	GRILLE D'ÉVALUATION CAP Agent Polyvalent en Restauration	SESSION 20..
	EP1 : Production de préparations froides et chaudes Contrôle en cours de formation Évaluation en entreprise n° 1	Etablissement : _____ Nom/Prénom du candidat : _____ Date :/...../.....

COMPÉTENCES ÉVALUÉES	CRITÈRES	APPRECIATIONS				Barème
		TB	B	M	I	
C11- C12- Rechercher et décoder l'information technique	- utiliser et décoder les documents de l'entreprise : fiches techniques, recettes, mode d'emploi, symboles...					/1
C21 – Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	- installer le poste de travail - respecter la chronologie du travail - tenue professionnelle adaptée au poste - respecter l'hygiène, l'ergonomie et la sécurité					/4
C22- S'adapter à une nouvelle organisation	- s'intégrer à une équipe de travail, à une situation nouvelle ou imprévue					/2
C31- Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels	- contrôler et ranger rationnellement des denrées, - déconditionner, décartonner - utiliser les moyens de surveillance (thermomètre,...)					/2
C32- Sortir et contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	- vérifier la conformité des produits et de leur état avant utilisation (DLC, repérages d'anomalies,...) - vérifier la propreté du matériel					/2
C33- Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	Préparation des denrées dans le respect des règles d'hygiène et des protocoles : - laver, décontaminer les végétaux, rincer - éplucher à la main ou à la machine - tailler à la main ou à la machine - trancher (viandes, pain, fromages,...) - peser - déconditionner les aliments sous-vides et appertisés					/6
C34- Conduire des techniques culinaires	- utilisation rationnelle des appareils de cuisson : - réaliser des techniques de cuisson : eau, vapeur, four,... - utilisation de produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi - respect des liaisons					/6
C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service des convives	- présentation propre, esthétique et soignée des plats - apprécier la qualité de son travail - renseigner correctement les documents de traçabilité - prélever un échantillon témoin					/2
C43- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement	- respect de sa fonction - transmettre les informations (maîtrise de soi et langage)					/1
Savoirs associés	Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : Savoirs associés spécifiques (4 questions maximum en lien avec la situation) S1. Microbiologie appliquée S2. Sciences de l'alimentation S3. Connaissance des milieux professionnels					/4

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature du professeur d'enseignement professionnel	SOUS-TOTAL /30

Observations éventuelles :

**EP2 : Mise en place de la distribution et service au client
Contrôle en cours de formation
Évaluation en entreprise n° 1**

Etablissement : _____


Nom/Prénom du candidat : _____

Date :/...../.....

COMPÉTENCES ÉVALUÉES	CRITÈRES	APPRECIATIONS				Barème
		TB	B	M	I	
C11- C12- Rechercher et décoder l'information technique	- utiliser et décoder les documents de l'entreprise (menu,...)					/1
C21 – Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	- installer le poste de travail et le maintenir en ordre - respecter la chronologie du travail dans le temps imparti - tenue professionnelle adaptée au poste					/2,5
C22- S'adapter à une nouvelle organisation	- s'adapter à une situation nouvelle ou imprévue, aux clients					/0,5
C36- Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	- mise en fonctionnement et surveillance des appareils (chaud-froid) - disposer de façon esthétique et ordonnée le matériel - respecter les températures - présenter de façon esthétique et soignée les préparations froides - assurer l'approvisionnement en continu - dresser soigneusement (assiette, plateau pour emporter) - respecter la commande du client - distribuer les repas, les préparations, les collations,... - conserver les excédents et éliminer les invendus - respecter les règles d'hygiène et de sécurité					/6
C37- Encaisser les prestations	- lister les préparations, les codes et les prix de vente - encaisser					/1
C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service aux convives	- renseigner les documents de traçabilité (relevé de températures,...) - prélever un plat témoin					/1
C41- Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	- afficher les prestations proposées et leur prix - disposer les éléments d'ambiance (journées à thèmes) - garder l'environnement propre, ordonné et accueillant					/2
C42- Accueillir, informer, conseiller et servir le client	- prendre contact avec le client (courtoisie, politesse) - répondre de façon adaptée aux questions des clients, le guider dans son choix - prendre les commandes - présenter correctement le plat ou le plateau au client - aider le convive à s'installer pour consommer son repas					/6
C43- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement	- se situer dans l'équipe - transmettre les informations					/1
Savoirs associés	Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : Savoirs associés spécifiques (4 questions maximum en lien avec la situation) S1. Microbiologie appliquée S2. Sciences de l'alimentation S3. Connaissance des milieux professionnels (obligatoirement sur l'encaissement si cela n'a pas pu être réalisé en C37)					/4

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature du professeur d'enseignement professionnel	SOUS-TOTAL /25

Observations éventuelles :

	GRILLE D'EVALUATION CAP Agent Polyvalent en Restauration	SESSION 20..
	EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements Contrôle en cours de formation Evaluation en entreprise n° 1	Etablissement : _____ Nom/Prénom du candidat : _____ Date :/...../.....

COMPÉTENCES EVALUEES	CRITÈRES	APPRECIATIONS				Barème
		TB	B	M	I	
C11- C12- Rechercher et décoder l'information technique	- utiliser et décoder les documents de l'entreprise : fiches techniques de produits, matériels, plan de nettoyage,....					/1
C21 – Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	- organiser le poste de travail - respecter la chronologie du travail dans le temps imparti - tenue professionnelle adaptée au poste - respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie					/4
C22- S'adapter à une nouvelle organisation	- s'adapter à une situation nouvelle ou imprévue - s'intégrer au sein de l'équipe					/2
C38- Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	- choisir et préparer le matériel et le produit adapté - mettre en œuvre des techniques de nettoyage de surfaces et d'équipement : <u>Techniques d'entretien :</u> dépoussiérage manuel dépoussiérage mécanique bionettoyage des surfaces lavage du sol et des surfaces lavage mécanique des sols (monobrosse) etc. <u>Entretien des appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire :</u> chambre froide coupe-légumes thermoscelluseuse four fourneaux etc. - lavage de la vaisselle : manuel et mécanisé - éliminer les déchets - maintenir en bon état les locaux et le matériel					/10
C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service aux convives	- apprécier la qualité de son travail, rectifier si nécessaire					/2
C41- Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	- garder l'environnement propre, ordonné et accueillant					/1
C43- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement	- se situer dans l'équipe - transmettre les informations					/1
Savoirs associés	Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : Savoirs associés spécifiques (4 questions maximum en lien avec la situation) S1. Microbiologie appliquée S3. Connaissance des milieux professionnels					/4

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature du professeur d'enseignement professionnel	SOUS-TOTAL /25

Observations éventuelles :