

**CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"****EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes**

ÉTABLISSEMENT : .....

NOM, Prénom : .....

ACTIVITÉ(S) PROPOSÉE(S) :

*L'activité proposée à l'élève doit permettre d'évaluer au moins 2 compétences spécifiques et au moins 2 compétences communes.*

**COMPÉTENCES ÉVALUÉES***(à cocher)*

Compétences spécifiques	Compétences communes
<input type="checkbox"/> C33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	<input type="checkbox"/> C11 – Rechercher l'information
<input type="checkbox"/> C34 – Conduire les techniques culinaires	<input type="checkbox"/> C12 – Décoder l'information technique
<input type="checkbox"/> C35 – Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	<input type="checkbox"/> C21 – Organiser son travail
	<input type="checkbox"/> C39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires

COMPÉTENCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	TS	S	I	TI	OBSERVATIONS	NOTE
<i>C11 – Rechercher l'information</i>	- Choix pertinent des documents - Choix pertinent des informations						
<i>C12 – Décoder l'information technique</i>	- Traduction et interprétation exacte des codes, symboles, graphiques, mentions réglementaires, ...						
<i>C21 – Organiser son travail</i>	- Chronologie adaptée des tâches - Gestion rationnelle du poste de travail - Estimation globale du temps						/ 6
<i>C39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires</i>	- Respect des protocoles - Respect de la réglementation - Enregistrement correct des informations - Auto-appréciation du travail et des résultats - Comportement sécuritaire adapté						
<i>C33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire</i>	- Respect des protocoles - Respect des règles d'hygiène - Respect des règles de sécurité - Maîtrise des techniques - Traitement des déchets - Résultat conforme aux attentes						
<i>C34 – Conduire des re(s) culinaires</i>	- Respect des protocoles - Respect des règles d'hygiène - Respect des règles de sécurité - Utilisation rationnelle des appareils - Maîtrise des techniques - Respect des qualités organoleptiques - Rapidité et dextérité de l'exécution - Mise en attente adaptée de la préparation - Exactitude des documents de traçabilité						/ 10
<i>C35 – Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide</i>	- Respect des consignes - Présentation de qualité (propre, soignée, adaptée) - Conditionnement adapté - Respect des règles d'hygiène - Respect des règles de sécurité - Respect de la réglementation - Rapidité d'exécution						
<i>Les compétences en gras sont les compétences communes</i>							
<b>Savoirs associés :</b>							/ 4
<b>PROPOSITION DE NOTE :</b>							/ 20

NOM et QUALITÉ du(des) PROFESSIONNEL(S)

Signature(s)

NOM du(des) PROFESSEUR(S)

Signature(s)

# CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"

## EP2 : Mise en place de la distribution et service au client

ÉTABLISSEMENT : .....

NOM, Prénom : .....

ACTIVITÉ(S) PROPOSÉE(S) :

*L'activité proposée à l'élève doit permettre d'évaluer la compétence spécifique et au moins 2 compétences communes.*

### COMPÉTENCES ÉVALUÉES

*(à cocher)*

Compétence spécifique	Compétences communes
<input type="checkbox"/> C36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	<input type="checkbox"/> C11 – Rechercher l'information
	<input type="checkbox"/> C12 – Décoder l'information technique
	<input type="checkbox"/> C21 – Organiser son travail
	<input type="checkbox"/> C39 – Contribuer à la qualité du service aux convives

COMPÉTENCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION					OBSERVATIONS	NOTE
		TS	S	I	TI		
<b>C11 – Rechercher l'information</b>	- Choix pertinent des documents - Choix pertinent des informations						
<b>C12 – Décoder l'information technique</b>	- Traduction et interprétation exacte des codes, symboles, graphiques, mentions réglementaires, ...						
<b>C21 – Organiser son travail</b>	- Chronologie adaptée des tâches - Gestion rationnelle du poste de travail - Estimation globale du temps						/ 6
<b>C39 – Contribuer à la qualité du service aux convives</b>	- Respect des protocoles - Respect de la réglementation - Enregistrement correct des informations - Auto-appréciation du travail et des résultats - Comportement sécuritaire adapté						
<b>C36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution</b>	- Respect des consignes - Respect de la réglementation - Respect des règles d'hygiène - Respect des règles de sécurité - Utilisation rationnelle des appareils - Maîtrise des techniques - Prise en compte du client - Qualité de la prestation (esthétique, temps, température, ...)						/ 10
<i>Les compétences en gras sont les compétences communes</i>							
<b>Savoirs associés :</b>							/ 4
<b>PROPOSITION DE NOTE :</b>							/ 20

TS = Très satisfaisant  
I = Insuffisant

S = Satisfaisant  
TI = Très insuffisant

NOM et QUALITÉ du(des) PROFESSIONNEL(S)

Signature(s)

NOM du(des) PROFESSEUR(S)

Signature(s)

**CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"****EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements**

ÉTABLISSEMENT : .....

NOM, Prénom : .....

ACTIVITÉ(S) PROPOSÉE(S) :

*L'activité proposée à l'élève doit permettre d'évaluer la compétence spécifique et au moins 2 compétences communes.***COMPÉTENCES ÉVALUÉES***(à cocher)*

Compétence spécifique	Compétences communes
<input type="checkbox"/> C38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	<input type="checkbox"/> C11 – Rechercher l'information
	<input type="checkbox"/> C12 – Décoder l'information technique
	<input type="checkbox"/> C21 – Organiser son travail
	<input type="checkbox"/> C39 – Contribuer à la qualité

COMPÉTENCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	TS	S	I	TI	OBSERVATIONS	NOTE
<b>C11 – Rechercher l'information</b>	- Choix pertinent des documents - Choix pertinent des informations						
<b>C12 – Décoder l'information technique</b>	- Traduction et interprétation exacte des codes, symboles, graphiques, mentions réglementaires, ...						
<b>C21 – Organiser son travail</b>	- Chronologie adaptée des tâches - Gestion rationnelle du poste de travail - Estimation globale du temps						/ 6
<b>C39 – Contribuer à la qualité</b>	- Respect des protocoles - Respect de la réglementation - Enregistrement correct des informations - Auto-appréciation du travail et des résultats - Comportement sécuritaire adapté						
<b>C38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements</b>	- Tenue professionnelle adaptée - Respect des protocoles - Vérification des matériels (avant, pendant, après) - Prise en compte des risques (électrique, chimique, mécanique, physique) - Maîtrise des matériels - Maîtrise des techniques - Résultat conforme aux attentes						/ 10

Les compétences en **gras** sont les compétences communes

TS = Très satisfaisant    S = Satisfaisant  
I = Insuffisant        TI = Très insuffisant

Savoirs associés :

/ 4

PROPOSITION DE NOTE :

/ 20

NOM et QUALITÉ du(des) PROFESSIONNEL(S)

NOM du(des) PROFESSEUR(S)

Signature(s)

Signature(s)