|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nom du candidat | | | | | | | | | | | **CAP PSR** | | | | | | | | | | Session 2022 | | | | | |
| Etablissement de formation | | | | | | | | | | | **PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire**  **Situation d’évaluation S1 en établissement**  **Contrôle en cours de formation** | | | | | | | | | | Date | | | | | |
|  | | | | | |
| **Compétences évaluées** | **Pt** | | | **1** | | | **2** | | | **3** | | | | **4** | | | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | | | | | | | | |
| **C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Note /20** | | |
|  | | |
| **C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires** | 6 | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | Port de la tenue professionnelle  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Installation rationnelle du poste de travail  Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits  Attitude d’autocontrôle permanente  Prise en compte du développement durable  Respect du temps alloué  Application conforme des mesures correctives | | | Contrôle qualitatif des produits à traiter  Choix des matériels adaptés  Exactitude des pesées et des mesures (*hors produits semi-élaborés* \*) | | | | | | |
| **C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires** | Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole  Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité | | | | | | |
| **C 2.3 Préparer les légumes et fruits frais :**   * **laver, décontaminer** * **éplucher** * **tailler à la main ou à la machine** | 10 | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | Lavage, décontamination des fruits et légumes conformes au protocole  Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés  Conformité du tri et de l’évacuation des déchets  Conformité du taillage des végétaux aux consignes | | | | | | |
| **C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l’attente d’une utilisation ultérieure** | 4 | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | Conditionnement et étiquetage conformes des produits alimentaires en attente  Conformité de la température et du lieu de stockage  Renseignement conforme des documents de traçabilité et archivage | | | | | | |
| **C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Note /20** | | |
|  | | |
| **C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l’eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture** | 10 | |  | | |  | | |  | | | |  | | | Port de la tenue professionnelle  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Prise en compte des priorités, des contraintes  Choix adapté du matériel et des ustensiles  Respect des techniques, des procédures, des protocoles  Installation rationnelle du poste de travail  Conformité du résultat attendu  Attitude d’autocontrôle permanente  Prise en compte du développement durable  Respect du temps alloué  Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité  Application conforme des mesures correctives | | | Maîtrise de l’utilisation des appareils de cuisson  Contrôle de la cuisson | | | | | | |
| **C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l’avance** | Maîtrise de l’utilisation des appareils de maintien ou de remise en température  Rangement rationnel des préparations  Contrôle des températures et application conforme des mesures correctives  Conformité des durées d’entreposage | | | | | | |
| **C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés** | 10 | |  | | |  | | |  | | | |  | | | Respect des fiches techniques  Respect des modes d’emploi  Respect des pesées et des mesures \*  Maîtrise de l’utilisation des appareils | | | | | | |
| **Compétences évaluées** | | **Pt** | | **1** | | | **2** | | | **3** | | | | **4** | | | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | | | | | | | | |
| **C5- Mettre en œuvre les opérations d’entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Note / 10** | | |
|  | | |
| **C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles** | | 3 |  | | |  | | |  | | | |  | | | Port de la tenue professionnelle adaptée  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement  Prise en compte du développement durable (écogestes, maîtrise de la consommation d’eau, de produit, de consommables…)  Résultat conforme au travail prescrit  Respect du temps alloué  Attitude d’autocontrôle permanente  Application conforme des mesures correctives  Renseignement précis des documents de traçabilité | | | Tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux)  Vérification du fonctionnement du poste de lavage  Choix du produit adapté  Maîtrise de l’utilisation des matériels et équipements | | | | | | |
| **C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production :**   * **lavage manuel des équipements, matériels et surfaces** * **lavage mécanisé des surfaces** | | 5 |  | | |  | | |  | | | |  | | | Respect du plan de nettoyage et de désinfection  Mise en place des équipements de protection collective  Choix correct du matériel et des produits  Ordre pertinent des opérations  Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection  Prise en compte de la coactivité  Respect de l’intégrité des matériaux  Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes | | | | | | |
| **C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets** | | 2 |  | | |  | | |  | | | |  | | | Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures | | | | | | |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Partie écrite (savoirs associés du pôle 1)** | **Note / 10** |
|  |

Remarque : la partie orale est évaluée avec les compétences C2, C3 et C5 puisque les questions conduisent le candidat à expliciter sa pratique et ses choix.

|  |  |
| --- | --- |
| **Bilan sur la situation d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | **Note proposée : /60**  **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** |