

# CAP

## "Assistant Technique en milieux familial et collectif"

### **MISE en ŒUVRE**

### **du CONTRÔLE en COURS de FORMATION**

*JM/IEN Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées*  
Novembre 2012

# C.A.P. "Assistant technique en milieux familial et collectif"

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

Les dispositions de l'arrêté du 11 août 2004 définissent le règlement d'examen du certificat d'aptitude professionnelle "Assistant technique en milieux familial et collectif". Ces dispositions sont applicables à la session 2007.

Ce règlement d'examen présente deux unités professionnelles :

- **EP1 – Service aux familles – UP1 –**  
Coefficient 7 dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement  
Contrôle en cours de formation pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat
- **EP2 – Service en collectivités – UP2 –**  
Coefficient 6  
Contrôle en cours de formation pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat

Les savoirs associés du CAP Assistant technique en milieux familial et collectif constituent 3 groupes :

- les savoirs associés communs aux deux secteurs d'activités
  - S.1- Hygiène professionnelle
  - S.2- Sciences de l'alimentation
  - S.3- Produits et matériaux communs
  - S.4- Organisation du travail
  - S.5- Communication professionnelle
  - S.6- Qualité des services
- les savoirs associés spécifiques au domicile familial
  - S7.F- Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes)
  - S8.F- Technologies du logement
- les savoirs associés spécifiques aux structures collectives
  - S7.C- Connaissances des milieux d'activités (structures collectives)
  - S8.C- Technologies des locaux en structures collectives

Les savoirs associés ne font pas l'objet d'une épreuve spécifique mais sont évalués au cours de chacune des épreuves EP1 et EP2, à l'oral, en liaison avec certaines compétences du référentiel (voir les tableaux de mise en relation des compétences et des savoirs technologiques associés, pages 76 et 77 du référentiel).

## Le CONTRÔLE en COURS de FORMATION

### Les objectifs généraux du C.C.F.

Ils sont précisés dans la note de service n° 92.329 du 9 novembre 1992 (parue au BO n° 44 du 19 novembre 1992). Ils se résument ainsi :

- ❑ Rendre plus proches l'évaluation et la formation  
*Le contrôle en cours de formation permet de prendre en compte la diversité des situations, des supports et des lieux de formation et notamment la formation reçue en entreprise.*
- ❑ Permettre de répartir l'évaluation dans la durée  
*En s'appliquant sur l'ensemble de la dernière année de formation, le contrôle en cours de formation accompagne l'acquisition des compétences et constitue un élément de motivation.*
- ❑ Alléger l'organisation de l'examen

### Les principes généraux du C.C.F.

La note de service 92.329 du 9.11.92 précise les principes généraux du contrôle en cours de formation :

- ❑ Des situations d'évaluation intégrées dans le processus de formation  
*2 situations d'évaluation en centre de formation, complétées par la validation des acquis de formation en entreprise*
- ❑ La conception et la mise en œuvre des situations d'évaluation sont de la responsabilité des formateurs
- ❑ La validation des acquis de la formation en entreprise
- ❑ La régulation du dispositif  
*L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.*

### Le C.C.F. implique donc :

- la concertation de l'équipe pédagogique,
- la préparation des périodes de formation en milieu professionnel :
  - recherche des entreprises d'accueil ;
  - préparation pédagogique (consignes aux élèves, contacts avec l'entreprise, préparation de la convention (selon la convention type pour les élèves de lycée professionnel : note de service n° 2008-176 du 24.12.2008 parue au BOEN n°38 du 08 janvier 2008) qui comprend une annexe pédagogique) ;
  - l'accompagnement de la période en milieu professionnel avec les visites de suivi ;
  - l'évaluation des périodes de formation en milieu professionnel : en classe terminale les évaluations en milieu professionnel, prises en compte pour l'examen, sont réalisées par les enseignants ayant la charge de l'enseignement professionnel ;
  - l'exploitation pédagogique de l'expérience acquise en milieu professionnel dans un cadre pluridisciplinaire et disciplinaire ;
  - l'élaboration des situations d'évaluation en établissement ;
  - le respect des consignes académiques.

## Les PÉRIODES de FORMATION en MILIEU PROFESSIONNEL

### 16 SEMAINES OBLIGATOIRES

	STRUCTURES COLLECTIVES	DOMICILE FAMILIAL
1 <sup>ère</sup> année	<p><b>6 à 7 semaines</b> réparties entre <b>deux types de structures</b> qui seront choisies pour leur complémentarité à raison de 3 à 4 semaines dans chaque structure.</p> <p>Une des deux structures doit <b>obligatoirement</b> mettre en œuvre la polyvalence d'activités.</p>	<p><b>30 heures</b> L'organisation est libre.</p>
2 <sup>ème</sup> année	<p><b>5 semaines continues ou non</b> peuvent être réalisées dans une des deux structures collectives de la première année ou dans une troisième structure.</p> <p>Ces 5 semaines sont le <b>support d'une évaluation en CCF</b> ; il est donc nécessaire de respecter les objectifs d'évaluation de EP2 c'est-à-dire que le milieu professionnel doit permettre d'évaluer les compétences liées aux <b>activités de service des repas, collations et d'entretien courant des locaux collectifs</b>.</p>	<p><b>102 heures</b> L'organisation est libre. Ces périodes doivent permettre aux tuteurs et responsables de structures de porter des appréciations qui servent à pondérer éventuellement la proposition de note résultant de l'évaluation en établissement scolaire.</p>

## **MODALITÉS PRATIQUES d'ORGANISATION du CONTRÔLE en COURS de FORMATION**

### **1 – Information des candidats**

Les candidats doivent être informés des modalités d'évaluation par CCF. *Les grilles d'évaluation doivent donc être diffusées et expliquées aux élèves.* Cette transparence de l'évaluation doit mettre les élèves en situation de réussite.

Le candidat doit être averti par écrit du jour et de l'heure de son évaluation par CCF (écrit affiché et/ou envoyé à l'élève, venant du chef d'établissement, du chef de travaux, écrit sur le carnet de correspondance, ...).

### **2 – Convocation du professionnel**

Le chef de travaux adresse une convocation au professionnel disponible pour les évaluations. Conformément au règlement d'examen, "un professionnel au moins est associé à la mise en œuvre des séquences d'évaluation".

### **3 – Absence du candidat**

Les élèves doivent être avertis qu'en cas d'absence ils seront évalués dès leur retour en classe dans le cadre habituel de la formation. En cas d'absences répétées, voire d'impossibilité à évaluer, l'enseignant doit en référer au chef d'établissement, responsable de l'organisation des examens.

### **4 – Calendrier**

L'enseignant remet au chef d'établissement, chef de travaux l'organisation prévue pour les évaluations : dates, heures, lieux, noms, qualités et coordonnées des professionnels évaluateurs.

### **5 – Conception des situations d'évaluation**

Les situations d'évaluation sont élaborées par les professeurs responsables de l'enseignement professionnel.

## **6 – Déroulement des évaluations**

Elles sont réalisées pendant les heures d'enseignement correspondantes.

- Les séquences d'évaluation ont lieu **pendant les séances** de techniques professionnelles **habituelles**, c'est-à-dire :
  - une partie des élèves est en situation d'évaluation
  - l'autre partie est en situation d'apprentissage.
- Selon l'épreuve ou unité présentée – la séquence d'évaluation peut être discontinuée.
- Les évaluations ont lieu **dans les locaux d'enseignement** des techniques professionnelles de l'établissement de formation.

## **7 – Recueil des notes des évaluations**

Les propositions de notes attribuées par le professeur et le professionnel associé sont remises au chef d'établissement. Elles doivent être reportées sur le relevé récapitulatif.

**Les notes des évaluations par CCF ne sont JAMAIS communiquées aux candidats**, ni prises en compte dans les moyennes trimestrielles.

## **8 – Constitution du dossier d'évaluation du candidat**

Le dossier de chaque candidat doit comporter dans une chemise à ses nom et prénom les documents ci-dessous :

- le carnet de suivi ;
- les grilles de CCF en milieu professionnel (familial et collectif) ;
- les grilles d'évaluations pour EP1 et EP2 en établissement de formation accompagnées de la présentation de la situation support des évaluations ainsi que des contrats (conditions, exigences) ;
- les documents précisant les savoirs technologiques associés évalués ;
- les documents techniques renseignés par les élèves.

Lors des évaluations, il est recommandé la plus grande vigilance dans la notation ; toute erreur est préjudiciable au candidat et porte le discrédit sur le mode d'évaluation.

**Les notes ne doivent jamais être communiquées au candidat.**

## **9 – Archivage des dossiers**

Une fois les notes transmises, les dossiers sont archivés dans l'établissement scolaire, au minimum pendant une année. Le nom du professeur référent à contacter ainsi que les noms des professeurs de Biotechnologies ayant en charge les classes de CAP ATMFC sont à conserver. En effet, en cas de problème, il peut être nécessaire d'obtenir des renseignements complémentaires auprès de ces enseignants.

Un document récapitulatif des notes proposées en EP1 et EP2 est envoyé à l'IEN au Rectorat.

# C.A.P. "Assistant technique en milieux familial et collectif"

## Les ÉVALUATIONS en CONTROLE en COURS de FORMATION

### 1 –Principes généraux

- Chaque unité (U1 et U2) doit faire l'objet d'une situation d'évaluation,
- Le référentiel ne donne aucune indication précise sur le calendrier donc elles doivent se dérouler le plus tard possible dans l'année terminale de formation,
- Elles sont organisées dans le cadre des activités habituelles de formation pratique,
- Il n'est pas exclu que chaque situation se découpe en deux séquences d'évaluation,
- Le degré d'exigence des situations en CCF est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante,
- Le référentiel ne précise pas de durée pour les situations en CCF ; on part donc du principe que la durée des épreuves en ponctuel est un maximum qu'en aucun cas on ne dépasse en CCF,
- Les professionnels sont associés à l'évaluation en établissement de formation (élaboration de la situation d'évaluation, des critères propres aux activités, évaluation des candidats,...),
- Le jury peut demander à avoir communication de tous les documents relatifs à chaque situation d'évaluation,
- Le CCF est organisé sous la responsabilité du Chef d'établissement.

### 2 –EP1 : Service aux familles

- Contrôle en cours de formation uniquement en établissement scolaire.
- La situation prend appui sur un contexte professionnel emprunté au domicile familial.
- La durée est comparable à celle d'une intervention en milieu familial ; que la situation se déroule en une ou plusieurs séquences, elle ne doit pas dépasser 4 heures dont une phase orale de 30 minutes.
- Pour une situation professionnelle empruntée à l'emploi en milieu familial, **le candidat doit conduire simultanément des activités** obligatoirement en lien avec :
  - les activités liées à l'alimentation, se référant aux compétences C41.F (mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial), C42.F (préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial) et C43.F (servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial),
  - l'entretien du cadre de vie, se référant à la compétence C44.F (entretenir le logement et les espaces de vie privée),
  - l'entretien du linge et des vêtements, se référant à la compétence C45.F (entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial).

*Remarque* : dans le cas où les contraintes de l'établissement sont telles qu'il n'est pas possible d'envisager des activités simultanées, la situation peut se dérouler en trois séquences (chaque séquence correspondant à un secteur d'activité : alimentation / entretien du linge / entretien du cadre de vie). Néanmoins il faut envisager une seule situation professionnelle globale, analysée dans un premier temps (pas plus de 30 minutes) et pas plus d'une heure d'activités pour chaque secteur.

- Dans le cas de préparations culinaires, on se limite à 4 personnes maximum.
- Les compétences C11, C12 et C21 sont évaluées à l'écrit, au cours de l'analyse de la situation professionnelle. Les compétences C13 et C24 sont évaluées à l'écrit ou à l'oral ou au cours des activités pratiques.
- L'élève a à sa disposition :
  - la situation professionnelle décrite précisément, les documents techniques et le travail demandé ;
  - le contrat donnant les conditions de travail et les exigences (critères d'évaluation).
- Le professeur dispose évidemment des mêmes documents mais en plus il détient la grille d'évaluation et prévoit un tableau récapitulatif dans lequel il fera apparaître les savoirs technologiques associés sur lesquels le candidat est interrogé ainsi que les questions posées.
- A l'issue du travail pratique, durant 30 minutes maximum, le candidat rend compte oralement, des activités réalisées : organisation du travail, choix technologiques, qualité du travail et des résultats, prise d'autonomie... Cette argumentation prend appui sur les savoirs technologiques associés en lien avec les activités conduites (cf référentiel page 76). Le candidat aura une question sur chaque savoir associé spécifique (S7F et S8F) soit deux questions et deux autres questions relatives à deux savoirs associés communs différents (S1 à S6).

➤ La période de formation effectuée en 2<sup>ème</sup> année en milieu familial est évaluée par les professionnels uniquement. Elle ne fait pas l'objet d'une évaluation chiffrée. Néanmoins une grille, renseignée par le tuteur, cosignée par ce dernier et le responsable de la structure, contient des éléments objectifs. Ces éléments sont utilisés pour éventuellement pondérer la proposition de note résultant de l'évaluation en établissement scolaire.

Sur la grille d'évaluation en établissement scolaire, il faut faire apparaître le nombre de points retirés ou rajoutés dans la limite de 10 points et justifier en une phrase avant de proposer une note sur 60 points.

Plusieurs cas peuvent se présenter :

- l'élève a une appréciation très négative en milieu familial, voire une déclaration d'inaptitude dans ce milieu : moins 10 points ;
- l'évaluation des compétences indique « très insuffisant » et l'appréciation est négative : moins 5 points ;
- l'évaluation des compétences et l'appréciation se situent dans la moyenne : 0 point (on ne retire pas de point mais on en rajoute pas) ;
- l'évaluation des compétences et l'appréciation sont satisfaisantes : on ajoute 5 points ;
- l'évaluation des compétences et l'appréciation sont très satisfaisantes : on ajoute 10 points.

### **3 – EP2 : Service en collectivités**

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, d'égales valeurs, organisées au cours de la dernière année de formation.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans une structure collective, au cours de la formation en milieu professionnel.



## Evaluation en établissement de formation

- Pour une situation professionnelle relevant du contexte collectif, à partir de consignes écrites, d'ordres de travail ou de tout autre document professionnel, il est demandé au candidat de mettre en œuvre :
  - des activités se référant aux compétences C41-C (mettre en œuvre des techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivité) et C42-C (mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités),
  - des activités se référant à la compétence C45-C (entretenir le linge en collectivité).
- L'ensemble de la situation d'évaluation ne doit pas dépasser 6 heures : 4 heures maximum pour les activités liées à l'alimentation et 2 heures maximum pour celles liées à l'entretien du linge.
- Dans le cas des préparations culinaires, on se limite à 8 personnes maximum et à 2 réalisations.
  - Lors de l'évaluation, le candidat est interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences et les activités conduites (cf référentiel page 77). Le candidat est amené à renseigner des documents de gestion. Il est possible de proposer des documents techniques, des schémas technologiques,.... Le candidat aura une question sur chaque savoir associé spécifique (S7C et S8C) soit deux questions et deux autres questions relatives à deux savoirs associés communs différents (S1 à S6) et différents de l'EP1.
- Il est préférable d'interroger le candidat à l'issue des activités pratiques mais en tout état de cause tous les candidats sont mis dans les mêmes conditions. La durée de cette interrogation est incluse dans les durées des épreuves précitées ; elle peut se dérouler en deux temps (2 fois 15 min.).

## Evaluation en structures collectives

- Les quatre pages (14 à 17) du carnet de suivi constituent les fiches à utiliser pour évaluer les élèves en collectivité. La grille d'évaluation en milieu collectif, composée des pages 14 à 17, doit être reconstituée en A3, plié en deux :
  - la feuille de garde (page 14) indique les différentes références de l'élève, des établissements, scolaire et professionnel ;
  - l'intérieur du format A3 est formé des pages 15 et 16, disposées côte à côte et face à face ;
  - le dos du document contient l'évaluation des comportements, le barème et la proposition de note.
- Il n'est pas prévu de situations d'évaluation programmées à une date et à une heure précises dans l'entreprise. Le tuteur évalue globalement les compétences à travers l'ensemble des activités menées par le stagiaire pendant toute la période de formation en milieu professionnel.
- Il est souhaitable que l'évaluation se déroule en présence de l'élève.
- La note est mise conjointement par le professeur et le professionnel, en dehors de la présence de l'élève. Elle **n'est pas communiquée à l'élève.**

# CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

## EP1 : service aux familles

Session :

Etablissement : .....

NOM, Prénom : ..... Date :

	Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Evaluation				Observations	Note
			TS	S	I	TI		
S'informer	C 11 Prendre les consignes de travail	- Lecture et/ou interprétation pertinente des consignes						/3
	C 12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	- Identification correcte des contraintes, des ressources - Traduction et interprétation correcte des ressources techniques - Identification correcte des risques						/2
	C.13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de sa famille... ou d'autres professionnels	- Autonomie dans l'activité, prise d'initiative négociée						/1
S'organiser	C21 Elaborer le plan de travail	- Chronologie adaptée des tâches avec prise en compte des priorités - Estimation des durées - Respect des consignes données - Prévisions correctes en matériels, en produits						/5
	C24 Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	- Respect des consignes - Identification des prestataires - Repérage et communication des dégradations, anomalies et dysfonctionnements nécessitant l'intervention de spécialistes - Vérification de conformité - Rangement rationnel						/2
Réaliser et contrôler	C41.F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	- Respect des équipements - Respect des consignes - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - Protection adaptée aux denrées. - Rapidité de rangement - Disposition rationnelle des produits dans les zones adaptées - Respect des conditions de stockage préconisées - Restes conditionnés ou protégés et datés - Surveillance de la durée de conservation - Respect des règles relatives au tri des déchets						/3
	C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Respect des locaux et des équipements - Choix et utilisation corrects des matériels et accessoires - Rapidité d'exécution et respect des temps impartis - Respect des règles d'hygiène, d'économie et d'ergonomie - Conformité du résultat obtenu au résultat attendu - Respect des procédures, recettes, modes d'emploi... - Qualité des opérations réalisées (épluchage, lavage, taillage...) - Conservation adaptée des préparations jusqu'à la consommation - Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques						/6

<b>Réaliser et contrôler</b>	C43.F – Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des locaux et des équipements</li> <li>- Respect des consignes</li> <li>- Choix et utilisation corrects des matériels et accessoires</li> <li>- Rapidité d'exécution et respect des temps impartis</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie</li> <li>- Conformité du résultat obtenu au résultat attendu</li> <li>- Respect des températures</li> <li>- Maintien des qualités organoleptiques</li> <li>- Respect des conditions du repas</li> <li>- Présentation propre et soignée des plats</li> <li>- Desserte organisée</li> <li>- Traitement adapté des éléments non consommés</li> </ul>					<b>/6</b>
	C44.F Entretenir le logement et les espaces de vie privée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des locaux et des équipements</li> <li>- Respect des protocoles et des consignes</li> <li>- Choix et utilisation corrects des matériels et accessoires</li> <li>- Rapidité d'exécution et respect des temps impartis</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie</li> <li>- Conformité du résultat obtenu au résultat attendu</li> <li>- Tri correct de la vaisselle</li> <li>- Choix et dosage adapté des produits</li> <li>- Vaisselle propre sans dégradation</li> <li>- Maîtrise des gestes et des techniques</li> <li>- Traitement des déchets</li> <li>- Respect de l'intégrité des supports</li> <li>- Propreté et maintien en état de bon fonctionnement des appareils</li> <li>- Prise en compte des risques spécifiques liés aux risques spécifiques</li> <li>- Rangement adapté</li> </ul>					<b>/11</b>
	C45.F Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des locaux et des équipements</li> <li>- Respect des protocoles et des consignes</li> <li>- Choix et utilisation corrects des matériels et accessoires</li> <li>- Rapidité d'exécution et respect des temps impartis</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie</li> <li>- Conformité du résultat obtenu au résultat attendu</li> <li>- Tri conforme aux consignes et aux codes de lavage</li> <li>- Accessoires propres et en bon état</li> <li>- Respect de l'intégrité du linge</li> <li>- Maîtrise des gestes et des techniques</li> <li>- Linge et vêtements correctement repassés, réparés, pliés</li> </ul>					<b>/11</b>

TS = Très satisfaisant

S = Satisfaisant

I = Insuffisant

TI = Très insuffisant

**Evaluation des savoirs associés**

**Compte rendu oral des activités réalisées :** organisation du travail, choix technologiques, qualité du travail et des résultats, prise d'autonomie... **Cette argumentation prend appui sur les savoirs technologiques associés.**

**/10**

**En fonction de l'évaluation réalisée en milieu professionnel :**

**Pondération : +/-**

**Justification :**

.....  
 .....

*Proposition de note :* **/60**

Nom et qualité du (des) professionnel(s)  
 Signature(s)

Nom du professeur  
 Signature

## EP2 : service en collectivités

Session :

Etablissement : .....

NOM, Prénom : ..... Date :

	Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Evaluation				Observations	Note
			TS	S	I	TI		
S'organiser	C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des produits opérationnels (respect des dilutions, des procédures de reconstitution, pesées correctes,...)</li> <li>- Préparation des matériels opérationnels</li> <li>- Tenue adaptée aux activités</li> <li>- Respect de la sécurité et de l'hygiène</li> <li>- Disposition rationnelle du poste de travail</li> <li>- Maintien en ordre du poste pendant l'activité</li> <li>- Entretien et rangement à l'issue de l'activité</li> </ul>					/10	
	C23 Gérer les stocks de <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits alimentaires non périssables,</li> <li>- produits d'entretien,</li> <li>- consommables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transmission par écrit des besoins de réapprovisionnement</li> <li>- Conformité des livraisons aux commandes</li> <li>- Elimination des produits non conformes selon les consignes</li> <li>- Signalement de la non-conformité</li> <li>- Respect du plan de rangement</li> <li>- Sorties conformes aux besoins exprimés et aux consignes</li> <li>- Transcription exacte des quantités entrées et sorties</li> </ul>					/4	
Réaliser et contrôler	C41.C Mettre en œuvre les techniques <ul style="list-style-type: none"> <li>- de conservation,</li> <li>- de conditionnement des denrées périssables,</li> <li>- des préparations culinaires élaborées à l'avance,</li> <li>- des repas en collectivité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la marche en avant</li> <li>- Choix et utilisation correcte des matériels</li> <li>- Maîtrise des gestes et des techniques</li> <li>- Respect des protocoles et des consignes (températures, durée, tri...)</li> <li>- Respect du temps imparti</li> <li>- Respect des règles de sécurité</li> <li>- Respect de l'ergonomie</li> <li>- Respect des règles d'hygiène</li> <li>- Saisie correcte des informations</li> <li>- Lecture et interprétation des données fournies par les appareils de contrôle</li> <li>- Transmission des résultats en cas d'anomalie</li> <li>- Conformité des résultats</li> </ul>					/5	
	C42.C Mettre en œuvre des techniques de préparation culinaires en collectivités (dans le respect de la démarche de maîtrise des risques - HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la marche en avant</li> <li>- Choix et utilisation correcte des matériels</li> <li>- Maîtrise des gestes et des techniques</li> <li>- Respect des protocoles, des fiches techniques, des consignes</li> <li>- Respect du temps imparti</li> <li>- Respect des règles de sécurité</li> <li>- Respect de l'ergonomie</li> <li>- Respect des règles d'hygiène</li> <li>- Saisie correcte des informations</li> <li>- Respect des règles d'économie</li> <li>- Qualités organoleptiques</li> </ul>					/10	

<b>Réaliser et contrôler</b>	C45.C Entretien du linge en collectivité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des circuits du linge</li> <li>- Choix et utilisation corrects des matériels</li> <li>- Maîtrise des gestes et des techniques</li> <li>- Respect des protocoles et des consignes</li> <li>- Respect du temps imparti</li> <li>- Respect des règles de sécurité</li> <li>- Respect de l'ergonomie</li> <li>- Respect des règles d'hygiène</li> <li>- Saisie correcte des informations</li> <li>- Respect des règles d'économie</li> <li>- Qualité du résultat</li> </ul>						<b>/15</b>
	C46. Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en œuvre de moyens de contrôle adaptés : efficacité de l'action, paramètres à mesurer (température, durée,...)</li> <li>- Identification des points positifs</li> <li>- Identification des difficultés rencontrées</li> <li>- Proposition de solution de remédiation</li> </ul>						<b>/6</b>

TS = Très satisfaisant

S = Satisfaisant

I = Insuffisant

TI = Très insuffisant

**Evaluation des savoirs associés**

**Interrogation orale sur les aspects scientifiques et techniques, en relation avec les compétences évaluées et pour les activités conduites.**

**/10**

*Proposition de note :*

*/60*

Nom et qualité du (des) professionnel(s)  
Signature(s)

Nom du professeur  
Signature