|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 adaptéeRespect des règles d’hygiène Respect des règles de sécuritéMise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physiqueChoix correct du matériel, des outils (contrôle, désemballage, transport…)Utilisation conforme du matérielOrganisation rationnelle dans l’espacePrise en compte des priorités, des contraintesPrise en compte du développement durable (écogestes)Respect du temps allouéApplication conforme des mesures correctives | Zones de stockage ordonnées et propresContrôle quantitatif des livraisonsContrôle qualitatif des livraisonsTraitement des produits non conformes selon les consignesRenseignement conforme des documents de gestion et de traçabilité |
| **C 1.2 Désemballer les livraisons** | Utilisation adaptée des outils de désemballageConformité 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 rangementRespect 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 adaptéeRespect des règles d’hygiène Respect des règles de sécuritéMise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physiqueRespect des procédures, des protocoles Installation rationnelle du poste du travailRespect du temps allouéRésultat conforme au travail prescritAttitude d’autocontrôle permanenteRenseignement précis des documents de traçabilitéApplication conforme des mesures correctives | Choix adapté des ustensiles et matérielsRespect des fiches techniques  |
| **C 4.2 Portionner les préparations alimentaires** | 6 |  |  |  |  | Respect et exactitude des grammagesRégularité des portions |
| **C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires** | 7 |  |  |  |  | Choix adapté des contenantsDressage et mise en valeur conformes à la fiche techniqueRespect 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 conditionnementMaîtrise de l’utilisation des appareils de conditionnement Contrôle de l’étanchéité des conditionnementsÉtiquetage 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 :** |