	<b>GRILLE D'ÉVALUATION</b> <b>CAP Agent Polyvalent en Restauration</b>	<b>SESSION 20..</b>
	<b>EP1 : Production de préparations froides et chaudes</b> <b>Contrôle en cours de formation</b> <b>Évaluation en entreprise n° 2</b>	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 : <b>Savoirs associés spécifiques (4 questions maximum en lien avec la situation)</b> 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	<b>SOUS-TOTAL ..... /30</b>

**Observations éventuelles :**



**GRILLE D'ÉVALUATION  
CAP Agent Polyvalent en Restauration**

SESSION 20..

**EP2 : Mise en place de la distribution et service au client  
Contrôle en cours de formation  
Évaluation en entreprise n° 2**

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 : <b>Savoirs associés spécifiques (4 questions maximum en lien avec la situation)</b> 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

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

Observations éventuelles :

	<b>GRILLE D'EVALUATION</b> <b>CAP Agent Polyvalent en Restauration</b>	<b>SESSION 20..</b>
	<b>EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b> <b>Contrôle en cours de formation</b> <b>Evaluation en entreprise n° 2</b>	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 : <b>Savoirs associés spécifiques (4 questions maximum en lien avec la situation)</b> S1. Microbiologie appliquée S3. Connaissance des milieux professionnels					/4

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

**Observations éventuelles :**