

Dossier

De

Contrôle en cours de formation

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

Session 20....

Le dossier contient :

- Les situations d'évaluation
- Les grilles de notation

Nom et prénom du candidat :

Relevé de notes de CCF

➤ **EP1 Services aux familles :**



CCF en établissement de formation :

/20	coefficient 6	/120
-----	---------------	------

CCF Prévention Santé Environnement :

/20	coefficient 1	/20
-----	---------------	-----

TOTAL EP1 services aux familles : /140

➤ **EP2 Services en collectivités :**

CCF en établissement de formation

CCF en PFMP :

/20	/20
-----	-----

Moyenne EP2 :

/20	coefficient 6	/120
-----	---------------	------

TOTAL EP2 services en collectivités : /120

 <small>MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE</small>	ÉPREUVE EP1 Service aux familles	CAP ATMFC
	APPRECIATION RELATIVE À LA PERIODE DE FORMATION EN PFMP 2^{ème} ANNEE	Session : 20...

Document relatif à la pondération de l'épreuve EP1 Services aux familles

➔ **STRUCTURE PRESTATAIRE OU MANDATAIRE**

- Adresse

.....

- Téléphone Télécopie Mel

- Responsable

- Tuteur (s)

- Horaire hebdomadaire de l'élève : maxi h - Horaire quotidien :

* EVALUATION DU STAGIAIRE			
Comportement général	+	-	NOTE
Présentation - Tenue			/1
Ponctualité - Assiduité			/2
Adaptation aux différentes situations (autonomie, initiative.....)			/2
Motivation			/1
Disponibilité - Ouvertures aux autres - Écoute			/1
Tact, honnêteté, respect du secret professionnel			/1
Aptitudes professionnelles			
Compréhension des consignes			/1
Sens de l'organisation			/1
Exécution du travail demandé et adaptation au rythme de travail			/2
Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, économie			/2
Qualité du travail fourni			/2
Sens des responsabilités, conscience professionnelle			/1

Acquisition pendant la période en milieu professionnel : domicile	+	-	NOTE
Acquisition d'une certaine autonomie, prise d'initiative			/1
Développement de la dextérité, de la technicité			/1
Évolution des qualités relationnelles (avec le tuteur, les personnes aidées...)			/1
TOTAL			/20

APPRECIATION GLOBALE DU TUTEUR

Nom et signature du tuteur

.....

.....

.....

.....

	EPREUVE EP1 Service aux familles	CAP ATMFC
	FICHE D'ÉVALUATION EN CENTRE DE FORMATION	

(Joindre les fiches d'évaluation des PFMP de 2^{ème} année en domicile privé des personnes)

NOM et Prénom du candidat : Sujet n°.....

	Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Note
C1- S'INFORMER	C.1.1. Prendre les consignes de travail	Lecture et interprétation pertinente des consignes	3	2	1	0	/6
	C.1.2. Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	Indication correcte du site, des contraintes, des ressources. Interprétation correcte des instructions Identification correcte des risques					
	C.1.3. Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille... ou d'autres professionnels	Identification des impacts liés à la présence ou à l'absence des autres personnes Autonomie dans l'activité, prise d'initiative					
C2- S'ORGANISER	C.2.1. Élaborer le plan de travail	Organisation logique d'un plan de travail, Chronologie adaptée des tâches Prévisions correctes en matériels, en produits et en coût	3	2	1	0	
	C.2.4. Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	Respect des consignes. Production d'un justificatif de dépôt ou d'enlèvement. Rangement rationnel					
C4- RÉALISER ET CONTRÔLER	C.4.1F. Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	Respect des règles de tri et d'évacuation des déchets Rapidité de rangement, Disposition des produits dans les zones adaptées Respect des conditions de stockage, Conditionnement des restes	6-5	4-3	2-1	0	/6
	C.4.2F. Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	Maîtrise des techniques de préparations préliminaires Maîtrise des techniques de cuisson Maîtrise des techniques de conservation et de conditionnement Conformité des qualités organoleptiques					
	C43F. Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	Respect des températures, Adéquation des matériels aux conditions d'attente et de remise en température Présentation propre et soignée des plats. Satisfaction de l'utilisateur en terme de qualités organoleptiques, desserte organisée. Respect des matériels, de la vaisselle.					
	C44F. Entretenir le logement et les espaces de vie privée	Choix adapté des produits et des dosages Maîtrise des techniques d'entretien (vaisselle, locaux, équipements) Tri et évacuation correctes des déchets Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie					
	C45F. Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	Choix adapté des produits et des dosages Maîtrise des techniques d'entretien du linge (lavage, repassage, réfection) Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie					
C5- COMMUNIQUER	C 51. Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	Respect des règles de politesse Attitude et comportement adaptés Attitude professionnelle Maîtrise de soi	4-3	2	1	0	/4
Justifier à partir des savoirs associés S1 hygiène professionnelle S2 sciences de l'alimentation S8F technologie des locaux, équipements, appareils, produits (familles) S3, S4, S5, S6, S7F							/4
Pondération PFMP : (cocher la case correspondante) <input type="checkbox"/> Note de 0 à 5 : ôter 2 points à la note proposée en EP1 <input type="checkbox"/> Note de 5 à 9 : ôter 1 point à la note proposée en EP1 <input type="checkbox"/> Note comprise entre 11 et 15 : ajouter 1 point à la note proposée en EP1 <input type="checkbox"/> Note supérieure à 16 : ajouter 2 points à la note proposée en EP1							Total : /20

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs

 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE	EPREUVE EP2 Service aux collectivités	CAP ATMFC
	FICHE D'ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

NOM et Prénom du candidat :

	Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Note
C3- S'ADAPTER	C.3.1. S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	Réponse adaptée à la diversité des situations (absence d'un collègue, panne d'un matériel, manque d'un produit ou d'une denrée...) Activité conduite dans le respect des compétences et des contraintes de chacun Réponse adaptée à la nouvelle situation	5	4-3	2-1	0	/5
C4- REALISER ET CONTRÔLER	C.4.3C. Assurer le service des repas, des collations en collectivité	Mise en place ordonnée, esthétique et propre des espaces de distribution et des espaces repas Conformité des remises et des maintiens en températures des préparations culinaires élaborées à l'avance Respect des consignes de rangement et de présentation des mets et des boissons Mise en valeur des préparations Approvisionnement continu en mets, boissons et matériel nécessaire au service Prise en compte des conditions de prise du repas ; horaire, confort, durée... Élimination judicieuse des restes Renseignement exact des documents de traçabilité	5	4-3	2-1	0	/5
	C.4.4C. Assurer l'entretien courant des locaux collectifs	Choix adapté des produits et des dosages Maîtrise des techniques d'entretien (vaisselle, locaux, équipements) Tri et évacuation des déchets corrects Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie Rangement et remise en état corrects	5	4-3	2-1	0	/5
C5- COMMUNIQUER	C 52. Transmettre des informations à caractère professionnel	Les documents remplis sont corrects et complets Transmission fidèle des informations Vocabulaire adapté	5	4-3	2-1	0	/5
Remarques éventuelles :						Total :	/20

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs

	EPREUVE EP2 Service aux collectivités	CAP ATMFC
	FICHE D'ÉVALUATION EN CENTRE DE FORMATION	Session : 20...

NOM et Prénom du candidat : Sujet n°.....

	Compétences	Critères d'évaluation	TB	B	I	TI	Note
C2- S'ORGANISER	C.2.2. Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Tenue professionnelle adaptée Respect de l'hygiène corporelle Préparation correcte des produits et des matériels (respect des dilutions, des procédures de reconstitution, pesées correctes...) Disposition rationnelle du poste de travail tout au long de l'épreuve	4	3	2	1-0	/4
	C.2.3. Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, les consommables	Inventaire correct des produits et des matériels Transmission par écrit des besoins de réapprovisionnement Vérification correcte des produits réceptionnés Respect du plan de rangement Transcription exacte des quantités entrées et sorties	2	1.5	1	0.5-0	/2
C4- REALISER ET CONTRÔLER	C.4.1C. Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités	Respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets Respect des protocoles et des contraintes réglementaires Respect des températures Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie Transmission des résultats en cas d'anomalies	8	7-5	4-2	1-0	/8
	C.4.2C. Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités (dans le respect de la démarche de maîtrise des risques – HACCP)	Maîtrise des techniques de préparations préliminaires (lavage, taillage, rinçage) Respect des grammages et du calibrage Maîtrise des techniques de cuisson Maîtrise des techniques de conservation et de conditionnement Respect des fiches techniques Conformité des qualités organoleptiques Mise en attente correcte après cuisson					
	C45C. Entretien du linge en collectivité (linge de service, vêtements de travail, vêtements personnels des résidents)	Respect des consignes et du circuit du linge Tri conforme Respect des procédures de lavage, de séchage et des cycles Linge correctement repassé, plié et conditionné, Linge et vêtements correctement marqués et réparés Respect de l'intégrité du linge Distribution conforme aux besoins					
	C46. Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	Analyse pertinente de sa pratique Mise en œuvre de moyens de contrôle adaptés Bilan objectif Solutions pertinentes et réalistes Prise d'initiative dans la limite de ses compétences	2	1.5	1	0.5-0	/2
Justifier à partir des savoirs associés 31 hygiène professionnelle 32 sciences de l'alimentation 38 technologie des locaux, équipements, appareils, produits (Collectivités) 33, S4, S5, S6, S7C							/4
							Total : /20

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs