

CAP Agent Polyvalent de Restauration

**MISE en OEUVRE
du CONTRÔLE en COURS de
FORMATION**

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Les dispositions de l'arrêté du 18 juin 1999 définissent le règlement d'examen pour le CAP "Agent polyvalent de restauration".

Ce règlement d'examen présente trois épreuves professionnelles :

EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes

coefficient 6 ; 4 heures maximum

EP2 – Mise en place de la distribution et service au client

coefficient 5 ; 2 heures maximum

EP3 – Entretien des locaux, des matériels et équipements

coefficient 5 ; 3 heures maximum

Les savoirs associés du CAP Agent polyvalent de restauration :

S1 – Microbiologie appliquée

S2 – Sciences de l'alimentation

S3 – Connaissance des milieux professionnels

ne font pas l'objet d'une épreuve spécifique mais sont évalués au cours de chacune des épreuves EP1,EP2 et EP3 en liaison avec certaines compétences du référentiel (voir le tableau de mise en relation des compétences et savoirs associés, page 47 du référentiel).

N.B. – Dans le cadre de la formation, il est souhaitable de faire intervenir le moins possible d'enseignants pour assurer l'enseignement professionnel et les savoirs technologiques associés.

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	6(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	

(1) dont coefficient 1 pour *la PSE*.

(2) dont une heure pour *la PSE*.

* CCF : contrôle en cours de formation

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 ou 3 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

Elle porte sur des séquences d'évaluation au cours desquelles la réalisation de travaux permet d'évaluer une ou plusieurs compétences

- La régulation du dispositif

Le conseiller de l'enseignement technologique, président du jury, et l'IEN de spécialité sont garants du bon déroulement de l'examen et veillent à la coordination du dispositif dans le secteur professionnel.

Le C.C.F. implique donc :

- la concertation de l'équipe pédagogique ;
- la préparation des périodes de formation en entreprise :
 - . recherche des entreprises d'accueil
 - . préparation pédagogique

(consignes aux élèves, contacts avec l'entreprise, préparation de la convention selon la convention type, note de service n°96.24 du 15/10/96, modifiée par la note de service n°2008-176 du 24/12/08 parue au BO n°2 du 8 janvier 2009) ;

- l'accompagnement de la période en entreprise avec les visites de suivi ;
- l'évaluation de la période de formation en entreprise par les enseignants ayant la charge de l'enseignement professionnel ;
- l'exploitation pédagogique de l'expérience professionnelle acquise en entreprise dans un cadre pluridisciplinaire et disciplinaire ;
- l'élaboration des situations d'évaluation en établissement ;
- le respect des consignes académiques.

Les PÉRIODES de FORMATION en ENTREPRISE

15 semaines obligatoires

QUAND ?	QUELS OBJECTIFS ?
<p>1^{ère} année : 7 semaines * 3 semaines (durant le premier trimestre) * 4 semaines (fin d'année scolaire, en juin)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - découvrir le milieu professionnel, sa diversité ; - participer à des activités simples et diverses ; - occuper les différents postes de travail ; - s'intégrer aux équipes.
<p>2^{ème} année : 8 semaines support d'évaluations * 4 semaines (à la fin du 1^{er} trimestre) * 4 semaines (le plus tard possible dans l'année, soit entre février et mai)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - participer à l'ensemble des activités professionnelles répertoriées dans le référentiel dans deux secteurs professionnels différents : <li style="padding-left: 20px;">- restauration collective, <li style="padding-left: 20px;">- restauration commerciale.

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 maximum		2h maximum		3h maximum	

	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.	Elles portent sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel.
QUAND ?	Au cours de la dernière année de formation et à partir de la fin du 1 ^{er} trimestre.	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 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	X	X	X	X	X	X
	C 12 – Décoder l'information technique	X	X	X	X	X	X
C2 S'ORGANISER	C 21 – Organiser son travail	X	X	X	X	X	X
	C 22 – S'adapter à une nouvelle organisation		X		X		X
C3 REALISER	C 31 – Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels		X				
	C 32 – Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation		X				
	C 33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	X	X				
	C 34 – Conduire des techniques culinaires	X	X				
	C 35 – Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	X					
	C 36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution			X	X		
	C 37 – Encaisser les prestations				X		
	C 38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements					X	X
	C 39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service	X	X	X	X	X	X
C4 COMMUNIQUER	C 41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement				X		X
	C 42 – Accueillir, informer, conseiller et servir le client				X		
	C 43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement		X		X		X

S1 : situation d'évaluation en établissement de formation

S2 : situation d'évaluation en entreprise

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 aux professionnels disponibles 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. Tous les élèves doivent avoir le même nombre d'évaluations à la fin de l'année terminale.

4 – Calendrier

Les évaluations sont organisées aux périodes fixées par le référentiel. Le professeur 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 sujets

Les séquences d'évaluation sont élaborées par le professeur responsable de l'enseignement des techniques professionnelles.

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. L'évaluation de la distribution peut avoir lieu sur la chaîne de self-service du lycée **en accord avec le proviseur et l'intendant** en cas d'absence de matériel correspondant dans les locaux pédagogiques.

7 – Recueil des notes des évaluations

Les notes attribuées par le professeur et le professionnel associé sont remises au chef d'établissement, chef des travaux. Elles doivent être reportées sur les relevés récapitulatifs.

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 :

- les deux grilles d'évaluation CCF en entreprise ;
- les deux récapitulatifs des propositions de notes de CCF en PFMP ;
- les contrats d'évaluation et/ou les grilles d'évaluation pour EP1, EP2 et EP3 ;
- les sujets et les copies correspondant à la vérification des acquis des savoirs technologiques associés ;
- le carnet de liaison (original ou copie).

Pour constituer le dossier d'évaluation du candidat par CCF, il faut être extrêmement vigilant et bien vérifier les totaux des notes des grilles d'évaluation ; toute erreur est préjudiciable au candidat.

9 – Archivage des dossiers

Une fois les notes transmises, les dossiers sont archivés dans l'établissement scolaire. Le nom du professeur référent à contacter ainsi que les noms des professeurs de Biotechnologies ayant en charge les classes de CAP APR 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, EP2 et EP3 est envoyé à l' IEN au Rectorat.

L'évaluation en établissement de formation

ÉVALUATION EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

1 – Principes généraux

- Chaque unité (U1, U2, U3) doit faire l'objet d'au moins deux séquences d'évaluation.
- Les évaluations ne peuvent commencer qu'à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen, soit pas avant la fin mars.
- La première évaluation est simple ; elle propose une activité permettant d'évaluer une ou plusieurs compétences spécifiques.
- La deuxième est située le plus tard possible dans l'année scolaire ; elle propose une situation professionnelle complète, permettant d'évaluer un maximum de compétences.
- Les deux séquences d'évaluation doivent permettre d'évaluer toutes les compétences.
- Les savoirs associés sont évalués à l'écrit sur le CCF n°1 :
 - durée : 1 heure maximum ;
 - le sujet doit comporter 3 parties correspondant aux 3 unités ;
 - les 3 parties sont équivalentes, chaque note est ramenée sur 4 points et ajoutée à l'évaluation pratique de chaque unité ;
 - les savoirs technologiques associés S1, S2 et S3 sont tous évalués à travers ce sujet ; ils sont associés aux compétences évaluées lors des épreuves pratiques (cf. référentiel pages 68, 69 et 70).
- Les savoirs associés **peuvent être** évalués à l'oral sur le CCF n°2 :
 - durée : 20 minutes maximum par candidat pour un oral et 1 heure maximum pour un écrit ;
 - les questions doivent porter sur les 3 domaines professionnels ;
 - chaque partie est notée sur 4 points et ajoutée à l'épreuve pratique n°2.

2 – Publics concernés

Actuellement, l'évaluation en établissement de formation concerne les candidats des lycées professionnels publics et privés sous contrat.

3 – Lieu

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

4 – Périodes

Toutes les situations d'évaluation se déroulent au cours de la dernière année de formation.

Pour les CCF en établissement de formation :

CCF n°1 : à partir de la fin du premier trimestre de l'année civile de la session d'examen, soit pas avant la fin mars.

CCF n°2 : le plus tard possible (fin mai)

5 – 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.

6 – 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, le chef de travaux doit être associé à l'évaluation en centre de formation (élaboration des situations d'évaluation et/ou des grilles d'évaluation, évaluation des candidats...).

7 – Supports d'évaluation

Le support de l'évaluation est une situation professionnelle 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, l'activité doit être choisie parmi les activités auxquelles le candidat a déjà été formé et en conformité avec le référentiel ;
- les conditions de réalisation, temps imparti, documents, matériels et produits mis à disposition ;
- les compétences évaluées ;
- les critères d'évaluation ;
- le barème de notation.

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.

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 lors d'une situation d'évaluation, il convient d'organiser pour ce candidat une nouvelle situation d'évaluation la semaine suivante ou la séance suivante selon la date de retour de l'élève.

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

EP1. Production de préparations froides et de préparations chaudes. Coefficient 6
Evaluation des compétences : C11 – C12 – C21 – C33 – C34 – C35 – C39 et des savoirs qui leur sont associés

1^{ère} situation d'évaluation

Durée : 1 h 30 maximum.

L'évaluation porte sur :

- 2 compétences communes au choix parmi C11, C12, C21 et C39,
- ET
- 2 compétences spécifiques soit C33 et C34 **ou** C35 et C34.

L'évaluation de C34 se fait au travers **d'une seule préparation froide ou chaude** pour 6 personnes minimum ou 12 personnes maximum.

2^{ème} situation d'évaluation

Durée : 2 h 30 maximum.

L'évaluation porte sur :

- les 2 compétences communes non évaluées lors de la première situation,
- ET
- 2 compétences spécifiques soit C33 et C34 **ou** C35 et C34 sachant que les deux situations d'évaluation sont complémentaires.

Donc chaque élève est évalué 2 fois sur C34 et une seule fois sur C33 et C35.

L'évaluation de C34 se fait au travers de **2 préparations froides ou chaudes** pour 6 personnes minimum ou 12 personnes maximum.

EP2. Mise en place de la distribution et service aux clients. Coefficient 5
Evaluation des compétences : C11 – C12 – C21 – C36 – C39 et des savoirs qui leur sont associés

1^{ère} situation d'évaluation

Durée : 1 h maximum.

L'évaluation porte sur :

- 2 compétences communes au choix parmi C11, C12, C21 et C39,
- ET
- la compétence spécifique C36.

Le service est réalisé au sein d'une équipe, la distribution des repas se fait en libre-service (self), l'un des plats donnera lieu à un dressage conforme à la commande du client.

2^{ème} situation d'évaluation

Durée : 1 h maximum.

L'évaluation porte sur :

- 2 compétences communes non évaluées lors de la première situation,
- ET
- la compétence spécifique C36.

La situation de service se situe dans la «petite restauration (à thème, sur assiettes). Les candidats doivent accueillir et installer 4 clients au maximum, prendre la commande et servir après avoir dressé la (ou les) préparation (s)

Ces deux types d'évaluation doivent être organisés mais elles ne sont pas présentées dans l'ordre chronologique. Chaque enseignant choisira l'ordre en fonction de son plan de formation.

Il faut être vigilant au respect de la durée : au total deux heures au maximum. Les activités proposées aux élèves peuvent être plus longues mais le temps de l'évaluation ne portera que sur un temps réduit.

EP3. Entretien des locaux, des matériels, des équipements. Coefficient 5

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

1^{ère} situation d'évaluation

Durée : 1 h maximum.

L'évaluation porte sur :

- 2 compétences communes au choix parmi C11, C12, C21 et C39.
- ET
- la compétence spécifique C38.

Il s'agit de réaliser individuellement le bio nettoyage d'une surface et/ou d'un ou plusieurs appareils

2^{ème} situation d'évaluation

Durée : 2h maximum.

L'évaluation porte sur :

- 2 compétences communes non évaluées lors de la première situation,
- ET
- la compétence spécifique C38.

Le bio nettoyage d'une surface et/ou d'un ou plusieurs appareils et/ou un nettoyage mécanisé.

Remarque :

- **les grilles d'évaluation pour l'EP1, l'EP2 et l'EP3 sont à modifier en fonction des compétences évaluées : il faut préciser les indicateurs d'évaluation en fonction des activités proposées, par contre le barème ne doit pas être modifié.**
- **Le temps pour l'évaluation des savoirs associés doit être retiré des évaluations pratiques**

10 – Grilles d'évaluation

CCF n° 1 ou CCF n°2

CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"

EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes

ÉTABLISSEMENT :

NOM, Prénom :

ACTIVITÉ(S) PROPOSÉE(S) :

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
C11 – Rechercher l'information	- Choix pertinent des documents - Choix pertinent des informations						
C12 – Décoder l'information technique	- Traduction et interprétation exacte des codes, symboles, graphiques, mentions réglementaires, ...						
C21 – Organiser son travail	- Chronologie adaptée des tâches - Gestion rationnelle du poste de travail - Estimation globale du temps						/ 6
C39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires	- Respect des protocoles - Respect de la réglementation - Enregistrement correct des informations - Auto-appréciation du travail et des résultats - Comportement sécuritaire adapté						
C33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	- Respect des protocoles - Respect des règles d'hygiène - Respect des règles de sécurité - Maîtrise des techniques - Traitement des déchets - Résultat conforme aux attentes						
C34 – Conduire des techniques culinaires	- 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
C35 – Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	- Respect des consignes - Présentation de qualité (propre, soignée, esthétique, ...) - Conditionnement adapté - Respect des règles d'hygiène - Respect des règles de sécurité - Respect de la réglementation - Rapidité d'exécution						

Savoirs associés :

/ 4

Les compétences en gras sont les compétences communes

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

NOM et QUALITÉ du(des) PROFESSIONNEL(S)

Signature(s)

PROPOSITION DE NOTE :

/ 20

NOM du(des) PROFESSEUR(S)

Signature(s)

EP1

CCF n° 1 ou CCF n°2

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	TS	S	-	II	OBSERVATIONS	NOTE
C11 – Rechercher l'information C12 – Décoder l'information technique C21 – Organiser son travail C39 – Contribuer à la qualité du service aux convives	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Choix pertinent des documents</i> - <i>Choix pertinent des informations</i> - <i>Traduction et interprétation exacte des codes, symboles, graphiques, mentions réglementaires, ...</i> - <i>Chronologie adaptée des tâches</i> - <i>Gestion rationnelle du poste de travail</i> - <i>Estimation globale du temps</i> - <i>Respect des protocoles</i> - <i>Respect de la réglementation</i> - <i>Enregistrement correct des informations</i> - <i>Auto-appréciation du travail et des résultats</i> - <i>Comportement sécuritaire adapté</i> 						/ 6
C36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Savoirs associés : / 4

Les compétences en gras sont les compétences communes

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

PROPOSITION DE NOTE : / 20

NOM et QUALITÉ du(des) PROFESSIONNEL(S)
PROFESSEUR(S)

NOM du(des)

Signature(s)

Signature(s)

EP2

CCF n° 1 ou CCF n°2

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
<i>C11 – Rechercher l'information</i>	- <i>Choix pertinent des documents</i> - <i>Choix pertinent des informations</i>						
<i>C12 – Décoder l'information technique</i>	- <i>Traduction et interprétation exacte des codes, symboles, graphiques, mentions réglementaires, ...</i>						
<i>C21 – Organiser son travail</i>	- <i>Chronologie adaptée des tâches</i> - <i>Gestion rationnelle du poste de travail</i> - <i>Estimation globale du temps</i>						/ 6
<i>C39 – Contribuer à la qualité</i>	- <i>Respect des protocoles</i> - <i>Respect de la réglementation</i> - <i>Enregistrement correct des informations</i> - <i>Auto-appréciation du travail et des résultats</i> - <i>Comportement sécuritaire adapté</i>						
C38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	- 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

Savoirs associés :

/ 4

Les compétences en gras sont les compétences communes

TS = Très satisfaisant

S = Satisfaisant

I = Insuffisant

TI = Très insuffisant

PROPOSITION DE NOTE :

/ 20

NOM et QUALITÉ du(des) PROFESSIONNEL(S)
PROFESSEUR(S)

NOM du(des)

Signature(s)

Signature(s)

EP3

L'évaluation en entreprise

LES ÉVALUATIONS EN ENTREPRISE

- Il n'est pas prévu de situations d'évaluation programmées à une date et à une heure précises dans l'entreprise. Il s'agit de procéder à une évaluation globale des compétences de l'élève à travers des activités réalisées en entreprise. Elle se situe le plus tard possible pendant la PFMP (la dernière semaine).
- En terminale de CAP les PFMP doivent se dérouler dans deux types d'entreprises différents (Une en restauration collective et une en restauration commerciale).
- La grille d'évaluation fait apparaître toutes les compétences à évaluer au cours des deux PFMP de terminale.
- Pour la première PFMP, au moment de la négociation, on coche les compétences qui seront évaluées ; il faut, dès la première PFMP, évaluer au moins la moitié des compétences (communes et spécifiques) puisqu'il faut que l'élève ait une note en EP1, une en EP2 et une en EP3.
- La deuxième PFMP doit obligatoirement permettre de mettre en œuvre les autres compétences afin que, les deux PFMP terminées, toutes les compétences soient évaluées.
- Les compétences comportementales sont évaluées mais elles ne font pas l'objet d'une note chiffrée.
- Lors de chaque PFMP :
 - L'élève est noté :
 - sur les compétences communes – cette note sur 8 points est reportée trois fois dans le document récapitulatif, en EP1, en EP2 et en EP3 ;
 - sur les compétences spécifiques à chacune des unités sur 8 points ;
 - l'élève est interrogé oralement sur les savoirs associés – ils sont relatifs à la microbiologie appliquée, aux sciences de l'alimentation et aux connaissances des milieux professionnels ; la note obtenue est sur 2 points ;
 - les savoirs abordés doivent être appliqués à chacune des unités et les questions sont reportées (formulation générale) sur le document récapitulatif ;
 - on veillera, entre les deux PFMP, à avoir balayé les savoirs associés sur les trois pôles ;
 - chaque question posée doit être strictement conforme aux indicateurs d'évaluation du référentiel ;

- l'élève sera également évalué sur 2 points sur son comportement professionnel (présentation, assiduité, langage adapté, preuve de motivation, de curiosité...);

- s'il est possible d'interroger le candidat au moment de la visite dans l'entreprise, le professionnel est présent ; la note est mise conjointement et le professionnel signe une note sur 20 points ;

- s'il n'est pas possible d'interroger l'élève au moment de la visite en entreprise, le professionnel signe une note sur 18 ; l'interrogation de l'élève se fait alors ultérieurement par l'équipe pédagogique, éventuellement à partir du bilan écrit de stage.

□ A la suite de chaque PFMP l'élève obtient 3 notes sur 20 points : une note sur 20 en EP1, une note sur 20 en EP2 et une note sur 20 en EP3.

□ La note est mise conjointement par le professeur et le professionnel, en dehors de la présence de l'élève. Elle est consignée sur le document récapitulatif et **non communiquée à l'élève.**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Nom du lycée professionnel :
.....
.....

Adresse :
.....

Téléphone :.....

Nom de l'entreprise :
.....
.....

Adresse :
.....

Téléphone :.....

- Restauration collective**
- Restauration commerciale**

Nom et prénom de l'élève

Date de naissance :

PERIODE 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. n° 1 : évaluer au moins 50 % des compétences
1 ^{ère}	2 ^{ème}	P.F.E. n° 2 : évaluer les autres compétences, l'objectif étant que toutes les compétences soient évaluées entre les deux PFMP
8 pts reportés 3 fois (EP1,EP2, EP3)		<p>COMPETENCES COMMUNES-EP1- EP2-EP3</p> <p>C11- Rechercher l'information technique : sélectionner des documents et informations utiles</p> <p>C12- Décoder l'information technique : lire divers documents et les interpréter</p> <p>C21- Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données</p> <p>C22- S'adapter à une nouvelle organisation</p> <p>C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer des contrôles qualitatifs et quantitatifs au cours de différentes activités - prélever un échantillon comme plat témoin - repérer les 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 <p>C43- Se situer dans l'organisation de l'entreprise : situer sa fonction, établir des relations personnelles, transmettre des informations</p>
	8 pts	
8 pts		<p>COMPETENCES SPECIFIQUES EP2 (distribution-service)</p> <p>C36- Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 des 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 <p>C37- Encaisser des prestations : ouvrir et clôturer la caisse, saisir des montants, prendre les paiements</p> <p>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</p> <p>C42- Accueillir, informer, conseiller et servir le client</p>
8 pts		<p>COMPETENCES SPECIFIQUES EP3 (entretien)</p> <p>C38- Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre en œuvre des techniques de nettoyage des sols, des murs, des plafonds... - nettoyer des 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 <p>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

EVALUATION				OBSERVATIONS	CRITERES D'EVALUATION COMMUNS A TOUTES LES COMPETENCES
TS	S	I	TI		
				C11	<ul style="list-style-type: none"> - tenue professionnelle adaptée - respect des règles d'hygiène - gestes et postures adaptés - respect des consignes de sécurité - respect de l'économie - respect des protocoles - maîtrise des techniques - poste installé et organisé - qualité, rapidité d'exécution et respect des temps impartis - respect des contraintes réglementaires (température, durée) - respect de la circulation des personnes, des produits, des matériels, des déchets... - conformité du résultat obtenu au résultat attendu - repérage et signalement des dysfonctionnements
				C12	
				C21	
				C22	
				C39	
				C43	
				C31	
				C32	
				C33	
				C34	
				C36	
				C37	
				C41	
				C42	
				C38	
				C41	

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

1^{ère} ou 2^{ème} (à modifier) PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

RECAPITULATIF : C.C.F. EN P.F.M.P.

Elève :

Centre de formation :

Session :

	EP1	EP2	EP3
Compétences communes / 8			
Compétences spécifiques / 8			
Total	/ 16	/ 16	/ 16
Les savoirs associés	/ 2	/ 2	/ 2
Comportement professionnel	/ 2	/ 2	/ 2
Total	/ 20	/ 20	/ 20

Signature du professeur

Signature du professionnel

GRILLES RECAPITULATIVES

CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"

**Gestion de la note CCF EP1
Production de préparations froides et préparations chaudes**

Etablissement :

Situations	Etablissement S1			Entreprises S2			Total note / 20 Moyenne des 2 colonnes grisées
	CCF n°1 / 20	CCF n°2 / 20	Total / 40	PFE n°1 / 20	PFE n° 2 / 20	Total / 40	

CAP "AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION"

**Gestion de la note CCF EP2
Mise en place de la distribution et service aux clients**

Etablissement :

Situations	Etablissement S1			Entreprises S2			Total note / 20
noms	CCF n°1 / 20	CCF n°2 / 20	Total / 40	PFE n°1 / 20	PFE n° 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 et des équipements**

Etablissement :

Situations	Etablissement S1			Entreprises S2			Total note / 20
	CCF n°1 / 20	CCF n°2 / 20	Total / 40	PFE n°1 / 20	PFE n° 2 / 20	Total / 40	Moyenne des 2 colonnes grisées
noms							

Académie de CAEN Etablissement		FICHE INDIVIDUELLE DE SYNTHÈSE DES NOTES OBTENUES			Session :
Candidat :					
<i>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</i>		Notes obtenues 1ère Situation	Notes obtenues 2ème Situation	Total	Notes proposées au jury (Faire les moyennes)
EP1	→ en établissement de formation	/20	/20	/40	Note EP1 /20
	→ en milieu professionnel	/20	/20	/40	
EP2	→ en établissement de formation	/20	/20	/40	Note EP2 /20
	→ en milieu professionnel	/20	/20	/40	
EP3	→ en établissement de formation	/20	/20	/40	Note EP3 /20
	→ en milieu professionnel	/20	/20	/40	

