|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nom du candidat | | | | | | | | | | **CAP PSR** | | | | | Session 2022 | | | |
| Nom du milieu professionnel | | | | | | | | | | **PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire**  **Situation 2 en milieu professionnel**  **Contrôle en cours de formation** | | | | | Date | | | |
| Etablissement de formation | | | | | | | | | |  | | | |
| **Compétences évaluées** | **Pt** | | **1** | | **2** | | **3** | | **4** | | | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | | | | | |
| **C1 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires** | | | | | | | | | | | | | | | | | **Note /10** | |
|  | |
| **C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage** | 5 | |  | |  | |  | |  | | | 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  Choix correct du matériel, des outils (contrôle, désemballage, transport…)  Utilisation conforme du matériel  Organisation rationnelle dans l’espace  Prise en compte des priorités, des contraintes  Prise en compte du développement durable (écogestes)  Respect du temps alloué  Application conforme des mesures correctives | | Zones de stockage ordonnées et propres  Contrôle quantitatif des livraisons  Contrôle qualitatif des livraisons  Traitement des produits non conformes selon les consignes  Renseignement conforme des documents de gestion et de traçabilité | | | | |
| **C 1.2 Désemballer les livraisons** | Utilisation adaptée des outils de désemballage  Conformité du tri et de l’évacuation des emballages | | | | |
| **C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés** | 5 | |  | |  | |  | |  | | | Respect du plan et des règles de rangement  Respect de la marche en avant | | | | |
| **C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires** | | | | | | | | | | | | | | | | **Note /30** | |
|  | |
| **C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples** | 6 |  | |  | |  | |  | | | Port d’une 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  Installation rationnelle du poste du travail  Respect du temps alloué  Résultat conforme au travail prescrit  Attitude d’autocontrôle permanente  Renseignement précis des documents de traçabilité  Application conforme des mesures correctives | | Choix adapté des ustensiles et matériels  Respect des fiches techniques | | | | |
| **C 4.2 Portionner les préparations alimentaires** | 6 |  | |  | |  | |  | | | Respect et exactitude des grammages  Régularité des portions | | | | |
| **C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires** | 7 |  | |  | |  | |  | | | Choix adapté des contenants  Dressage et mise en valeur conformes à la fiche technique  Respect des consignes spécifiques (régimes, allergies) | | | | |
| **C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions** | 7 |  | |  | |  | |  | | | Vérification de la zone de conditionnement (propreté, températures)  Choix adapté du conditionnement  Maîtrise de l’utilisation des appareils de conditionnement  Contrôle de l’étanchéité des conditionnements  Étiquetage conforme des contenants | | | | |
| **C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente** | 4 |  | |  | |  | |  | | | Vérification des appareils d’entreposage (propreté, températures)  Respect des règles de mise en attente | | | | |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Bilan de d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | **Note proposée : /40**  **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** |