

**CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"**

NOM du Lycée Professionnel :

.....

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

.....

Télécopie :

.....

NOM de l'Entreprise :

.....

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

.....

Télécopie :

.....

Restauration collective

Restauration commerciale

NOM de l'élève : .....

Prénom :

.....

Date de naissance :

.....

**PÉRIODE de FORMATION en ENTREPRISE n°**

du

.....

au

.....

NOM du PROFESSEUR assurant le suivi

.....

NOM du TUTEUR et FONCTION

.....

.....

L'agent polyvalent de restauration est un professionnel exerçant son métier sous l'autorité d'un responsable.

P.F.E.		COMPÉTENCES
1 <sup>ère</sup>	2 <sup>ème</sup>	
		<p><b>COMPÉTENCES COMMUNES – EP1 – EP2 – EP3</b></p> <p>C11 – Rechercher l'information technique : sélectionner documents et informations utiles            C12 – Décoder l'information technique : lire divers documents et les interpréter            C21 – Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données            C22 – S'adapter à une nouvelle organisation            C39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service :            - effectuer des contrôles qualitatifs et quantitatifs au cours de différentes activités            - prélever un échantillon comme plat témoin            - repérer des défauts dans l'organisation de son travail et contribuer à y remédier            - proposer des solutions            - vérifier la qualité de sa prestation par rapport aux attentes            - renseigner les documents d'enregistrement de la qualité            - proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité            - être acteur de la prévention des risques professionnels            C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise : situer sa fonction, établir des relations personnelles, transmettre des informations</p>
		<p><b>COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES EP1 (Production)</b></p> <p>C31 – Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels            C32 – Sortir, contrôler les produits et les matériels avant utilisation            C33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire            - préparer fruits et légumes frais en vue de leur utilisation            - trancher, couper charcuteries, viandes cuites, fromages, pain, ...            - déconditionner les denrées conservées            C34 – Conduire des techniques culinaires            - réaliser des techniques de cuisson : cuire dans un liquide, à la vapeur, frire, griller, rôtir, cuire au four, cuire sur plaque, ...            - utiliser des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi pour réaliser la préparation d'un appareil ou d'une sauce, pour obtenir des mets destinés à être consommés froids ou chauds</p>
		<p><b>COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES EP2 (Distribution – Service)</b></p> <p>C36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution :            - vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes            - mettre en ordre les espaces de distribution, de vente et de consommation            - conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance            - dresser les préparations froides en vue de leur distribution            - approvisionner et réapprovisionner les divers espaces            - préparer la commande face au client            - distribuer les repas, les préparations, les collations            - assurer la conservation des excédents et l'élimination des invendus            C37 – Encaisser les prestations : ouvrir et clôturer la caisse, saisir les montants, prendre les paiements            C41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement : participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'ambiance, afficher les prestations proposées et les prix, maintenir un environnement accueillant            C42 – Accueillir, informer, conseiller et servir le client</p>
		<p><b>COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES EP3 (Entretien)</b></p> <p>C38 – Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements :            - mettre en œuvre des techniques de nettoyage des sols, des murs, des plafonds, ...            - nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire            - décontaminer par procédé manuel et mécanique            - assurer le tri et le lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine            - assurer l'évacuation des déchets et maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement            C41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement : participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation, afficher les prestations et les prix, maintenir un environnement accueillant</p>

TS = très satisfaisant    S = satisfaisant    I = insuffisant    TI = très insuffisant

ÉVALUATION				OBSERVATIONS	CRITÈRES d'ÉVALUATION COMMUNS à TOUTES les COMPÉTENCES
TS	S	I	TI		
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle adaptée</li> <li>- Respect des règles d'hygiène</li> <li>- Gestes et postures adaptés</li> <li>- Respect des consignes de sécurité</li> <li>- Respect de l'économie</li> <li>- Respect des protocoles</li> <li>- Maîtrise des techniques</li> </ul>
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poste installé et organisé</li> <li>- Qualité, rapidité d'exécution et respect des temps impartis</li> <li>- Respect des contraintes réglementaires (température, durée)</li> <li>- Respect de la circulation des personnes, des produits, des matériels, des déchets...</li> </ul>
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité du résultat obtenu au résultat attendu</li> <li>- Repérage et signalement des dysfonctionnements</li> </ul>

## **APPRÉCIATIONS COMPORTEMENTALES**

COMPORTEMENTS	TS	S	I	TI
Présentation (tenue, hygiène)				
Assiduité				
Ponctualité				
Disponibilité, motivation				
Prise en compte des observations				
Respect des clients				

## **SAVOIRS ASSOCIÉS ÉVALUÉS**

MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE - SCIENCES de l'ALIMENTATION - CONNAISSANCE des MILIEUX PROFESSIONNELS
Sujets abordés :

## **APPRÉCIATION GÉNÉRALE**

.....

.....

.....

.....

.....

Signature du professeur

Signature du tuteur

# CAP "AGENT POLYVALENT de RESTAURATION"

1<sup>ère</sup> PÉRIODE de FORMATION en ENTREPRISE

## RÉCAPITULATIF : C.C.F. en P.F.E.

Élève : \_\_\_\_\_

Centre : \_\_\_\_\_

Session : \_\_\_\_\_

	EP 1	EP 2	EP 3
Compétences communes / 8			
Compétences spécifiques / 9			
<b>TOTAL</b>	<b>/ 17</b>	<b>/ 17</b>	<b>/ 17</b>

Signature du professeur

Signature du professionnel

Savoirs associés / 3	/ 3	/ 3	/ 3
<input type="checkbox"/> Microbiologie appliquée			
<input type="checkbox"/> Nutrition			
<input type="checkbox"/> Connaissance des milieux professionnels			

<b>TOTAL</b>	<b>/ 20</b>	<b>/ 20</b>	<b>/ 20</b>
--------------	-------------	-------------	-------------

Signature du professeur

Signature du professionnel

# CAP "AGENT POLYVALENT de RESTAURATION"

2<sup>ème</sup> PÉRIODE de FORMATION en ENTREPRISE

## RÉCAPITULATIF : C.C.F. en P.F.E.

Élève : \_\_\_\_\_

Centre : \_\_\_\_\_

Session : \_\_\_\_\_

	EP 1	EP 2	EP 3
Compétences communes / 8			
Compétences spécifiques / 9			
<b>TOTAL</b>	<b>/ 17</b>	<b>/ 17</b>	<b>/ 17</b>

Signature du professeur

Signature du professionnel

Savoirs associés / 3	/ 3	/ 3	/ 3
<input type="checkbox"/> Microbiologie appliquée			
<input type="checkbox"/> Nutrition			
<input type="checkbox"/> Connaissance des milieux professionnels			

<b>TOTAL</b>	<b>/ 20</b>	<b>/ 20</b>	<b>/ 20</b>
--------------	-------------	-------------	-------------

Signature du professeur

Signature du professionnel

**CAP "AGENT POLYVALENT de RESTAURATION"****GESTION de la NOTE CCF – EP1  
PRODUCTION DE PRÉPARATIONS FROIDES ET DE PRÉPARATIONS CHAUDES**

ÉTABLISSEMENT : .....

SITUATIONS	S1 (ÉTABLISSEMENT)			S2 (ENTREPRISE)			NOTE sur 20
NOMS	1 <sup>ère</sup> séquence / 20	2 <sup>ème</sup> séquence / 20	TOTAL / 40	PFE 1 / 20	PFE 2 / 20	TOTAL / 40	(Moyenne des 2 colonnes grisées)

# CAP "AGENT POLYVALENT de RESTAURATION"

## GESTION de la NOTE CCF – EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT

ÉTABLISSEMENT : .....

SITUATIONS	S1 (ÉTABLISSEMENT)			S2 (ENTREPRISE)			NOTE sur 20
NOMS	1 <sup>ère</sup> séquence / 20	2 <sup>ème</sup> séquence / 20	TOTAL / 40	PFE 1 / 20	PFE 2 / 20	TOTAL / 40	(Moyenne des 2 colonnes grisées)



# CAP "AGENT POLYVALENT de RESTAURATION"

## GESTION de la NOTE CCF – EP3 ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATÉRIELS, DES ÉQUIPEMENTS

ÉTABLISSEMENT : .....

SITUATIONS	S1 (ÉTABLISSEMENT)			S2 (ENTREPRISE)			NOTE sur 20
NOMS	1 <sup>ère</sup> séquence / 20	2 <sup>ème</sup> séquence / 20	TOTAL / 40	PFE 1 / 20	PFE 2 / 20	TOTAL / 40	(Moyenne des 2 colonnes grisées)