, les précautions et les réglementations relatives à la production alimentaire.	<i>Démontre des fonctions et des activités professionnelles de gestion de la santé et de la sécurité.</i>					
O A 2	Contrôler les processus d'hygiène et de propreté en cuisine	<i>Démontrer l'application des principes et des normes en matière de sécurité alimentaire.</i>					
O A 3	Introduction et maintien de pratiques durables dans la cuisine - achats locaux	<i>Présenter des concepts liés à l'agriculture biologique, à la production et à la cuisson d'aliments durables, à l'utilisation de produits locaux et saisonniers, et à d'autres initiatives écologiques. Faire preuve de responsabilité sociale pour créer et soutenir des systèmes alimentaires durables.</i>					
O A 4	Gérer le recyclage en cuisine en veillant à la bonne utilisation des ingrédients et des restes	<i>Elaborer des procédures de gestion des déchets et contrôler leur mise en œuvre</i>					
O A 5	Mettre en œuvre des mesures de protection de l'environnement.	<i>Démontrer sa capacité à proposer et à mettre en œuvre des mesures de protection de l'environnement, y compris des économies d'eau et d'énergie, etc.</i>					
		Note finale					



Module 2. Gestion des affaires culinaires, tourisme et entrepreneuriat

Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
		Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
O A 1	Contrôler l'application de la législation relative au secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.	<i>Démontrer une connaissance approfondie de la législation applicable. Contrôler l'application des règlements concernant l'entreprise culinaire.</i>				
O A 2	Appliquer les principes de l'esprit d'entreprise et de la planification des activités dans le secteur de la restauration afin de proposer de nouvelles initiatives commerciales et des optimisations.	<i>Faire preuve d'un comportement actif et coopérer avec la direction du restaurant ou de l'hôtel en proposant des optimisations dans la cuisine du restaurant et en participant au processus de prise de décision en matière d'initiatives commerciales.</i>				
O A 3	Appliquer les principes économiques, de marketing et de vente en vue de la satisfaction du client.	<i>Démontrer sa capacité à orienter le travail vers l'atteinte d'objectifs (satisfaction des clients) et de résultats (maximisation des ventes).</i>				
O A 4	Explorer et exploiter les spécificités et la signification de la gastronomie en tant que phénomène culturel.	<i>Démontrer une connaissance approfondie des régions et des cultures et l'appliquer dans le contexte de travail pour optimiser les ressources disponibles.</i>				
Note finale						



Module 3. Gestion et administration du personnel

Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
		Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
0 A 1	Planifier et organiser le personnel de la cuisine	<p><i>Démontrer une connaissance des pratiques de gestion, du droit du travail et des politiques et procédures.</i> <i>Identifier les questions juridiques associées à la gestion du rendement et à la discipline.</i> <i>Préparer et mener un examen des performances et établir des indicateurs de performance en respectant les principes de gestion RH ainsi que la culture et le style de l'organisation.</i></p>				
0 A 2	Assurer la gestion du personnel dans un établissement de production de services alimentaires.	<p><i>Préparer un calendrier de travail efficace en tenant compte des multiples variables du personnel.</i> <i>Superviser les subordonnés pendant le processus de production. Élaborer le calendrier de travail, créer des descriptions de poste, recruter et sélectionner.</i></p>				
0 A 3	Leadership performant, constitution d'équipes efficaces et gestion de carrière	<p><i>Faire preuve d'une supervision efficace des autres dans la production du travail en fournissant des instructions claires, des critiques efficaces et des réorientations en appliquant diverses théories sur le leadership et la motivation. Soutenir et guider les membres de l'équipe dans leur progression de carrière.</i> <i>Démontrer un esprit d'équipe et une capacité à constituer et à gérer des équipes. Identifier les approches de résolution de conflits.</i></p>				
0 A 4	Formation du personnel.	<p><i>Démontrer une connaissance du cycle de formation - évaluation des besoins, conception, prestation, évaluation. Démontrer de bonnes compétences en matière d'enseignement, expliquer diverses questions professionnelles aux autres en</i></p>				



		<i>utilisant les méthodes et la terminologie appropriées, créer des conditions qui aident à apprendre.</i>					
	Note finale						
Module 4. Gestion des finances et des ressources et tenue des comptes							
Résultats attendus de l'apprentissage		Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
O A 1	Mise en œuvre de solutions appropriées en matière de coûts alimentaires	<i>Démontrer des connaissances en matière de comptes de résultat. Analyser un compte de résultat et mettre en œuvre des changements en fonction des données financières. Analyser et préparer un budget d'exploitation annuel pour une exploitation alimentaire complexe. Appliquer les concepts de composition des menus et de coût des portions pour produire un menu à un coût ciblé.</i>					
O A 2	Élaboration et exécution des budgets dans le secteur de la restauration	<i>Démontrer sa capacité à préparer un budget d'investissement avec des justifications de projet efficaces et une analyse de rentabilité.</i>					
O A 3	Respecter les processus comptables de tenue des livres dans le restaurant.	<i>Démontrer sa capacité à analyser les documents comptables et financiers et à tenir des dossiers conformément aux réglementations applicables dans le secteur. Démontrer sa capacité à rédiger des menus équilibrés qui répondent aux besoins des clients et qui sont fonctionnels et rentables.</i>					
O A 4	Gestion de la chaîne d'approvisionnement et du système d'inventaire	<i>Démontrer une connaissance des systèmes de production et de distribution alimentaires locaux et mondiaux, y compris l'allocation des ressources. Utiliser et dépanner un système d'inventaire et de commande des aliments.</i>					



	dans le restaurant	<i>Démontrer ses connaissances et ses compétences pour stocker correctement tous les produits alimentaires</i>					
Note finale							
Module 5. Gestion de la production en cuisine et assurance qualité							
Résultats attendus de l'apprentissage		Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
0 A 1	Gérer le processus de production de la cuisine avec des techniques de cuisson classiques et modernes.	<i>Démontre un niveau de maîtrise dans l'application autonome des techniques culinaires fondamentales et avancées et supervise les subordonnés dans le processus de production alimentaire.</i>					
0 A 2	Gérer et contrôler le respect des normes de qualité	<i>Démontrer des connaissances et des compétences dans la préparation de différents types de plats, y compris de cuisines classiques et contemporaines, et contrôler les normes de la production en cuisine ; Démontrer des principes appropriés de présentation des assiettes.</i>					
0 A 3	Mise en œuvre des cuisines et cultures alimentaires du monde (d'Europe, des Amériques, de la Méditerranée, d'Asie, etc.)	<i>Démontrer des capacités avancées dans la préparation et certains plats en appliquant des recettes spécifiques, en faisant preuve de cohérence</i>					
0 A 4	Préparation de menus pour enfants et de menus diététiques (mode de vie sain, végétalien, végétarien, régimes spéciaux en raison	<i>Démontrer ses connaissances et ses compétences dans l'application des concepts nutritionnels à la planification des menus et aux recettes afin de respecter les directives nutritionnelles.</i>					



	d'allergies, etc.)						
O A 5	Présentation et décoration de la production culinaire	<i>Démontrer des capacités à appliquer des techniques de présentation en respectant les normes de qualité et de production.</i>					
O A 6	Mettre en œuvre la gestion des équipements de production alimentaire	<i>Démontrer une compétence professionnelle dans le maintien de l'état de l'équipement et effectuer les ajustements nécessaires dans le cadre de ses responsabilités.</i>					
O A 7	Exercer une gestion efficace du temps pendant la production	<i>Faire preuve d'une gestion efficace du temps du personnel et des processus dans la cuisine.</i>					
Note finale							

Module 6. Recherche et développement de menus. Créativité et innovation dans la cuisine

	Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
O A 1	Planification et élaboration de recettes et de menus	<i>Elaborer des plats et des menus en fonction de la saisonnalité, du concept de restauration, du budget disponible, etc., sur la base d'une utilisation optimale des produits en tenant compte des exigences du service Démontrer sa capacité à rechercher de manière autonome de nouvelles recettes, de nouveaux aliments et de nouveaux plats et à appliquer les résultats sur le lieu de travail.</i>					
O A 2	Recherche de nouvelles recettes, de nouvelles technologies et de nouveaux produits pour garantir un	<i>Démontrer sa capacité à mener des recherches sur les nouveaux produits et plats et à appliquer les résultats sur le lieu de travail.</i>					



	menu attrayant.						
O A 3	Créer de nouveaux plats avec un sens artistique	<i>Faire preuve de créativité lors de la conception d'une recette ou d'un plat en termes de combinaison inhabituelle d'aliments, de formes, de présentation, de reprise ou de modernisation de techniques et de présentation traditionnelles, etc.</i>					
O A 4	Analyser l'impact social, historique et culturel sur et de la nourriture et l'appliquer à un processus créatif.	<i>Démontrer une connaissance spécifique de l'impact de divers ingrédients de différentes cultures et de la cuisine actuelle.</i>					
		Note finale					

Module 7. Technologies de l'information et de la communication dans l'entreprise culinaire

	Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
O A 1	Utilisation des technologies dans l'art culinaire et le commerce culinaire	<i>Démontrer sa capacité à utiliser les technologies adaptées à l'art culinaire et au commerce, en améliorant chaque domaine de son travail : à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.</i>					
O A 2	Utilisation de logiciels spécialisés	<i>Démontrer sa capacité à gérer les équipements et logiciels pour le meilleur fonctionnement de l'ensemble de la cuisine, à un niveau de professionnalisme maximal. Etre capable de choisir les meilleures applications et de les utiliser pour minimiser les coûts d'achat, pour gérer le stock, faire des statistiques et les utiliser pour avoir la meilleure efficacité.</i>					
O A 3	Utilisation des médias et des canaux sociaux pour la	<i>Démontrer sa capacité à utiliser les médias sociaux au profit de l'entreprise, en ciblant le bon public, en fournissant des</i>					



	promotion et l'image de marque	<i>contenus de qualité, en augmentant le nombre de visiteurs sur la page web ou FB du restaurant et ainsi faire connaître le restaurant et attirer plus de clients.</i>					
O A 4	Utilisation du système informatique dans la gestion du personnel.	<i>Démontrer sa capacité à utiliser les applications RH afin d'accroître les bénéfices de l'entreprise en utilisant le bon employé pour la bonne tâche, en tirant le meilleur parti des ressources humaines, en s'assurant que chaque employé travaille au mieux de son efficacité.</i>					
Note finale							

Module 8 Communication et langues étrangères

	Résultats attendus de l'apprentissage	Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
O A 1	Communiquer efficacement sur le lieu de travail	<i>Démontrer sa capacité à mener une communication claire et bien organisée en ce qui concerne le sujet, l'objectif et le public. Démontrer sa capacité à travailler en collaboration avec une équipe et à la diriger de manière professionnelle, notamment en communiquant efficacement.</i>					
O A 2	Utiliser les compétences interpersonnelles	<i>L'apprenant sera capable de démontrer à tout moment, selon les circonstances, sa capacité à gérer les difficultés relationnelles, à faire preuve d'empathie et d'assertivité par ses décisions, ses paroles et son comportement dans ses relations avec les gens.</i>					
O A 3	Prise de parole en public	<i>Démontrer sa capacité à préparer des discours adaptés à l'auditoire, à établir un lien avec l'auditoire tout en parlant ou en faisant la présentation.</i>					
O A 4	Utiliser des langues étrangères et une terminologie liée à l'activité	<i>Démontrer sa capacité à changer de langue selon le récepteur (client, collègue de travail) et selon le type de discours (commandes pour les cuisiniers, présentation à un client ou à un</i>					



	professionnelle	<i>large public).</i>					
			Note finale				
Module 9. Relations avec les clients							
Résultats attendus de l'apprentissage		Indicateurs de démonstration	Niveaux des résultats d'apprentissage atteints				
			Faible	Satisfaisant	Bon	Très bon	Excellent
O A 1	Fournir un service de présence et de restauration	<i>Démontrer sa capacité à appliquer les concepts de manière autonome et dynamique, en adaptant le service à chaque client, ce qui lui permet de conseiller et de gérer les employés.</i>					
O A 2	Assurer le service à table	<i>Démontrer sa capacité à effectuer de manière autonome un service de table et de bar correct, en plaçant et en retirant les plats et les boissons de manière efficace, ce qui lui permet de conseiller et de gérer les employés.</i>					
O A 3	Reconnaître le comportement du client et gérer le retour d'information	<i>Démontrer des capacités à interpréter le langage non verbal afin de mieux servir le client, ce qui lui permet de conseiller et de gérer les employés.</i>					
O A 4	Servir les aliments et les boissons conformément aux exigences et au contexte.	<i>Démontrer des connaissances et des compétences avancées pour servir correctement différents types de clients.</i>					
			Note finale				

Réf. du projet No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART: Conception d'une qualification commune d'EFP en arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue

est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.