



CAP agent polyvalent de restauration

Cahier des charges académique du CCF

IEN SBSSA

SOMMAIRE

Le CCF dans les épreuves du domaine professionnel :

- Règlement d'examen 4
- Généralités sur le contrôle en cours de formation 5
- Définition des épreuves du domaine professionnel 5 à 10
- Présentation synthétique des trois épreuves EP1 – EP2 –EP3 11
- Répartition des compétences sur les épreuves 12

Évaluation en établissement de formation :

- Publics concernés, lieu, périodes, modalités, évaluateurs 14
- Supports d'évaluation, rôle de l'IEN, information des candidats, absences 15
- Cahier des charges des situations d'évaluation 16 à 18
- Fiches d'évaluation en établissement de formation 19 à 21
 - Épreuve EP1 – EP2 – EP3

Évaluation au cours de la formation en milieu professionnel :

- PFMP : durée, organisation, lieux 23
- Évaluation : publics concernés, lieu, période(s), évaluateurs, supports 24
- Fiches d'évaluation des PFMP :
 - Fiche d'évaluation de l'EP1 25
 - Fiche d'évaluation de l'EP2 27
 - Fiche d'évaluation de l'EP3 29

Documents à présenter au jury :

- Dossiers à constituer pour chaque candidat 32
- Fiche individuelle de synthèse des notes obtenues 33
- Attestations de formation en milieu professionnel 34

Annexes :

- Compléments pour l'évaluation de EP1 36 à 40
- Compléments pour l'évaluation de EP2 41 à 48
- Compléments pour l'évaluation de EP3 49 à 51

CAP APR

Le CCF dans les épreuves du domaine professionnel

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION					
INTITULE DES EPREUVES	Unités	Coef.	Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats libres	Durée de l'épreuve ponctuelle
DOMAINE PROFESSIONNEL					
EP1 - Production de préparations froides et de préparations chaudes + PSE	U1	7(1)	CCF	Ponctuelle pratique	5 h max(2)
EP2 - Mise en place de la distribution et service au client	U2	5	CCF	Ponctuelle pratique	2 h max
EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements	U3	5	CCF	Ponctuelle pratique	3 h max
DOMAINES GENERAUX					
EG1- Français et histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuelle écrite et orale	2 h 15
EG2 – Mathématiques-sciences	UG2	2	CCF	Ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante	UF		Ponctuelle orale		20 min

(1) dont coefficient 1 pour *la Prévention Santé Environnement*

(2) dont une heure pour *la Prévention Santé Environnement*.

* CCF : contrôle en cours de formation

GENERALITES SUR LE CONTROLE EN COURS DE FORMATION

Généralités sur le Contrôle en Cours de Formation : note de service n°92.329 du 9 novembre 1992 parue au BO n°44 du 19/11/92

Les objectifs du CCF sont doubles :

- rendre plus proches la formation et l'évaluation. Il permet une meilleure cohérence entre formation et évaluation et évite l'examen couperet en fin de cycle de formation pour les élèves.
Il permet également d'impliquer l'ensemble des acteurs participants à la formation.
- diversifier les modes d'évaluation. Il permet de prendre en compte les situations et les lieux de formation multiples : formation en entreprise, travail sur des équipements spécifiques...

Le CCF est un mode d'évaluation certificatif des compétences terminales et des savoirs par sondage. Toutes les compétences ne sont pas nécessairement évaluées. Les phases d'évaluation interviennent à différents moments du cycle pour chacun des élèves d'un groupe et s'intègrent dans le processus de formation. La conception et la mise en œuvre des situations d'évaluation sont de la responsabilité des formateurs.

DEFINITION DES EPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

**EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES
(coef 6 UNITE 1)**

A - EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation de poids identique organisées au cours de la dernière année de formation.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs associés. Elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en entreprise. Au cours de ces deux situations d'évaluation, les aspects scientifiques et technologiques sont obligatoirement évalués.

Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation, chaque séquence d'évaluation portant sur une ou plusieurs compétences et sur des savoirs associés figurant dans le référentiel.

L'évaluation en établissement de formation porte sur 10 points, l'évaluation au cours de la formation en entreprise porte également sur 10 points. La note à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

a) Situation S1 : évaluation en établissement de formation

L'évaluation est organisée dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle, à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen. Elle porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C33 - C34 - **C35** - C39 et les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail dans le respect des consignes données par écrit ou oralement
- d'analyser les documents techniques mis en oeuvre dans les activités de production
- de conduire des opérations préliminaires de préparation, des techniques culinaires, des techniques de conditionnement
- d'effectuer des contrôles de qualité de la production.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le professionnel associé.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation S2 : évaluation au cours de la formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques. Elle fait l'objet d'une évaluation.

Le comportement professionnel est également évalué. L'évaluation porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C22 - C31 - C32 - C33 - C34 - C39 - C43 et sur les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail en s'intégrant dans une équipe et de faire face à des situations imprévues
- d'analyser les documents techniques utilisés dans l'entreprise de formation
- de mettre en oeuvre les modes de stockage adaptés et de contrôler quantitativement et qualitativement les denrées
- de conduire des opérations préliminaires de préparation, des techniques culinaires selon les consignes et les attentes de l'entreprise
- de renseigner les documents d'exploitation
- de rendre compte des travaux effectués.

La situation d'évaluation organisée au cours de la formation en entreprise comporte plusieurs séquences d'évaluation.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

B) EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE : durée 4 heures maximum

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale (pratique). Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C31 Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels
- C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation
- C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire
- C34 Conduire des techniques culinaires
- C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide
- C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Le candidat assure à partir de consignes, de fiches de production et de tout autre document professionnel, une production pour 12 personnes de préparations chaudes et de préparations froides. Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus.

Au cours de l'épreuve pratique, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à l'évaluation.

EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT (coef 5 UNITE 2)

A - EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs associés. Elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en entreprise. Au cours de ces deux situations d'évaluation, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation, chaque séquence d'évaluation portant sur une ou plusieurs compétences et sur des savoirs associés figurant dans le référentiel.

L'évaluation en établissement de formation porte sur 10 points, l'évaluation au cours de la formation en entreprise porte également sur 10 points. La note à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

a) Situation S1 : évaluation en établissement de formation

L'évaluation est organisée dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle, à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen. Elle porte sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C36 - C39 et les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail selon les consignes et les contraintes de distribution et de service données
- d'analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente
- de préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente des préparations alimentaires (vérification, mise en ordre, approvisionnement ou réapprovisionnement, mise en valeur)
- de dresser des préparations froides,
- de mettre en oeuvre des techniques de remise ou de maintien en température
- de préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires
- de contrôler la qualité de la prestation.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation. La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le professionnel associé.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

.../...

b) Situation S2 : évaluation au cours de la formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques. Elle fait l'objet d'une évaluation.

Le comportement professionnel est également évalué. L'évaluation porte sur les compétences suivantes :

C 11 - C12 - C21 - C22 - C36 - C37 - C39 - C41 - C42 - C43 et sur les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail en s'intégrant dans une équipe et de faire face à des situations imprévues
- d'analyser des documents techniques utilisés dans l'entreprise de formation
- de préparer les espaces de distribution, de vente des préparations alimentaires (vérification, mise en ordre, approvisionnement ou réapprovisionnement, mise en valeur, devenir des invendus)
- de mettre en oeuvre des techniques de remise ou de maintien en température
- de dresser des préparations froides
- de préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires
- d'accueillir, d'informer, de conseiller, de servir le client dans le respect de l'image de l'entreprise
- de préparer une commande face au client
- de procéder aux encaissements
- de contrôler la qualité de la prestation et de renseigner des documents d'exploitation
- de rendre compte des travaux effectués

La situation d'évaluation organisée au cours de la formation en entreprise comporte plusieurs séquences d'évaluation.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

B) EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE : durée 2 heures maximum

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale (pratique). Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

C11 Rechercher l'information technique

C12 Décoder l'information technique

C21 Organiser son travail

C22 S'adapter à une nouvelle organisation

C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution

C37 Encaisser les prestations

C39 Contribuer à la qualité du service

C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement

C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client

C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

A partir de consignes données, le candidat assure la mise en place, l'approvisionnement ou le réapprovisionnement des espaces de distribution ou de vente pour un mode de distribution donné. Il accueille, conseille, prend les commandes et sert les clients. Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus (remise ou maintien en température, devenir des invendus, encaissement...).

Au cours de l'épreuve pratique, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à l'évaluation.

A - EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Chaque situation permet, de manière réelle ou simulée, l'évaluation tant de savoir faire que de savoirs associés. Elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en entreprise. Au cours de ces deux situations d'évaluation, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation, chaque séquence d'évaluation portant sur une ou plusieurs compétences et sur des savoirs associés figurant dans le référentiel.

L'évaluation en établissement de formation porte sur 10 points, l'évaluation au cours de la formation en entreprise porte également sur 10 points. La note à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

a) Situation S1 : évaluation en établissement de formation

L'évaluation est organisée dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle, à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen. Elles portent sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C38 - C39 et les savoirs qui leur sont associés.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail selon les consignes et les contraintes données
- d'analyser des documents techniques relatifs à l'entretien des locaux et des équipements
- de mettre en oeuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux des matériels, des équipements
- de contrôler la qualité de la prestation.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à la mise en oeuvre de l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le professionnel associé.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

.../...

b) Situation S2 : évaluation au cours de la formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre d'acquérir, de compléter et de mettre en oeuvre des compétences techniques. Elle fait l'objet d'une évaluation.

Le comportement professionnel est également évalué. L'évaluation porte obligatoirement sur les compétences suivantes : C11 - C12 - C21 - C22 - C38 - C39 - C41 - C43.

Pour les candidats issus des établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat, l'évaluation porte sur huit semaines se déroulant en dernière année de formation qui se répartissent en 2 périodes.

Pour les apprentis, sa durée en est fixée par le contrat d'apprentissage.

Le candidat doit être notamment capable :

- d'organiser son travail en s'intégrant dans une équipe et de faire face à des situations imprévues
- d'analyser des documents techniques utilisés dans les entreprises de formation
- de mettre en oeuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux des matériels, des équipements dans le respect de l'image de l'entreprise
- de contrôler la qualité de la prestation et de renseigner des documents d'exploitation
- de rendre compte des travaux effectués

La situation d'évaluation organisée au cours de la formation en entreprise peut comporter plusieurs séquences d'évaluation.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat, en fin ou à la suite de la formation en entreprise.

B) EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE : durée 3 heures maximum

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale (pratique). Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C38 Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements
- C39 Contribuer à la qualité du service
- C 41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Le candidat assure à partir de consignes, des tâches d'entretien et de remise en état de locaux, de matériels ou d'équipements liés à la production alimentaire ou à la distribution et à la commercialisation.

Au cours de l'épreuve pratique, les candidats seront interrogés sur différents problèmes techniques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et notamment sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants.

Un professionnel au moins est obligatoirement associé à l'évaluation.

PRESENTATION SYNTHETIQUE DES TROIS EPREUVES EP1, EP2 et EP3 EVALUEES EN CCF

D'après les consignes réglementaires

	EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes – Coef 6		EP2 Mise en place de la distribution et service au client – Coef 5		EP3 Entretien des locaux, des matériels , des équipements – Coef 5	
OÙ ?	En établissement de formation	En milieu professionnel	En établissement de formation	En milieu professionnel	En établissement de formation	En milieu professionnel
DUREE ?	4h maxi (cf. Épreuve ponctuelle)		2h maxi (cf. Épreuve ponctuelle)		3h maxi (cf. Épreuve ponctuelle)	

	Evaluations en établissement de formation	Evaluations en milieu professionnel
COMMENT ?	Dans le cadre des activités habituelles de formation, un ou plusieurs élèves sont évalués, les autres poursuivent leurs apprentissages ; Chaque situation d'évaluation se décompose en plusieurs séquences d'évaluation.	Au cours des PFMP
QUAND ?	Au cours de la dernière année de formation et à partir de la fin du 1 ^{er} trimestre de l'année civile	Au cours de la dernière année de formation
QUI ?	Les professeurs de Biotechnologies enseignant les techniques professionnelles et les savoirs associés. Un professionnel au moins est associé à la mise en œuvre de l'évaluation.	La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise.
QUOI ?	Chaque séquence d'évaluation porte sur une ou plusieurs compétences et sur les des savoirs associés figurant dans le référentiel. Les aspects scientifiques et technologiques sont obligatoirement évalués. Voir tableau de répartition des compétences page suivante	

REPARTITION DES COMPETENCES SUR LES EPREUVES

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	EP1		EP2		EP3	
		S 1	S 2	S 1	S 2	S 1	S 2
C1 S'INFORMER	C 11 – Rechercher l'information technique						
	C 12 – Décoder l'information technique						
C2 S'ORGANISER	C 21 – Organiser son travail						
	C 22 – S'adapter à une nouvelle organisation						
C3 REALISER	C 31 – Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels						
	C 32 – Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation						
	C 33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire						
	C 34 – Conduire des techniques culinaires						
	C 35 – Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide						
	C 36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution						
	C 37 – Encaisser les prestations						
	C 38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements						
	C 39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service						
C4 COMMUNIQUER	C 41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement						
	C 42 – Accueillir, informer, conseiller et servir le client						
	C 43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement						

S1 : situation d'évaluation en établissement de formation

S2 : situation d'évaluation en entreprise

CAP APR

L'évaluation en établissement de formation

ÉVALUATION EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

1 – Publics concernés :

L'évaluation en établissement de formation concerne les candidats :

- des lycées professionnels publics et privés sous contrat,
- des C.F.A. ou sections d'apprentissage habilitées,
- de la formation professionnelle continue relevant des GRETA.

2 – Lieu :

L'évaluation se déroule dans l'établissement de formation du candidat, dans les salles de cours habituelles.

3 – Périodes :

Consignes réglementaires	Consignes académiques
<p>Pour les 3 épreuves, les CCF ont lieu au cours de la dernière année de formation.</p> <p>- Pour les CCF en établissement : à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile - Pour les CCF en milieu professionnel : au cours des PFMP</p>	<p>Les situations d'évaluation en établissement peuvent avoir lieu à partir du mois de mars de la deuxième année de formation.</p>

4 – Modalités :

Les situations d'évaluation sont intégrées dans le processus de formation ; elles sont organisées dans le cadre des activités habituelles de formation :

- sous la responsabilité du chef d'établissement,
- dans le respect de la définition de l'épreuve du règlement d'examen,
- dans le respect du cadrage académique.

5 – Évaluateurs :

L'évaluation est faite par :

- le(s) professeur(s) du candidat pour la (les) discipline(s) évaluée(s),
- un professionnel au moins, désigné par le chef d'établissement, doit être associé à l'évaluation en centre de formation (élaboration des situations d'évaluation et/ou des grilles d'évaluation, évaluation des candidats...).

L'établissement s'assurera que le professionnel accepte de participer au CCF avant de lui adresser une convocation. Les convocations sont établies par le chef d'établissement. La prise en charge financière est de la responsabilité du service chargé de l'organisation de l'examen (DIVEC). Les convocations sont à demander au service.

L'équipe pédagogique et le professionnel associé proposent conjointement une note au jury.

6 – Supports d'évaluation :

Le support de l'évaluation est une situation qui permet la réalisation d'une activité dans un contexte donné.

Elle doit être définie à partir des éléments suivants :

- la définition de l'activité à réaliser, commande de travaux choisis parmi les activités auxquelles le candidat a déjà été formé et en conformité avec la définition de l'épreuve d'examen,
- les conditions de réalisation, temps imparti, documents, matériels et produits mis à disposition,
- les compétences évaluées,
- les critères d'évaluation,
- le barème de notation,

ceci dans le respect des consignes académiques décrites dans le présent cahier des charges et ses annexes.

7 – Rôle de l'IEN :

L'IEN. de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations. Il assure la coordination du dispositif. Les propositions d'organisation ainsi que les énoncés des situations d'évaluation seront tenus à sa disposition par le chef d'établissement. Ponctuellement l'IEN pourra demander l'envoi de ces documents au rectorat.

8 – Information des candidats :

Les candidats sont informés à l'avance des date(s) et horaire(s) de l'évaluation, ainsi que des conséquences d'une éventuelle absence par :

- inscription dans le carnet de correspondance,
- inscription dans le cahier de textes de la classe,
- émargement d'une liste.

De même le candidat est informé des objectifs visés par les situations d'évaluation et des conditions de leur déroulement préalablement à leur mise en œuvre.

La note attribuée au cours de l'évaluation et proposée au jury ne doit pas être communiquée au candidat.

9 – Absences :

En cas d'absence d'un candidat à l'évaluation d'une séquence, il convient :

- si cette absence est justifiée (*à l'appréciation du Chef d'établissement*), d'organiser, pour ce candidat une nouvelle situation d'évaluation ;
- si cette absence n'est pas justifiée, de porter le candidat « Absent » sur la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues ;

La mention « Absent » sera sanctionnée par la note « zéro », affectée du coefficient de la partie d'épreuve correspondante, dans le calcul de la note proposée au jury.

10 - Cahiers des charges des situations d'évaluation en établissement de formation :

EP1 Coefficient 6	Evaluation des compétences : C11 – C12 – C21 – C33 – C34 – C35 – C39 et des savoirs qui leur sont associés
------------------------------------	---

<p>C 11 Rechercher l'information technique</p> <p>C 12 Décoder l'information technique</p> <p>C 21 Organiser son travail</p>	<p><i>On mettra à disposition des candidats, les fiches techniques correspondant aux préparations commandées et éventuellement un planning d'organisation.</i></p>
<p>C 33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire.</p> <p>C 34 Conduire des techniques culinaires.</p>	<p><u>La situation d'évaluation</u> Réaliser, pour 12 personnes, en 3 heures 30 maxi, deux préparations mettant en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des opérations préliminaires (main et machine) - des cuissons préliminaires ou de finition - l'assemblage de mets (consommés froids ou chauds)
	<p>Remarque : chaque candidat remet en état la vaisselle utilisée et son poste de travail.</p>
<p>C 35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide.</p>	<p>Dresser et / ou conditionner, tout ou partie des préparations <i>Remarque : Le candidat devra obligatoirement conditionner tout ou partie d'une préparation.</i></p>
<p>C 39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service aux convives.</p>	<p>Compléter la fiche de suivi du produit en refroidissement Renseigner un document d'auto-évaluation de sa prestation</p>
<p>Savoirs associés : S1 Microbiologie appliquée S2 Sciences de l'alimentation S3 Connaissance des milieux professionnels Les aspects scientifiques et technologiques en rapport avec les activités demandées seront évaluées</p>	<p><u>La situation d'évaluation :</u> Répondre aux questions écrites Durée : 30 min Répondre aux questions orales du (des) examinateur(s) pour rendre compte des activités réalisées et se justifier Durée : 5 à 10 min</p>

EP2 Coefficient 5	Evaluation des compétences : C11 – C12 – C21 – C36 – C39 et des savoirs qui leur sont associés
------------------------------------	---

C 36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution.	<i>Soit</i>	
	En 2h maximum, au sein d'une équipe, participer à la distribution des repas en <i>libre-service</i> . L'un des plats donnera lieu à un dressage conforme à la commande du client.	En 2 heures maximum, en situation de petite <i>restauration (à thème ou type "traiteur", de restauration de collectivité sur assiettes)</i> , accueillir et installer 4 clients. Prendre la commande. Servir après avoir dressé la (ou les) préparation(s).
	<i>L'une des préparations devra être maintenue ou remise en température</i>	
C 39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service aux convives.	Compléter un document professionnel en rapport avec le contrôle des températures et les règles HACCP (PAC hygiène) Renseigner un document d'auto-évaluation de la qualité du service au client.	
Savoirs associés S1-S2-S3 Les aspects scientifiques et technologiques en rapport avec les activités demandées seront évalués	<u><i>La situation d'évaluation :</i></u> Répondre aux questions écrites Durée : 30 min Répondre aux questions orales du (des) examinateur(s) pour rendre compte des activités réalisées et se justifier Durée : 5 à 10 min	

EP3 Coefficient 5	Evaluation des compétences : C11 – C12 – C21 – C38 – C39 et des savoirs qui leur sont associés
------------------------------------	---

<p>C 38 Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements.</p>	<p><u>La situation d'évaluation</u> en 1 heure 30 maxi le bio nettoyage d'une surface et/ou d'un ou plusieurs appareils et/ou un nettoyage mécanisé (individuellement ou en équipe)</p>
<p>C 39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service aux convives.</p>	<p>Effectuer un contrôle visuel + compléter une fiche de contrôle.</p>
<p>Savoirs associés S1-S3 Les aspects scientifiques et technologiques en rapport avec les activités demandées seront évalués</p>	<p><u>La situation d'évaluation :</u> Répondre aux questions écrites Durée : 30 min Répondre aux questions orales du (des) examinateur(s) pour rendre compte des activités réalisées et se justifier Durée : 5 à 10 min</p>

*

11 – Grilles d'évaluation

Compétences évaluées		Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint(*)				Note
			1	2	3	4	
CAP APR EP1 - Production de préparations froides et chaudes CCF – Évaluation en établissement de formation		Etablissement : Identification du candidat : Nom : Prénom : Session :					
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique		Utilisation pertinente des informations utiles à l'exercice du travail					/1
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données		Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail et maintien en ordre pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée au poste Gestes et postures adaptés					/3
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire		Respect des protocoles (lavage, grammage, déconditionnement) Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité					/5
C34 Conduire des techniques culinaires		Respect des protocoles Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Rapidité et dextérité d'exécution Respect des qualités organoleptiques					/5
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement		Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect du protocole de conditionnement et de conduite d'un refroidissement rapide Respect des contraintes réglementaires (durée, température, hygiène) Renseignement exact de la fiche de suivi du produit en refroidissement (annexe 1) Rapidité d'exécution					/5
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires		Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement correct de la fiche contrôle qualité (annexe 2) Qualité du produit fini (dégustation, présentation)					/5
			SOUS TOTAL :			/24	
Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites		Savoirs associés S1 – S2 – S3					/6
			TOTAL :			/30	
Nom et émargement :		Professeur(s)					Professionnel(s)

(*) 1 : non maîtrisé - 2 : insuffisamment maîtrisé - 3 : assez bien maîtrisé - 4 : maîtrisé

CAP APR		Etablissement :				NOTE
EP2 Mise en place de la distribution et service au client CCF – Évaluation en établissement de formation		Identification du candidat :				
<input type="checkbox"/> Libre service <input type="checkbox"/> Petite restauration		Nom :				
		Prénom :				
		Session :				
COMPETENCES EVALUEES	Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint				
		1	2	3	4	
C 11 Rechercher l'information technique C 12 Décoder l'information technique	Choix et exploitation pertinente des informations (menu ou préparations à vendre, composition des préparations, choix possibles,...)					/2
C 21 Organiser son travail	Chronologie adaptée des tâches, estimation correcte des durées Respect du temps imparti Installation rationnelle du poste de travail, maintien en ordre pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée Gestes et postures adaptés					/4
C 36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	Respect des consignes Respect de l'hygiène Approvisionnement ou service continu de l'espace de distribution ou du client Dressage soigné Traitement des restes Saisie exact du montant de la prestation					/6
C 39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service	Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification du plat témoin Relevé des températures Proposition de solutions de correction					/4
SOUS-TOTAL						/16
Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites	Savoirs associés S1 – S2 – S3					/4
TOTAL						/20
Nom et émargement : Professeur(s)		Professionnel(s)				

1 : non maîtrisé - 2 : insuffisamment maîtrisé - 3 : assez bien maîtrisé - 4 : maîtrisé

Compétences évaluées		Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint(*)				Note
			1	2	3	4	
CAP APR EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements CCF – Évaluation en établissement de formation		Etablissement : Identification du candidat : Nom : Prénom : Session :					
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique		Utilisation pertinente des informations utiles à l'exercice du travail Lire, décoder : étiquettes, protocole, mode d'emploi....					/1
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données		Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Gestes et postures adaptés Gestion rationnelle des déplacements Respect des consignes données Respect des règles d'hygiène et de sécurité					/3
C38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements		Choix du matériel et des produits Montage et vérification de l'état de fonctionnement du matériel Respect du protocole : - utilisation des produits - suivi de la gamme opératoire Maîtrise des matériels Maîtrise des techniques Respect du temps imparti Entretien et rangement du matériel utilisé Qualité du résultat obtenu					/9
C39 Contribuer à la qualité du service		Renseignement du plan de nettoyage Renseignement de la fiche qualité (annexe 1) Proposition de solutions de correction (à l'oral)					/3
			SOUS TOTAL :				/16
Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites		Savoirs associés S1 – S3					/4
			TOTAL :				/20
Nom et émargement :		Professeur(s)	Professionnel(s)				

(*) 1 : non maîtrisé - 2 : insuffisamment maîtrisé - 3 : assez bien maîtrisé - 4 : maîtrisé

CAP APR

**L'évaluation au cours de la
formation en milieu
professionnel**

LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée totale :

- 15 semaines dont 8 sont évaluées (obligatoirement en dernière année de formation).

Organisation :

Calendrier réglementaire	Objectifs → Activités du stagiaire
<ul style="list-style-type: none"> • Les 7 semaines de 1^{ère} année sont réparties en 2 périodes <p>→ 3 semaines au 1^{er} trimestre</p> <p>→ 4 semaines en fin d'année.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les 8 semaines de la dernière année de formation sont réparties en 2 périodes de 4 semaines : <p>→ la 1^{ère} : pas de consigne réglementaire quant à son organisation dans le temps.</p> <p>→ la 2^{ème} : « Le plus tard possible dans l'année scolaire ».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appréhender en grandeur réelle la diversité des postes de travail et des fonctions. • Découvrir le milieu professionnel dans sa diversité : <p>→ activités simples mais diversifiées</p> <p>→ passage dans les différents postes, relative autonomie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découvrir au moins 2 secteurs professionnels différents (restauration collective et restauration commerciale) dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement. <p>Participer à l'ensemble des activités professionnelles.</p>

Lieux :

Ces périodes ont lieu dans les secteurs professionnels tels que :

- les services de restauration collective autogérés ou concédés dans les structures publiques, privées, associatives relevant :
 - du secteur des administrations et des entreprises,
 - du secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...)
 - de secteur scolaire et universitaire,
- les nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile) :
 - restaurant libre service (cafétéria...),
 - restauration rapide (vente au comptoir, en conditionnement jetable...),
 - restauration à thèmes,
- les entreprises de fabrication de plateau conditionnés (transport aérien, transport ferroviaire...).

L'élève découvrira en deuxième année, au moins **deux secteurs professionnels différents dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement.**

ÉVALUATION DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1 – Publics concernés :

L'évaluation en milieu professionnel concerne les candidats :

- des lycées professionnels et établissements privés sous contrat,
- des C.F.A. ou sections d'apprentissage habilités
- de la formation professionnelle continue relevant des GRETA à l'exception de ceux qui justifient d'au moins 6 mois d'activité professionnelle correspondant à la finalité professionnelle du diplôme.

2 – Lieu :

L'évaluation a lieu dans les entreprises ou services d'accueil.

3 – Période(s) :

L'évaluation se déroule pendant l'année terminale de formation :

- pour les candidats sous statut scolaire : évaluation dans deux entreprises différentes
- pour les candidats apprentis : évaluation en fin d'apprentissage.
- pour les candidats de la formation continue relevant des GRETA (suivant l'organisation retenue : 1 ou 2 entreprises)

4 – Évaluateurs :

L'évaluation est faite par le professionnel responsable de la formation : tuteur ou maître d'apprentissage.

Le bilan de la formation en entreprise est fait par un des membres de l'équipe pédagogique et le formateur de l'entreprise. La note est proposée conjointement.

La présence du candidat à l'entretien est possible mais la proposition de note est strictement confidentielle et ne doit pas lui être communiquée (afin de respecter les règles de souveraineté des jurys).

5 – Supports d'évaluation :

La fiche d'évaluation permet d'évaluer :

- les compétences transversales et spécifiques à chacune des épreuves,
- le comportement professionnel.

L'évaluation des « compétences professionnelles transversales » et du « comportement professionnel » n'est complétée qu'une seule fois pour une même PFMP mais elle est prise en compte pour le calcul de toutes les épreuves évaluées durant la PFMP. Les compétences professionnelles spécifiques ne sont pas obligatoirement toutes évaluées à chaque PFMP, il faut seulement s'assurer qu'à l'issue des 2 périodes les 3 épreuves soient évaluées.

Pour les candidats qui ne sont évalués que dans une seule entreprise (apprentis, candidat de la formation professionnelle continue), il est nécessaire de prendre en compte 3 fois la note attribuée aux « compétences professionnelles transversales » et au « comportement professionnel » pour le calcul des 3 notes accordées à la PFMP : EP1, EP2, EP3.

Exemple de grille récapitulative

	EP1	EP2	EP3
Compétences professionnelles transversales	/ 6	/ 6	/ 6
Comportement professionnel	/ 2	/ 2	/ 2
Compétences professionnelles spécifiques	/ 22	/12	/12
Total par épreuve	/30	/20	/20

CAP APR CCF – ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL EP1	Identification du candidat : Nom : Prénom : Session :
Période Du au	Milieu professionnel : <input type="checkbox"/> restauration collective <input type="checkbox"/> restauration commerciale

COMPETENCES PROFESSIONNELLES TRANSVERSALES	1	2	3	4	Note
	Non satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant	
C11 et C12 Rechercher et décoder l'information technique Utiliser les documents de l'entreprise (planning, fiches protocoles...)					/1
C21 Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie Respecter les consignes données Installer son poste de travail et le maintenir en état Respecter la chronologie des tâches Respecter le temps imparti					/2
C22 S'adapter à une nouvelle organisation S'adapter à une situation nouvelle ou imprévue					
C39 Contribuer à la qualité Effectuer : - les contrôles quantitatifs et qualitatifs - les prélèvements Apprécier le résultat de son travail Renseigner les documents « qualité » de l'entreprise					/2
C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise Se situer dans le service et dans l'équipe Transmettre des informations au sein de l'équipe					/1
	TOTAL				/6 points
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL					
Etre assidu et ponctuel Présenter un langage adapté et professionnel S'intégrer dans l'équipe de travail Porter une tenue professionnelle adaptée et propre Faire preuve de curiosité Accepter les contraintes, remarques ou conseils Faire preuve de motivation Prend des initiatives dans les limites de ses compétences					/2
	TOTAL				/2 points

Nom et émargement :
Professionnel(s)

Professeur(s)

COMPETENCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES		1	2	3	4	Note
		Non satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant	
EP1 : production	C31 Réceptionner et entreposer les denrées, les plats préparés à l'avance Contrôler à la réception les marchandises Ranger les produits selon les consignes Utiliser les moyens de surveillance des zones ou appareils de stockage					/3
	C32 Sortir, contrôler les produits avant leur utilisation Vérifier la conformité des produits et leur état Vérifier l'état de fonctionnement et la propreté des matériels					/3
	C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire Préparer des légumes et des fruits frais Trancher, couper : charcuteries, fromages, pain... Déconditionner des denrées conservées					/8
	C34 Conduire des techniques culinaires Réaliser par assemblage des mets destinés à être consommés froids ou chaud Réaliser des cuissons : -cuissons à l'eau, à la vapeur -réalisation de fritures -réalisation de grillades simples -cuissons avec plaques, toaster, salamandre, rôtissoire et cuissons au four					/8
		TOTAL				/22 points
TOTAL EP1						/30 points

Nom et émargement :
 Professionnel(s)

Professeur(s)

CAP APR CCF – ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL EP2	Identification du candidat : Nom : Prénom : Session :
Période Du au	Milieu professionnel : <input type="checkbox"/> restauration collective <input type="checkbox"/> restauration commerciale

COMPETENCES PROFESSIONNELLES TRANSVERSALES	1	2	3	4	Note
	Non satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant	
C11 et C12 Rechercher et décoder l'information technique Utiliser les documents de l'entreprise (planning, fiches protocoles...)					/1
C21 Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie Respecter les consignes données Installer son poste de travail et le maintenir en état Respecter la chronologie des tâches Respecter le temps imparti					/2
C22 S'adapter à une nouvelle organisation S'adapter à une situation nouvelle ou imprévue					
C39 Contribuer à la qualité Effectuer : - les contrôles quantitatifs et qualitatifs - les prélèvements Apprécier le résultat de son travail Renseigner les documents « qualité » de l'entreprise					/2
C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise Se situer dans le service et dans l'équipe Transmettre des informations au sein de l'équipe					/1
	TOTAL				/6 points
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL					
Etre assidu et ponctuel Présenter un langage adapté et professionnel S'intégrer dans l'équipe de travail Porter une tenue professionnelle adaptée et propre Faire preuve de curiosité Accepter les contraintes, remarques ou conseils Faire preuve de motivation Prend des initiatives dans les limites de ses compétences					/2
	TOTAL				/2 points

COMPETENCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES		1	2	3	4	Note
		Non satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant	
EP2 : distribution – service - communication	C36 Préparer la distribution, la vente des préparations et assurer leur distribution Mettre en ordre les espaces de distribution, de vente et de consommation Conduire la remise en température de préparations élaborées à l'avance Approvisionner les espaces de distribution, de vente, de consommation Préparer la commande face au client Distribuer les repas ou les préparations Assurer la conservation des excédents et élimination des restes ou invendus Encaisser les prestations					/6
	C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'établissement Afficher les prestations et les prix de manière lisible Maintenir un environnement propre et agréable Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation pour des journées, des semaines à thèmes, ...					/2
	C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client Accueillir le client et répondre à ses demandes et/ou réclamations Prendre la commande Présenter l'assiette ou le plateau au client					/4
		TOTAL				/12 points
TOTAL EP2						/20 points

Nom et émargement :
Professionnel(s)

Professeur(s)

CAP APR CCF – ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL EP3	Identification du candidat : Nom : Prénom : Session :
Période Du au	Milieu professionnel : <input type="checkbox"/> restauration collective <input type="checkbox"/> restauration commerciale

COMPETENCES PROFESSIONNELLES TRANSVERSALES	1	2	3	4	Note
	Non satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant	
C11 et C12 Rechercher et décoder l'information technique Utiliser les documents de l'entreprise (planning, fiches protocoles...)					/1
C21 Organiser son travail Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie Respecter les consignes données Installer son poste de travail et le maintenir en état Respecter la chronologie des tâches Respecter le temps imparti					/2
C22 S'adapter à une nouvelle organisation S'adapter à une situation nouvelle ou imprévue					
C39 Contribuer à la qualité Effectuer : - les contrôles quantitatifs et qualitatifs - les prélèvements Apprécier le résultat de son travail Renseigner les documents « qualité » de l'entreprise					/2
C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise Se situer dans le service et dans l'équipe Transmettre des informations au sein de l'équipe					/1
	TOTAL				/6 points
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL					
Etre assidu et ponctuel Présenter un langage adapté et professionnel S'intégrer dans l'équipe de travail Porter une tenue professionnelle adaptée et propre Faire preuve de curiosité Accepter les contraintes, remarques ou conseils Faire preuve de motivation Prend des initiatives dans la limite de ses compétences					/2
	TOTAL				/2 points

COMPETENCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES		1	2	3	4	Note
		Non satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant	
EP3 : entretien des locaux, des matériels, des équipements	C38 Réaliser les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel, des équipements Préparer le matériel, les produits Réaliser le dépoussiérage Conduire un lavage manuel des parois, vitres, sols Conduire un lavage mécanique Nettoyer et désinfecter les locaux, appareils et équipements Assurer le tri et le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine Evacuer des déchets et maintenir en état des locaux à déchets, leur matériel et les zones d'enlèvement					/12
	TOTAL					/12 points
TOTAL EP3		/20 points				

Nom et émargement :
 Professionnel(s)

Professeur(s)

**Les documents à présenter
au jury final**

DOSSIER À CONSTITUER POUR CHAQUE CANDIDAT

L'établissement de formation collecte et conserve, pour chaque candidat, en vue du jury final, les documents du CCF :	
➤ Une fiche individuelle de synthèse des notes obtenues en contrôle en cours de formation pour l'ensemble des épreuves professionnelles (tirage A3, formant chemise et contenant les documents listés ci-après)	page 33
➤ Les fiches correspondant aux évaluations ayant eu lieu dans l'établissement de formation : 1 fiche pour chaque épreuve (EP1, EP2, EP3)	EP1 : page 19 EP2 : page 20 EP3 : page 21
➤ La (ou les) fiche(s) correspondant à l'évaluation en milieu professionnel	pages 25 à 30
➤ Joindre le dossier d'évaluation de la PSE en CCF	Se reporter aux consignes académiques
➤ L'attestation de formation en milieu professionnel établie par le chef d'établissement	page 34

Ce dossier doit être conservé, dès son ouverture dans l'établissement de formation, les éléments le composant étant de nature réglementaire.

Académie de NANTES Etablissement		FICHE INDIVIDUELLE DE SYNTHÈSE DES NOTES OBTENUES			Session :
Candidat :					
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		Notes obtenues 1ère Situation	Notes obtenues 2ème Situation	Total	Notes proposées au jury
EP1	→ en établissement de formation		/30	/60	Note EP1
	→ en milieu professionnel	/30	/30	/60	/120*
	Prévention Santé Environnement	/10	/10	/20	Note PSE /20*
EP2	→ en établissement de formation		/20	/40	Note EP2
	→ en milieu professionnel	/20	/20	/40	/20
EP3	→ en établissement de formation		/20	/40	Note EP3
	→ en milieu professionnel	/20	/20	/40	/20

Remarque :

Les notes ne sont arrondies au ½ point supérieur qu'à la dernière étape du calcul (Notes proposées au jury) ; dans les étapes précédentes, conserver les décimales.

ATTESTATION de FORMATION en MILIEU PROFESSIONNEL

Je soussigné(e)

Chef d'établissement :

certifie que le candidat :

inscrit(e) dans l'établissement que je dirige en classe de **CAP Agent polyvalent de restauration**

a suivi, conformément à la réglementation en vigueur, une formation en milieu professionnel en rapport avec le diplôme préparé d'une durée de :

Etablissement (Nom – Adresse) Dates de la formation en milieu professionnel	Nombre de semaines et/ou jours de formation	Total des semaines et/ou jours de formation

À

le

Signature du chef d'établissement :

Annexes

Ces annexes ont pour objectif d'aider les équipes pédagogiques à mettre en place le CCF. Elles seront utilisées **aussi bien pour la formation que pour l'évaluation**, les deux actes pédagogiques étant totalement liés.

- Compléments pour l'évaluation de EP1 Page 36 à 40
- Compléments pour l'évaluation de EP2 Page 41 à 48
- Compléments pour l'évaluation de EP3 Page 49 à 51

**COMPLEMENTS POUR L'EVALUATION DE EP1
PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES**

EP1– MAQUETTE DE PRESENTATION DES SITUATIONS D'EVALUATION AUX CANDIDATS

CAP Agent Polyvalent de Restauration		EP1 Évaluation en centre de formation	
		Situation N°	
Etablissement :		Date	
Identification du candidat	Nom : Prénom :	Note	/20

Description de la situation professionnelle :
Vous êtes agent polyvalent de restauration dans ...

Vous disposez de 3 h 30 (remise en état comprise) pour :

1. Réaliser pour 12 personnes, à l'aide des ressources documentaires habituelles, les deux préparations suivantes :

- Préparation n°1 :.....
- Préparation n°2 :.....

2. Dresser la préparation n°... en portions

3. Conditionner la préparation n° ... enportions

4. Contribuer au contrôle de la qualité :

- 4.1 Compléter le document d'auto-évaluation proposé (annexe 1).
- 4.2 Compléter la fiche de suivi du produit en refroidissement (annexe 2).

Vous aurez à répondre aux questions orales du (des) examinateurs pendant le temps de travail et/ou au cours d'un temps d'entretien complémentaire.

La situation : durée maximale 10 min

EXEMPLE DE FICHE D'AUTO - EVALUATION

FICHE CONTROLE QUALITE	ANNEXE N°1
Date :	
Contrôle effectué par :	

Nom de la ou des préparations		
Nom du produit à contrôler		
Matières premières	Conforme	Non-conforme	
Contrôle visuel <i>(Etat de l'emballage et/ou aspect du produit)</i>			
Respect des dates <i>(indiquer la date)</i>	DLC :		
	DLUO :		
Respect des températures d'entreposage			
Matériel méthode	Satisfaisant	Non acceptable	
Respect des règles d'hygiène			
Respect des règles de sécurité			
Main d'œuvre	Satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
Gestes et postures			
Organisation du travail			

Préparation N°1 :	Cuisson <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> pas assez cuit <input type="checkbox"/> trop cuit	Qualité gustative <input type="checkbox"/> très bon <input type="checkbox"/> bon <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> non commercialisable	Le dressage est : <input type="checkbox"/> bien <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> non acceptable	La qualité de votre préparation N°1 est : <input type="checkbox"/> très bonne <input type="checkbox"/> bonne <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> non commercialisable
Préparation N°2 :	Cuisson <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> pas assez cuit <input type="checkbox"/> trop cuit	Qualité gustative <input type="checkbox"/> très bon <input type="checkbox"/> bon <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> non commercialisable	Le dressage est : <input type="checkbox"/> bien <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> non acceptable	La qualité de votre préparation N°2 est elle : <input type="checkbox"/> très bonne <input type="checkbox"/> bonne <input type="checkbox"/> acceptable <input type="checkbox"/> non commercialisable

Si je n'ai pas réussi :

je dis pourquoi :

.....

je propose des améliorations possibles :

.....

EXEMPLE DE FICHE DE SUIVI DU PRODUIT EN REFROIDISSEMENT

ANNEXE N°2

Date de fabrication

Nom du responsable

Signature

Produit	Fin de cuisson		Fin de refroidissement		Durée du refroidissement
	Heure	Température du produit	Heure	Température du produit	

EP1 – PROPOSITIONS POUR L'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

Savoirs associés	Questions
S1 Microbiologie appliquée	<p>Justifier la nécessité du port de la tenue professionnelle</p> <p>Justifier la nécessité du lavage des mains</p> <p>Préciser les moments où le lavage des mains est obligatoire pour le personnel de cuisine</p> <p>Expliquer pourquoi la manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes atteintes de maladies respiratoires ou intestinales</p> <p>Citer 2 voies de contamination des aliments par le personnel de cuisine</p> <p>Préciser le risque encouru par les consommateurs d'un plat contaminé</p> <p>Proposer des mesures de prévention à appliquer en cuisine pour limiter les T.I.A.</p> <p>Citer l'aliment le plus souvent responsable de la salmonellose</p> <p>Justifier l'intérêt de respecter la marche en avant</p> <p>Citer les conditions favorables à la multiplication du développement bactérien</p> <p>Justifier la nécessité de réaliser le bionettoyage du poste de travail</p> <p>Indiquer la signification du DDA</p> <p>Énoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide</p> <p>Préciser la température de stockage d'un PCEA</p> <p>Justifier l'ajout d'eau de Javel dans l'eau de lavage des légumes</p> <p>...</p>
S2 Sciences de l'alimentation	<p>Expliquer l'action de la chaleur sur les constituants alimentaires lors d'une cuisson</p> <p>Nommer le groupe d'aliment auquel appartient la farine (ou le beurre ...) et citer le constituant alimentaire principal</p> <p>Citer 2 aliments appartenant au même groupe que la viande</p> <p>Citer le rôle des produits laitiers (de l'eau...) dans l'organisme</p> <p>Citer les 3 constituants énergétiques présents dans les aliments</p> <p>Nommer les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette d'un produit alimentaire</p> <p>Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés</p> <p>Citer les avantages des produits semi élaborés</p> <p>Indiquer à quelle gamme de produits appartient un produit utilisé</p> <p>Justifier l'intérêt de respecter les grammages</p> <p>Définir les ovoproduits</p> <p>Expliquer les avantages de l'utilisation des ovoproduits</p> <p>Citer quelques exemples de présentations commerciales à base d'ovoproduits</p> <p>...</p>
S3 Connaissance des milieux professionnels	<p>Énoncer la fonction globale d'une chambre froide positive ou négative</p> <p>Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil</p> <p>Citer les différentes étapes de mise en marche du four multi-fonctions</p> <p>Énoncer la fonction globale du batteur mélangeur, du coupe légumes, de la thermoscelleuse, de la friteuse, de la salamandre...</p> <p>Indiquer les règles d'hygiène à respecter lors du conditionnement des préparations</p> <p>Indiquer les règles d'hygiène à respecter lors du déconditionnement des conserves appertisées</p> <p>Citer les risques professionnels au poste de travail</p> <p>Proposer les moyens de prévention pour éviter un risque en cuisine</p> <p>Expliquer ce qu'est un « plat témoin »</p> <p>Indiquer le but de la conservation des plats témoins et à qui ils sont destinés</p> <p>Justifier l'intérêt d'utiliser la cellule de refroidissement rapide</p> <p>Citer le matériel utilisé en collectivités pour réaliser la cuisson des pâtes, des steaks...</p> <p>...</p>

**COMPLEMENTS POUR L'EVALUATION DE EP2
MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT**

EP2 – MAQUETTE DE PRESENTATION DES SITUATIONS D'EVALUATION AUX CANDIDATS

CAP Agent Polyvalent de Restauration		EP2 Évaluation en centre de formation	
		Situation N°	
Etablissement :		Date	
Identification du candidat	Nom : Prénom :	Note	/20

**MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET DU SERVICE AU CLIENT
EN LIBRE-SERVICE OU POUR LA VENTE A EMPORTER**

Vous disposez de 2 heures maximum pour :

1/ Participer, en équipe, à la distribution d'un repas au libre-service

Vous y assurerez :

- la mise en place de la zone du libre-service :
 - froide
 - chaude, neutre
- l'approvisionnement, conformément au menu, après avoir :
 - remis en température des aliments refroidis
 - maintenu en température des aliments chauds
 - portionné et dressé
- la réalisation des plats témoins de la zone de la banque de distribution
- la distribution conformément à l'attente du client
- le débarrassage de la chaîne de distribution et la gestion des restes

Vous pourrez disposer, pour vous aider, des documents techniques nécessaires (menu, classeur HACCP...)

2/ Compléter un document professionnel en rapport avec les règles HACCP d'autocontrôle des températures :

- Fiche de relevé des contrôles de températures :
(à préciser maintien et/ou remise en température)

3/ Évaluer votre prestation en complétant la :

- Fiche d'auto évaluation proposée

Vous aurez à répondre aux questions orales du (des) examinateurs pendant le temps de travail et/ou au cours d'un temps d'entretien complémentaire.

EP2 – MAQUETTE DE PRESENTATION DES SITUATIONS D’EVALUATION AUX CANDIDATS

CAP Agent Polyvalent de Restauration		EP2 Évaluation en centre de formation
		Situation N°
Etablissement :		Date
Identification du candidat	Nom : Prénom :	Note /20

MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET DU SERVICE AU CLIENT A L'ASSIETTE

Vous disposez de 2 heures pour :

1/ Participer à la distribution d’un repas sur assiettes garnies

En équipe :

- Assurer la mise en place de la salle de restauration : 4 tables de 4 convives
- Assurer la mise des sets de table, du couvert et la préparation de la vaisselle de service
- Assurer la préparation des éléments : pain, boissons, fromages, café
- Assurer la préparation du chariot pour le dressage des ...

Individuellement :

- Accueillir et installer 4 clients
- Assurer le service et le débarrassage des éléments du menu
- Portionner et dresser (l'entrée, le dessert ou l'assiette de fromage) conformément à la commande du client
- Assurer le service du café
- Réaliser les plats témoins suivants : entrées plats principaux desserts

En équipe :

- Assurer la remise en ordre : des tables et des chaises

2/ Compléter un document professionnel en rapport avec les règles HACCP d'autocontrôle des températures :

- Fiche de relevé des contrôles de températures : (à préciser maintien et/ou remise en température)

3/ Évaluer votre prestation en complétant la :

- Fiche d’auto évaluation proposée

<p>MENU DU JOUR</p>

Vous aurez à répondre aux questions orales du (des) examinateurs pendant le temps de travail et/ou au cours d’un temps d’entretien complémentaire.

EP2 – PROPOSITIONS D'ACTIVITES A REALISER

» Activités proposées pour la distribution des repas en libre-service

On demandera au candidat, en 2h :

- de participer, au sein d'une équipe ou individuellement, à la distribution des repas en libre-service,

1 ^{ère} équipe	2 ^{ème} équipe
1 - Assurer la mise en place et des différentes zones de la banque du libre-service : - zone froide ou - zone chaude + zone neutre 2 - Alimenter et servir - zone froide - zone chaude par roulement tous les 10 clients	1 - Approvisionner et servir : - zone froide - zone chaude par roulement de 10 clients 2 - Réaliser les plats témoins 3 - Débarrasser la chaîne de distribution après le service et gérer les restes - zone froide ou - zone chaude + zone neutre

Remarque : il est également possible de ne faire qu'une équipe qui assure alors la totalité du service.

- de dresser un des plats conformément à la commande du client,

Propositions :

En zone froide	En zone chaude
- <u>dressage d'une assiette de crudités</u> : choix pour le client d'une variété de crudités (3 ou 4 possibilités) - <u>dressage d'une assiette de tartes chaudes</u> : choix pour le client d'une variété de tartes chaudes ou feuilletés ou pizza (3 ou 4 possibilités)	- <u>dressage d'une assiette "plat principal" avec choix</u> : choix « légumes/féculents » ou choix « plat protidique »

Remarque : le dressage en zone froide pourra faire l'objet d'un portionnement.

- de maintenir ou remettre en température l'une des préparations,
- de compléter un document professionnel en rapport avec les règles HACCP d'autocontrôle des températures : relevé de températures des appareils de maintien au froid ou au chaud durant le service **et** relevé des températures à cœur des aliments en zone froide ou en zone chaude
- de compléter un document d'auto-évaluation

Remarques :

Le classeur HACCP est à la disposition du candidat,

Veiller à assurer une complémentarité entre les évaluations EP1 et EP2 quant aux documents "HACCP"

EP2 – PROPOSITIONS D'ACTIVITES A REALISER

► Activités proposées en situation de petite restauration (restauration à "thème" ou type "traiteur" ou restauration sur assiette en collectivité ...)

On demandera au candidat, de participer à la distribution d'un repas pour une table de 4 personnes, en 2 h maximum :

- d'assurer, en équipe, la mise en place de la salle de restauration :
 - bio nettoyer (facultatif) et mettre en place les tables
 - mettre en place des sets ou un nappage
 - mettre le couvert
- de maintenir ou remettre en température l'une des préparations du menu,
- d'accueillir et installer, individuellement, 4 clients
- d'assurer individuellement le service et de débarrasser (2 plats + boissons)
- de dresser au moins un plat (entrées, desserts ou assiette de fromages ...)

Propositions :

"Chariot d'entrées"	"Chariot de desserts"	Vente à emporter
- <u>dressage d'une assiette de crudités</u> : choix pour le client d'une variété de crudités (3 ou 4 possibilités) - <u>dressage d'une assiette de salade</u> : choix pour le client d'une variété d'éléments d'accompagnement et de sauce avec une base de salade verte - <u>dressage d'une assiette de tartes chaudes</u> : choix pour le client d'une variété de tartes chaudes ou feuilletés ou pizza (3 ou 4 possibilités) - <u>dressage de crêpes salées chaudes garnies</u> : choix pour le client de différentes garnitures ...	- <u>dressage d'une pâtisserie</u> : choix pour le client d'une variété de pâtisseries - <u>dressage d'une coupe de glace</u> : choix pour le client entre 3 coupes avec glace, fruits et éléments de décor (Banana slip, Pêche Melba, Poire Belle Hélène...) - <u>dressage de crêpes garnies</u> : choix pour le client de différentes garnitures (sucre, confiture, nutella...) ...	- sandwichs - salade garnie - coupe de glace - coupe de salade de fruits ...
	"chariot de fromages"	
	- <u>confection d'une assiette de 3 fromages au choix</u> : choix pour le client d'une variété de fromages avec éléments de décor ...	

Remarque : le dressage pourra faire l'objet d'un portionnement

- de servir le café
- d'assurer, en équipe, la remise en ordre des zones de travail
- d'évaluer sa prestation en complétant une fiche d'auto évaluation
- de compléter un document professionnel en rapport avec les règles HACCP d'auto contrôle des températures : relevé de températures des appareils de maintien au froid ou au chaud durant le service **et** relevé des températures à cœur des produits en zone froide ou en zone chaude

FICHE DE RELEVÉ DES CONTRÔLES DE TEMPÉRATURES						DISTRIBUTION EN LIBRE SERVICE / CAP APR				
POSTE DE TRAVAIL : Banque de distribution du libre-service : armoires réfrigérées, bain - marie, étuve et aliments										
Date et heure	zones froides					zone chaude : bain-marie zone chaude : étuve			Observations/mesures correctives mises en oeuvre	
	Températures réglementaires : aliments : entre 0 et +10°C à cœur armoire réfrigérée : ≤ +10°C					Températures réglementaires : aliments : ≥ +63°C à cœur eau du bain marie : > +80°C				
	Préparations ou appareils vérifiés	T°C relevée à cœur	Nom de l'agent et signature	Préparations ou appareils vérifiés	T°C relevée à cœur	Nom de l'agent et signature	Préparations ou appareils vérifiés	T°C relevée à cœur		Nom de l'agent et signature
.../.../200... H	Armoire réfrigérée			Armoire réfrigérée		Eau du bain marie (ou étuve)				
	Entrées ou desserts			Entrées ou desserts		Plats chauds				

FICHE DE RELEVÉ DES CONTRÔLES DE TEMPÉRATURES					DISTRIBUTION - SERVICE / CAP APR		
POSTE DE TRAVAIL : Remise en température des PCEA							
Date et heure	Produits vérifiés, quantité et conditionnement	Appareil utilisé pour remettre en t°C	T°C de stockage (<u>avant</u> remise en t°C)	<u>Durée</u> de la remise en t°C	T°C au moment du contrôle	Nom de l'agent et signature	Observations/mesures correctives mises en oeuvre
.../...../200 H H			

EP2 - DOCUMENT D'AUTO EVALUATION EN LIBRE-SERVICE, EN VENTE A EMPORTER

CAP Agent polyvalent de restauration		Évaluation EP2 en centre de formation	
Distribution en self service ou vente a emporter FICHE D'AUTO- EVALUATION			
Identification du candidat :			
<p>Vous venez d'effectuer le service d'un repas. <u>On vous demande</u> :</p> <p>a) d'évaluer le niveau de qualité de votre prestation (cocher la case correspondante dans le tableau ci-dessous) b) de proposer, s'il y a lieu, des moyens pour améliorer vos résultats</p>			
DATE :.....//20.....	OUI	NON	Moyens pour améliorer ces résultats
<p><u>AVANT</u> :</p> <p style="text-align: center;">MISE EN PLACE DU LIBRE6SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La zone concernée est mise en service • L'ensemble des préparations est disposé • L'ensemble des éléments nécessaires au repas ou à la vente est disponible 		
<p><u>PENDANT</u> :</p> <p style="text-align: center;">ASSURER LA DISTRIBUTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le réapprovisionnement la zone est assuré en continu • Les assiettes sont dressées soigneusement en réponse à l'attente du client • La zone est maintenue propre et esthétique • Les demandes d'informations et / ou des réclamations des clients sont prises en compte • L'attitude, le langage, la tenue sont professionnelles 		
<p style="text-align: center;">REGLEMENTATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les plats témoins sont effectués • Les documents de relevés de température des aliments maintenus ou remis en température sont pris en compte 		
<p><u>APRES</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les zones de travail sont remises en ordre 		

**EP2 - DOCUMENT D'AUTO EVALUATION EN PETITE RESTAURATION
(à thème, type traiteur, en restauration sur assiette de collectivité)**

CAP Agent polyvalent de restauration		Évaluation de EP2 en centre de formation	
Distribution en petite restauration - Service à l'assiette FICHE D'AUTO-EVALUATION			
Identification du candidat :			
<p>Vous venez d'effectuer le service d'un repas. <u>On vous demande</u> :</p> <p>a) d'évaluer le niveau de qualité de votre prestation (cocher la case correspondante dans le tableau ci-dessous) b) de proposer, s'il y a lieu, des moyens pour améliorer vos résultats</p>			
DATE :.....//20.....	OUI	NON	Moyens pour améliorer ces résultats
<p><u>AVANT</u> :</p> <p align="center">MISE EN PLACE DE LA SALLE DE RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les tables et les chaises sont placées afin de permettre la circulation des serveurs, des clients • La vaisselle est choisie en fonction du menu • Le set de table, les différents éléments de la vaisselle, les serviettes sont disposés correctement 		
<p><u>PENDANT</u> :</p> <p align="center">ACCUEILLIR LES CLIENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ensemble du menu est présenté aux clients • L'attitude, le langage, la tenue sont professionnels • Les demandes d'informations et / ou des réclamations des clients sont prises en compte 		
<p align="center">ASSURER LE DRESSAGE DEVANT LE CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les assiettes sont dressées soigneusement en réponse à l'attente du client 		
<p align="center">ASSURER LE SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les assiettes garnies sont servies sans gêne • Les aliments sont servis à la bonne température • Les règles d'usage sont respectées (femmes servies en premier...) • Le débarrassage est effectué rationnellement (propreté, rapidité, sans gêne du client) 		
<p><u>APRES</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les zones de travail sont remise en ordre correctement 		

Savoirs associés	Questions
<p>S1 Microbiologie appliquée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier la nécessité du port de la tenue professionnelle - Justifier la nécessité du lavage des mains - Justifier l'intérêt de respecter la marche en avant - Indiquer si vous pouvez travail en étant enrhumé, justifier votre réponse - Citer les conditions favorables à la multiplication du développement bactérien lors de la mise en place du libre-service - Indiquer la température de conservation d'une PCEA - Énoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide - Préciser avec quel le type de liaison fonctionne la cuisine et le restaurant - Citer 3 origines possibles d'une TIAC, les symptômes d'une TIAC - Citer 2 mesures de prévention des TIAC - Préciser le rôle du plat témoin, indiquer sa durée et ses modalités de conservation - Indiquer la durée maximale de remise en température d'un PCEA ainsi que les températures à respecter - Citer 2 points à risque lors du maintien en température des aliments sur la banque de distribution - Citer 3 autocontrôles réalisés au poste de distribution au libre-service dans le cadre de la méthode HACCP - ...
<p>S2 Sciences de l'alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les éléments des menus du jour qui font l'objet d'un plat témoin - Proposer un plateau repas équilibré à partir du menu du jour - Citer le principal constituant de chacun des aliments que vous avez choisi pour votre plateau repas ce midi - Citer une conséquence pour la santé de la consommation quotidienne d'un repas trop riche en sel, en sucre, en graisses - Proposer un menu fast-food équilibré - Citer 3 critères de qualité d'un produit alimentaire (<i>choisir un aliment présenté dans le menu du jour</i>) - Indiquer le devenir des restes alimentaires lors d'un repas en libre-service, lors d'un repas en petite restauration - ...
<p>S3 Connaissance des milieux professionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer la fonction globale d'une thermosonde, d'un bain marie, d'une armoire réfrigérée ... - Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil - Expliquer la démarche à suivre pour utiliser le bain-marie - Citer 2 utilisations possibles de l'enceinte à micro-ondes - Citer 2 appareils permettant de remettre en température une PCEA - Citer les 3 exemples de restauration hors foyer à caractère social, à caractère commerciale ; préciser à quelle forme de restauration correspond le restaurant de votre PFMP - Citer 3 sources de bruit dans les locaux de distribution, indiquer des moyens pouvant être utilisés pour améliorer l'acoustique des locaux de service, citer les répercussions du bruit sur le travail et la santé - ...

**COMPLEMENTS POUR L'ÉVALUATION DE EP3
ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATÉRIELS, DES ÉQUIPEMENTS**

EP3 – MAQUETTE DE PRESENTATION DES SITUATIONS D'ÉVALUATION AUX CANDIDATS

CAP Agent Polyvalent de Restauration		EP3 Évaluation en centre de formation	
		Situation	
Établissement :		Date	
Identification du candidat	Nom : Prénom :	Note	/20

Description de la situation professionnelle :

Vous disposez de 1h30 pour :

1. Assurer le bio nettoyage de ... ou le nettoyage mécanisé de ... et contrôler la qualité de votre travail en utilisant le matériel, les produits, les protocoles et le plan de nettoyage mis à votre disposition

2. Effectuer un contrôle visuel de votre travail puis compléter la fiche de contrôle ci-après :

FICHE DE CONTROLE VISUEL		
Critères	Conforme	Non conforme
Absence de poussières, de traces, de résidus		
Absence de traces de produits		
Absence de traces d'eau		
Absence de traces de passage de matériel de séchage		
Brillance (selon l'activité)		
Entretien et rangement du matériel		
Remise en état du poste de travail		
Émise le :	Par :	

3. Répondre aux questions orales du (des) examinateurs pendant le temps de travail et/ou au cours du temps d'entretien complémentaire.

EP3 – EXEMPLES D'ACTIVITES A REALISER

Bio nettoyage d'une surface et/ou d'un (ou plusieurs) appareil(s)			
Surfaces		Appareils (intérieur/extérieur)	
sols lisses	*	appareils de tranchage ou de coupe	**
sols antidérapants (+ bouches d'évacuation)	**(*)	batteur- mélangeur	*
murs lisses	*	appareils de cuisson (marmites, sauteuses, piano)	**
faïences	**	micro-ondes	*
plan de travail	*	plaque à crêpes	*
meublé lisse	*	appareil à paninis, salamandre	**
banque de self	**	cafetière, bouilloire, appareil à hot dog	*
bacs (évier)	**	machine à café	**
étagères	*	éplucheuse, essoreuse	**
lave-mains	**	machine à sous vide, thermoscelleuse	*
douches, lavabos des vestiaires	**	appareils producteurs de froid	***
toilettes	**	supports de sacs poubelle	*
portes	*	chariots	*
vitres	**	échelles	*
surfaces en mélaminé (meublé)	*	balances	*
		ouvre – boites	*
		machine à laver la vaisselle	***
		four (travail long)	***
Nettoyage mécanisé			
dépoussiérage à l'aspirateur	*	lavage du sol à la monobrosse + récupération de l'eau à l'aspirateur (2 élèves)	**
lavage de la vaisselle avec machine à laver la vaisselle	**	nettoyage du sol à l'autolaveuse	**

Le concepteur des situations d'évaluation veillera à répartir les difficultés équitablement pour chacun des candidats avec un minimum de 3 étoiles.

EP3 – PROPOSITIONS POUR L'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

Savoirs associés	Questions
<p>S1 Microbiologie appliquée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir d'une étiquette d'un bidon de produit d'entretien utilisé en entretien des locaux : indiquer les modalités d'emploi qui garantissent l'efficacité du produit, identifier la famille de produit d'entretien auquel appartient ce produit, préciser son action sur les microorganismes, donner la signification du symbole de danger et indiquer les précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit - Définir bio contamination en entretien des locaux et donner un exemple de bio contamination - Expliquer le principe d'un bio nettoyage, préciser son objectif - Indiquer dans quel but sont réalisés les prélèvements de surface sur lame gélosée par exemple - Indiquer l'influence du pH sur le développement des microorganismes - Justifier l'utilisation de tel produit d'entretien pour tel usage ... - ...
<p>S3 Connaissance des milieux professionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les 3 voies de pénétration des produits chimiques dans l'organisme et pour chaque voie, donner une mesure de prévention liée à l'utilisation de produits chimiques - Indiquer 3 conditions de stockage des produits d'entretien - Lister les paramètres du cercle de Sinner mis en jeu lors de l'entretien de tel appareil ou surface ... - Différencier antiseptique et désinfectant - Indiquer le matériel, les produits ... que vous utilisez pour réaliser: le dépoussiérage du mobilier, le lavage manuel du sol, le nettoyage des vitres, des sanitaires ... - Lister 2 salissures adhérentes et 2 salissures non adhérentes que vous êtes amené(e) à éliminer lors du bio nettoyage d'un plan de travail en cuisine - Préciser la fonction d'usage des familles de produits d'entretien : détergents, DDA, eau de javel, détartrant, décapant, agglutinant... - Donner la fonction d'usage de chacun des 2 seaux du chariot de lavage - Énoncer la fonction globale d'un aspirateur mixte, une monobrosse, d'un chariot de lavage 2 seaux ... - Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil électrique en entretien des locaux - Lister les appareils que vous allez utiliser pour réaliser l'entretien mécanisé du sol de la cuisine - Expliquer la démarche à suivre pour entretenir la machine à laver la vaisselle - Citer les différentes étapes de remise en état (nettoyage complet) du four multifonctions - Nommer les organes que vous êtes amené(e) à utiliser lors de la mise en fonctionnement de la monobrosse - ...