

« *Check-list pour la
rédaction de l'EI Restaurateur* »

Nom, prénom de l'étudiant :

Section :

Nom du/des chargé(s) de cours encadrant l'EI :

Cuisine : Monsieur Demine, Monsieur Poncin, Madame Descendre

Salle : Monsieur Hella

Pour quoi ?

- Présenter des éléments de bonne pratique dans la rédaction de l'épreuve intégrée
- Vérifier, en fin de suivi, que celle-ci présente les éléments attendus

Pour qui ?

- Le(s) chargé(s) de cours encadrant l'EI
- L'étudiant

Comment ?

- Le(s) chargé(s) de cours sélectionnera(ont), en début de suivi, les éléments attendus en fonction des exigences propres à la section, en cochant les cases correspondantes dans la colonne « Chargé de cours »
- L'étudiant **indiquera, tout au long** de l'élaboration de son travail, la présence des éléments attendus par le(s) chargé(s) de cours, en cochant les cases correspondantes dans la colonne « Etudiant »

I. Fond du travail

→ Corps du travail

Le contenu répond-il aux critères suivants ?		
Éléments attendus :	Chargé de cours	Étudiant
Description approfondie, claire et objective de la (des) situation(s) envisagée(s)		
Liens entre <u>théorie</u> et <u>pratique</u>	X	
Intégration des acquis d'autres unités d'enseignement (UE)	X	
Regard professionnel	X	
Remise en question		
Cohérence et progression logique	X	
Autre(s) :		

→ Généralités

Les éléments suivants sont-ils respectés ?		
Éléments attendus :	Chargé de cours	Étudiant
Droits de propriété intellectuelle (aucun plagiat)	x	
Utilisation de ressources/documents fiables , diversifiés, ciblés, actualisés, issus d' <u>activités d'enseignement</u> et de <u>recherches personnelles</u> (ouvrages, revues, sites internet, podcasts ...)	x	
Autre(s) :		

II. Forme du travail

→ Contenu de la couverture ou charte graphique

Toutes les indications suivantes sont-elles présentes sur la couverture ?		
Éléments attendus :	Chargé de cours	Étudiant
Nom, adresse et logo de l'établissement	x	
Titre du travail	x	
"Épreuve intégrée présentée en vue de l'obtention du titre de"	x	
Intitulé officiel de la section	x	
Nom et prénom de l'étudiant	x	
Nom du/des chargé(s) de cours encadrant	x	
Année scolaire	x	
Autre(s) :		

→ Structure du travail

Les éléments suivants sont-ils présents ?		
Éléments attendus :	Chargé de cours	Étudiant
Implantation de la cuisine tenant compte de la marche en avant avec calque et fléchage	x	
Fiches techniques (descriptif, progression, des tâches, dressage)	x	
Pertinence des quantités	x	
Mise en place chronologique, clarté des rôles	x	
Bons de Commande , prix de revient	x	
Carcasse de la salle , nombre de couverts, nappage , décoration	x	
Carte des vins de France avec ses descriptifs	x	
Forfait vins ou bières avec ses descriptifs	x	
Fiche d'organisation d'envoi, allergènes	x	
Table des matières paginée et structurée (numérotation, structure visuelle)	x	
Remerciements	x	
Bibliographie, sitographie et autres sources	x	
Lexique/glossaire	x	
Annexes éventuelles numérotées, titrées et référencées	x	
Autre(s) :		

→ Rédaction

Tous les éléments suivants sont-ils maîtrisés dans l'intégralité du travail ?		
Éléments attendus :	Chargé de cours	Étudiant
Orthographe et syntaxe		
Vocabulaire professionnel	x	
Soin et cohérence dans la mise en page (lisibilité)	x	
Autre(s) :		

III. Consigne(s) particulière(s)

Voir le ROI Epreuves Intégrées 1 erratum maximum, un jour avant le début des défenses orales au plus tard