|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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’hygièneRespect des règles de sécuritéMise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physiqueInstallation rationnelle du poste de travailUtilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produitsAttitude d’autocontrôle permanentePrise en compte du développement durable Respect du temps allouéApplication conforme des mesures correctives | Contrôle qualitatif des produits à traiterChoix des matériels adaptésExactitude des pesées et des mesures (*hors produits semi-élaborés* \*) |
| **C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires** | Décongélation des produits alimentaires conforme au protocoleRenseignement 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 protocoleChoix des matériels, accessoires et ustensiles adaptésConformité du tri et de l’évacuation des déchetsConformité 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 stockageRenseignement 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 sécuritéMise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physiquePrise en compte des priorités, des contraintesChoix adapté du matériel et des ustensiles Respect des techniques, des procédures, des protocolesInstallation rationnelle du poste de travailConformité du résultat attenduAttitude d’autocontrôle permanentePrise en compte du développement durable Respect du temps allouéRenseignement conforme et archivage des documents de traçabilité Application conforme des mesures correctives | Maîtrise de l’utilisation des appareils de cuissonContrôle 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 températureRangement rationnel des préparationsContrôle des températures et application conforme des mesures correctivesConformité 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 techniquesRespect des modes d’emploiRespect 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 adaptéeRespect des règles d’hygièneRespect des règles de sécuritéMise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physiqueRespect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissementPrise en compte du développement durable (écogestes, maîtrise de la consommation d’eau, de produit, de consommables…)Résultat conforme au travail prescritRespect du temps allouéAttitude d’autocontrôle permanenteApplication 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 lavageChoix 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 désinfectionMise en place des équipements de protection collectiveChoix correct du matériel et des produitsOrdre pertinent des opérationsMaîtrise des techniques de nettoyage et de désinfectionPrise en compte de la coactivitéRespect de l’intégrité des matériauxEntretien 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 :** |