

	GRILLE D’EVALUATION CAP Agent Polyvalent en Restauration	SESSION 20..
	EP1 : Production de préparations froides et chaudes Contrôle en cours de formation – Centre de formation	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, recettes, mode d’emploi, symboles....					/4
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					/8
C33- Préparer les denrées en vue d’une préparation culinaire	- 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					/12
C34- Conduire des techniques culinaires	- conduire des cuissons (eau, vapeur, four,...) - réaliser une sauce ou un appareil à partir de produits semi-élaborés - utiliser des pâtes prêtes à l’emploi - utiliser un nappage, préparer un sirop, faire un caramel - assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l’emploi - présentation propre, esthétique et soignée des plats - mise en attente correcte					/12
C35- Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	- préparer et dresser des portions individuelles - fermer les conditionnements alimentaires - étiqueter les produits conditionnés - conduire un refroidissement rapide - entreposer des repas ou des préparations après un refroidissement rapide					/10
C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service des convives	- apprécier la qualité de son travail - renseigner les documents de traçabilité - prélever un plat témoin					/4
Savoirs associés	Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : Savoirs associés spécifiques (5 questions maximum en lien avec la situation) S1. Microbiologie appliquée S2. Sciences de l’alimentation S3. Connaissance des milieux professionnels					/10

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature du professeur d’enseignement professionnel	SOUS-TOTAL /60

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 – Centre de formation	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,...)					/4
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					/6
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					/20
C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service aux convives	- effectuer des contrôles au cours de différentes activités : réception, entreposage, relevé de températures,... - prélever un échantillon témoin - vérifier la qualité de son travail - compléter les documents de traçabilité - respecter les consignes de sécurité					/10
Savoirs associés	Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : Savoirs associés spécifiques (5 questions maximum en lien avec la situation) S1. Microbiologie appliquée S2. Sciences de l'alimentation S3. Connaissance des milieux professionnels					/10

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature du professeur d'enseignement professionnel	SOUS-TOTAL / 50

Observations éventuelles :

	GRILLE D'ÉVALUATION CAP Agent Polyvalent en Restauration	SESSION 20..
	EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements Contrôle en cours de formation – Centre de formation	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 de produits, matériels, plan de nettoyage,....					/4
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					/12
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 thermoscelleuse four fourneaux etc. - lavage de la vaisselle : manuel et mécanisé - éliminer les déchets - maintenir en bon état les locaux et le matériel					/20
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 (contrôle visuel et/ou microbiologique)					/4
Savoirs associés	Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : Savoirs associés spécifiques (5 questions maximum en lien avec la situation) S1. Microbiologie appliquée S3. Connaissance des milieux professionnels					/10

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature du professeur d'enseignement professionnel	SOUS-TOTAL / 50

Observations éventuelles :