



**ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CAP

Production et Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

CAHIER DES CHARGES ACADEMIQUE

Mise en œuvre du Contrôle en Cours de Formation

Ces consignes concernent les candidats des établissements publics et privés sous contrat, CFA et GRETA.

SOMMAIRE

Organisation du CCF

| | | |
|--|-------|--------|
| 1- Textes de référence | | 3 |
| 2- Publics concernés | | 4 |
| 3- Calendrier et information de l'Inspecteur. | | |
| 4- Information des candidats | | |
| 5- Absences au CCF | | |
| 6- Composition de la commission d'évaluation | | 5 |
| 7 - Supports des évaluations en centre de formation | | |
| 8- Gestion des documents relatifs au CCF | | 5 à 7 |
| 9- Définition des épreuves professionnelles | | 8 |
| - présentation globale du CCF | | |
| - proposition de planning des PFMP et CCF | | 9 |
| - Présentation des épreuves, maquettes de présentation des évaluations et grilles d'évaluation | | 9 à 29 |

ORGANISATION du Contrôle en Cours de Formation

1 – Textes de référence :

- **Note de cadrage du CCF** de l'académie Orléans Tours
- **Arrêté de création** du CAP PSR 5rapide, collective, (caféteria) 29 octobre 2019
- **Règlement d'examen**

| Certificat d'aptitude professionnelle Production et service en restaurations (rapide, collective, caféteria) | | | Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF) Formation professionnelle continue (établissements publics) | | Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels | |
|--|--------|------------------|---|------|---|--|
| Épreuves | Unités | Coef. | Mode | | Mode | Durée |
| Unités professionnelles | | | | | | |
| EP1 : Production alimentaire | UP1 | 6 ⁽¹⁾ | CCF ⁽²⁾ | | Ponctuel écrit, pratique et oral | 4h30 |
| EP2 : Service en restauration | UP2 | 6 | CCF | | Ponctuel pratique et oral | 2h30 |
| Unités d'enseignement général | | | | | | |
| EG1 : Prévention-santé-environnement | UG1 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit | 1h |
| EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique | UG2 | 3 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 2h25 ⁽³⁾ (2h+10mn + 15mn ⁽²⁾) |
| EG3 : Mathématiques – Physique-chimie | UG3 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit | 1h30 (45mn+45mn) |
| EG4 : Éducation physique et sportive | UG4 | 1 | CCF | | Ponctuel | |
| EG5 : Langue vivante | UG5 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1h06 (1h+6mn) |
| Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques ⁽⁴⁾ | UF | 1 | Ponctuel écrit | 1h30 | Ponctuel écrit | 1h30 |

(1) Dont 1 pour le chef d'œuvre (arrêté du 28-11-2019 - J.O. du 24-12-2019)

(2) CCF : contrôle en cours de formation.

(3) Dont 5 minutes de préparation

(4) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte.

2 – Publics concernés :

L'évaluation concerne les candidats :

- de la voie scolaire,
- de la voie de l'apprentissage,
- de la voie de la formation professionnelle continue.

3 – Calendrier du CCF et informations à l'IEN ET SBSSA

Les situations d'évaluation CCF en établissement :

Elles sont intégrés dans le processus de formation au cours des activités professionnelles habituelles. Elles sont organisées sous la responsabilité du Chef d'établissement, dans le respect du règlement d'examen et du cadrage académique.

Pendant ce temps d'évaluation pour certains élèves, les autres apprenants poursuivent les activités d'apprentissage prévues.

Les situations d'évaluation CCF en entreprise :

L'évaluation du candidat prend la forme d'un bilan en fin de période de formation en milieu professionnel.

L'IEN ET SBSSA en charge de la spécialité veille au bon déroulement du CCF.

la fiche d'organisation des évaluations en CCF complétée des :

- date(s) et horaire(s) du (des) CCF,
- effectifs élèves,
- professionnels et professeurs / formateurs associés (ou présents).

Est à disposition dans les établissements.

4 – Information des candidats :

Les candidats sont informés à l'avance des date(s) et horaire(s) des évaluations ainsi que des conséquences d'une éventuelle absence.

Protocole par établissement :

- Scolaires :
 - Information écrite sur le carnet de correspondance et dans le cahier de textes de la classe ou
 - Convocation remise en mains propres (dans ce cas, il est conseillé de faire émarger les élèves)
 - La date de l'évaluation en milieu professionnel sera fixée avec le tuteur lors de la première visite du professeur (au cours de la 3^{ième} ou 4^{ième} semaine
- Apprentis : se conformer au protocole du centre de formation.
- Formation continue GRETA : communication du calendrier au minimum 15 jours avant l'évaluation.

5 – Absences :

- En centre de formation.
- Absences en PFMP

SE CONFORMER AUX RECOMMANDATIONS DU MEMENTO DU CHEF DE CENTRE

6– Composition des commissions d'évaluation en Centre de formation

En établissement de formation :

L'évaluation est faite par :

- le professeur / formateur du candidat pour la discipline évaluée ;
- un professionnel au moins, désigné par le chef d'établissement, avec accord du C.E.E (Conseiller d'Ecole Entreprise) dans la mesure du possible.

En cas d'absence du professionnel le jour de la situation d'évaluation, il sera, dans la mesure du possible, remplacé par un professeur /formateur de la discipline. **L'évaluation a lieu.**

- dans le cadre des activités habituelles de formation,
- pour **4 à 6** candidats seulement en même temps.

Rapport jury / élèves évalués :

2 personnes dans le jury = 4 à 6 élèves évalués.

7 – Supports des évaluations en centre de formation

Pour EP1 et EP2, le support de l'évaluation est une situation qui permet la réalisation d'une activité dans un contexte donné.

Elle doit être définie à partir des éléments suivants :

- un modèle conforme aux exigences de l'épreuve,
- le temps imparti, les documents, matériels et produits mis à disposition,
- les compétences évaluées,
- les critères d'évaluation,
- le barème de notation.

8 – Gestion des documents relatifs au CCF

Se conformer aux PRATIQUES De L' ETABLISSEMENT

Il est obligatoire de constituer pour tout candidat un dossier d'évaluation. Celui-ci comprend par candidat:

- les situations d'évaluation et les grilles de notation.
- le tableau récapitulatif de proposition des notes
- l'attestation de présence en PFMP (du livret de suivi de PFMP)
- le tableau récapitulatif des PFMP renseigné par les enseignants.



Tous ces documents seront rassemblés dans une chemise et conservés dans l'établissement (ou documents dématérialisés). Ils doivent être mis à disposition du jury de délibération.

A l'issue du jury, ils seront conservés dans l'établissement de formation jusqu'à la session suivante + 3 mois (=décembre) en raison de la session de remplacement.

Rappel :

Les notes attribuées au cours des évaluations seront proposées au jury, par conséquent elles ne doivent pas être communiquées aux candidats et ne doivent pas entrer dans le calcul de la moyenne trimestrielle.

En vue d'une harmonisation, une fiche récapitulative des notes devra être transmise à l'IEN SBSSA dès la fin des CCF. (document académique).

|   | FICHE RÉCAPITULATIVE DES NOTES | | CACHET DE L'ETABLISSEMENT DE FORMATION | |
|---|---|--|---|---------------------|
| SESSION | | CAP Production et Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) | | |
| UNITE/ EPREUVES | NOTE LA PLUS BASSE | NOTE LA PLUS HAUTE | MOYENNE DU GROUPE | MOYENNE GENERALE |
| EP1 - Production alimentaire | | | | |
| EP2 – Service en restauration | | | | |


Effectif total :

Observations :

Deux exemplaires,

- un archivé dans l'établissement.
- un envoyé à l'IEN pour le 15 juin de chaque année scolaire.

marie-paule.foissy@ac-orleans-tours.fr

| | | |
|--|---|---|
|   | CALCUL Des notes proposées | CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT DE FORMATION |
| SESSION : | | CAP Préparation et Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) |
| Nom et prénom du candidat : | | Numéro du candidat : |
| Epreuves professionnelles | | |
| EP1 - Production alimentaire | Centre de formation / 60 | / 120 Note arrondie au ½ point supérieur |
| | Milieu professionnel /40 | |
| | Chef d'œuvre /20 | |
| EP2 – Service en restauration | Centre de formation / 60 | / 120 Note arrondie au ½ point supérieur |
| | Milieu professionnel / 60 | |

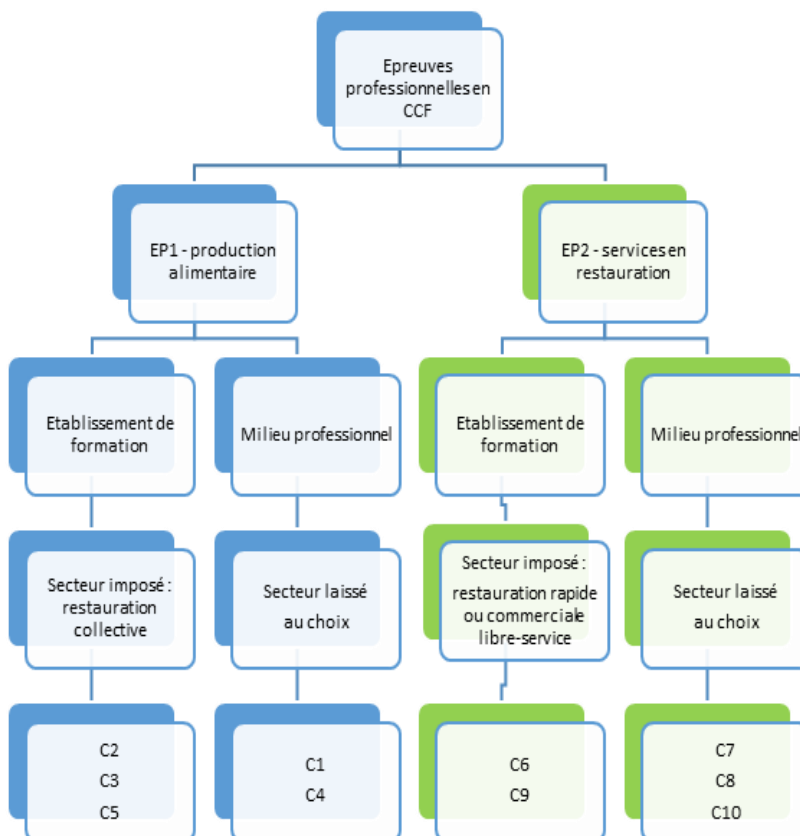
9- Définitions des épreuves professionnelles

9.1 Présentation globale du contrôle en cours de formation

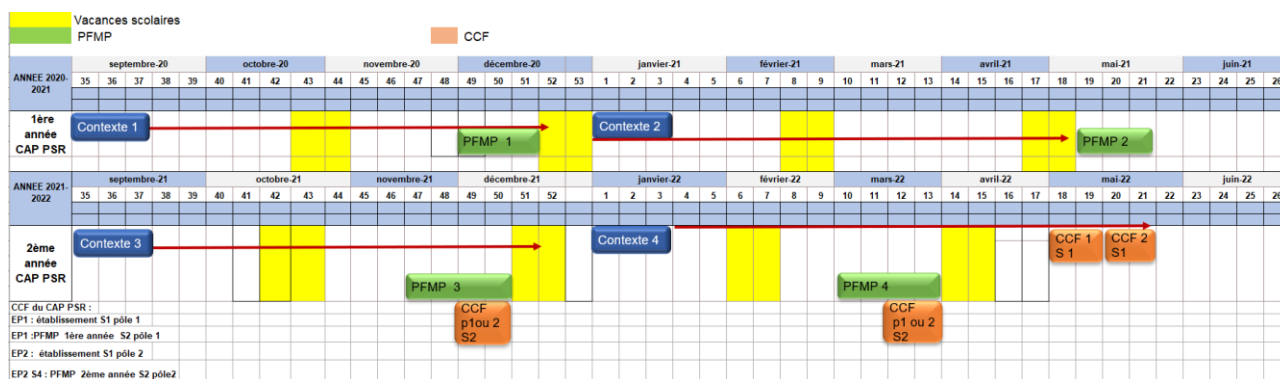
L'évaluation des compétences a été répartie entre l'établissement de formation et les lieux de PFMP de la façon suivante :

| Pôles | Compétences | Etablissement de formation | PFMP |
|--|---|----------------------------|------|
| Pôle 1 Production alimentaire | C1 – Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires | | X |
| | C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires. | X | |
| | C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples. | X | |
| | C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations. | | X |
| | C5 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production. | X | |
| Pôle 2 Services en restauration | C6 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation. | X | |
| | C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle. | | X |
| | C8 - Assurer le service des clients ou convives. | | X |
| | C9 - Encaisser les prestations. | X | |
| | C10 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes. | | X |

Quatre situations d'évaluation CCF sont proposées pour couvrir l'ensemble des compétences du référentiel :



9.2. Proposition de PLANNING DES PFMP ET CCF



9.3. Présentation des épreuves

- Epreuve EP1 : production alimentaire

Épreuve – EP1

PRODUCTION ALIMENTAIRE

Unité UP1

Coefficient 6 (dont 1 pour le chef d'œuvre)

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées à la production alimentaire.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences du bloc n°1 ainsi que les savoirs qui y sont associés :

- C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ;
- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ;
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples ;
- C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations ;
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

Critères d'évaluation

L'épreuve porte sur les indicateurs de performance communs et spécifiques des compétences et sur les limites d'exigences des savoirs associés du bloc de compétences n° 1 « Production alimentaire ».

Quel que soit le mode d'évaluation le degré d'exigence est identique.

Mode d'évaluation

A - Épreuve ponctuelle

Évaluation écrite, pratique et orale

Durée : 4h30

A partir d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) donnée(s), il est demandé au candidat de :

- mettre en œuvre des techniques de production alimentaire ;
- mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n°1.

L'épreuve se déroule en deux parties :

- **Première partie écrite : durée 30 min**

Le candidat prend connaissance de la (des) situation(s) professionnelle(s) et répond au questionnement en mobilisant les savoirs associés au bloc de compétences n°1.

- **Deuxième partie pratique et orale : durée 4 h**

Le candidat réalise :

- deux productions alimentaires pour 8 personnes dont l'une met obligatoirement en œuvre une cuisson ;

- des opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans l'espace de production.

Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus.

A l'issue des activités réalisées, les membres du jury demandent au candidat d'explicitier sa pratique lors d'un oral de 10 minutes.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation.

Les commentaires figurant dans les encadrés ci-dessous

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 3)

La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration collective. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie écrite mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°1.

L'ensemble des savoirs associés spécifiques (S1.1 à S 5.7) et communs (SC1.1 à SC1.7) du bloc de compétences n°1 peut être mobilisé v compris les

La partie pratique et orale porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ;
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples ;
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

Partie pratique : la compétence C4 « Assembler, dresser et conditionner les préparations » pourra être

Partie orale : le candidat explicite sa pratique et les choix qu'il a menés. Les membres de la commission d'évaluation veillent à ne pas déstabiliser l'élève

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 2)

Le candidat effectue le choix du secteur sur lequel porte l'évaluation (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'équipe pédagogique doit s'assurer que le lieu d'accueil

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ;

C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale Sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Maquette de présentation de la situation 1

- PARTIE ECRITE

| | | |
|---|-------------------|-------------------------------------|
| CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) EP1 - Situation 1 en établissement de formation | | 1^{re} partie écrite |
| | | Durée : 30 minutes |
| Etablissement : | | Date : |
| Identification du candidat | Nom : Prénom : | Note : / 10 points |

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective (ou agent polyvalent ou équipier polyvalent) au sein de... (citer l'entreprise ou la structure).

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production culinaire...

(La situation professionnelle sera enrichie en fonction du contexte et des activités confiées).

Question 1 ...points

Question 2 ...points

Question 3 ...points

...

- PARTIE PRATIQUE ET ORALE

| | | |
|--|-------------------|---|
| CAP Production et service en restaurations EP1 - Situation 1 en établissement de formation | | 2^e partie pratique et orale |
| | | Durée : 4 h |
| Etablissement : | | Date : |
| Identification du candidat | Nom : Prénom : | Note : / 50 points |

Description de la situation professionnelle (*identique à la première partie écrite*) :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective (ou agent polyvalent ou équipier polyvalent) au sein de... (citer l'entreprise ou la structure de type collectivité).

Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production culinaire...

(La situation professionnelle sera enrichie en fonction du contexte et des activités confiées).

Vous disposez de 4 h (remise en état comprise) pour :

1. Réaliser pour 8 personnes, à l'aide des documents professionnels habituels, les deux préparations suivantes :

- Préparation n°1 :
- Préparation n°2 :

2. Remettre en état le matériel, les équipements et les locaux :

- de la zone qui vous a été attribuée (légumerie, zone froide, zone chaude, plonge, conditionnement...);
- de la batterie de cuisine et des ustensiles que vous aurez utilisés ;
- du ou des postes de travail que vous aurez utilisés.

Pendant vos activités, vous veillez à :

- appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement,
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

Pendant ou à l'issue de votre activité, les membres du jury vous questionneront pour expliciter votre pratique. (10 minutes)

Précision destinée aux enseignants :

Les fiches de production sont mises à disposition des élèves ou apprentis.

Les documents de traçabilité et d'enregistrement

Guide de questionnement pour la partie écrite de la situation 1

Rappels :

- Le questionnement mobilise l'ensemble des savoirs associés au bloc de compétences n°1.
- Il est en lien avec la(les) situation(s) professionnelle(s) de la partie pratique.
- La partie écrite peut être dissociée dans le temps de la partie pratique et orale.

Sont proposées ci-dessous quelques pistes de questionnement à adapter à la situation professionnelle et à présenter en adéquation avec le niveau attendu en CAP (cases à cocher, éléments à relier, éléments à repérer sur un schéma, phrase à formuler...). Il conviendra de préciser lorsque la question s'y prête le nombre d'éléments attendus.

Savoirs associés communs aux 5 compétences du pôle 1

| Environnement professionnel | |
|------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - La traçabilité des productions est mise en œuvre tout au long des activités de productions. Justifier l'intérêt de cette traçabilité. - Vous devez autocontrôler régulièrement votre travail. Citer un exemple d'autocontrôle puis justifier son intérêt. - Pour réaliser ... (citer la production), vous allez appliquer des éco-gestes. En citer au moins deux et les justifier. - Justifier l'intérêt du tri des déchets que vous allez réaliser à la fin de votre activité. - Citer... exemples de déchets qui seront produits lors de la production de... et indiquer leur devenir. |
| Hygiène professionnelle | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En cuisine (ou atelier de production alimentaire), le PMS permet d'éviter les biocontaminations. Indiquer la signification du sigle PMS. Définir une biocontamination. - Décrire le principe de base du plan de maîtrise sanitaire que vous allez respecter pendant votre pratique. - Justifier l'importance de la tenue professionnelle portée en cuisine (ou atelier de production alimentaire). - Justifier l'importance du lavage des mains en cuisine (ou atelier de production alimentaire). - Justifier l'équipement du poste réglementaire de lavage des mains (schéma à l'appui) qui sera à votre disposition. - En cuisine, on met en place des règles pour éviter la contamination manuportée. Définir la contamination manuportée. - Durant votre activité cuisine (ou en atelier de production alimentaire), vous allez respecter la marche en avant. Justifier cette nécessité. |

Savoirs associés aux compétences

| Environnement professionnel | |
|------------------------------------|---|
| C1 à C5 | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le ou les risques spécifiques que vous pouvez rencontrer lors de... (citer l'activité). - Proposer une mesure de protection collective et une mesure de protection individuelle pour éviter ce (ces) risque(s). |
| Technologie | |
| C1 à C5 | <ul style="list-style-type: none"> - Vous allez réaliser... (citer une technique). <ul style="list-style-type: none"> • Indiquer l'objectif de cette technique. • Énoncer le ou les contrôles qualité que vous allez réaliser en cours ou à l'issue de l'activité. - Indiquer le nom et la fonction d'usage de l'appareil ci-dessous que vous allez utiliser (mettre un schéma). <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les dangers lors de l'utilisation de cet appareil. • Surligner sur le schéma proposé les éléments de sécurité en rouge et les éléments de réglage en vert. • Citer les règles de sécurité à respecter pour utiliser cet appareil. • Indiquer la procédure de nettoyage et de désinfection de l'appareil. |
| C1 | <ul style="list-style-type: none"> - Lorsque vous allez chercher vos produits dans l'enceinte froide, vous observez le graphique ci- |

| | |
|--|--|
| | <p>dessous (joindre le graphique). Indiquer si cet enregistrement est conforme à la réglementation. Si non indiquer ce que vous faites.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour la production que vous allez réaliser (la citer), les produits suivants ont été livrés hier. Relier chaque produit à son lieu de stockage. - Justifier le stockage de... (citer un produit surgelé) en chambre froide négative à -18°C. (Question à adapter en fonction des produits). - Justifier les conditions et la durée de stockage de... (citer une gamme de produit). |
|--|--|

| | |
|----|---|
| C2 | <ul style="list-style-type: none"> - Vous allez devoir mesurer 1dL de lait pour votre production n°1. Le verre mesureur indique des millilitres. Cocher la correspondance exacte avec 1dL (Proposer par ex. 10 ml, 100ml, 1000ml). - Vous allez tailler des légumes au cours de votre production. Indiquer dans quel récipient et à quel endroit vous allez les mettre en attente. Justifier votre réponse. |
|----|---|

| | |
|----|---|
| C3 | <ul style="list-style-type: none"> - Vous allez utiliser le four mixte pour l'une de vos préparations. Indiquer les étapes d'entretien de cet appareil. Préciser les règles de sécurité. |
|----|---|

| | |
|----|--|
| C4 | <ul style="list-style-type: none"> - Les préparations sont parfois conditionnées pour être servies les jours suivants. Indiquer l'objectif du conditionnement. Citer les mentions obligatoires qui doivent figurer sur l'étiquette qui sera apposée sur le conditionnement. - Citer et justifier les règles d'entreposage des préparations ainsi conditionnées. - Toutes les étiquettes des produits que vous allez utiliser seront conservées. Justifier cette action. - Un échantillon témoin est réalisé pour chacune des préparations réalisées en restauration collective. Justifier cette action. Citer les mentions obligatoires qui doivent figurer sur le plat témoin. - Indiquer les conditions de stockage du plat témoin et la durée de conservation. |
|----|--|

| | |
|----|---|
| C5 | <ul style="list-style-type: none"> - A la fin de votre production, vous allez entretenir votre poste de travail. <ul style="list-style-type: none"> • Indiquer la technique que vous allez utiliser pour nettoyer le sol (ou les plans de travail...). Citer les facteurs de nettoyage qui interviennent (cercle de Sinner). • Indiquer les contrôles que vous allez effectuer lorsque vous aurez terminé. • Indiquer le rôle du produit que vous allez utiliser, son mode d'action et ses précautions d'usage. • Justifier l'utilisation d'un détergent désinfectant pour le contact alimentaire. - Indiquer le matériau avec lequel est constitué votre plan de travail. Citer les précautions à prendre pour ne pas l'abîmer. |
|----|---|

Hygiène professionnelle

| | |
|----|--|
| C1 | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les risques de contamination des produits alimentaires lors du... (citer une opération préliminaire : lavage, taillage...). - Proposer une mesure préventive pour limiter ce risque. |
|----|--|

| | |
|----|--|
| C2 | <ul style="list-style-type: none"> - Les surgelés que vous aurez à disposition ont été décongelés dans le respect des mesures réglementaires. Citer puis justifier ces mesures. |
|----|--|

| | |
|----|---|
| C3 | <ul style="list-style-type: none"> - Les plats cuisinés à l'avance doivent être maintenus à +63°C au moins avant d'être servis. Justifier cette règle. - Les entrées que vous allez préparer seront maintenues entre 0 et +3°C en chambre froide avant d'être servies. Justifier cette règle. |
|----|---|

| | |
|----|--|
| C4 | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les risques de contaminations possibles lors des opérations d'assemblage (ou de dressage ou de conditionnement). Proposer deux mesures de prévention à appliquer. |
|----|--|

| | |
|----|---|
| C5 | <ul style="list-style-type: none"> - L'hygiène est essentielle en cuisine. Définir l'hygiène. - Indiquer la différence entre l'hygiène et la propreté. - Enoncer les règles à respecter pour obtenir une désinfection efficace des plans de travail. |
|----|---|

Sciences de l'alimentation

| | |
|----|--|
| C1 | <ul style="list-style-type: none"> - Pour la production que vous allez réaliser, les produits suivants ont été livrés hier. Relier chaque produit à la gamme à laquelle il appartient. - Avant d'utiliser... (citer un produit), vous effectuez un contrôle qualité. Indiquer ce que vous contrôlez. - Voici l'étiquette d'un produit que vous allez utiliser (donner l'étiquette). <ul style="list-style-type: none"> • Surligner directement sur l'étiquette les mentions obligatoires. • Relever la mention utile pour le stockage. - Vous allez utiliser... (citer un produit fragile) lors de votre préparation. Si la durée de conservation n'est pas respectée, indiquer les modifications qu'il peut subir. |
|----|--|

| | |
|----|---|
| C2 | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les principales modifications que vont subir les fruits (ou légumes lors du lavage ou du |
|----|---|

| | |
|----|---|
| | taillage). Préciser une mesure à adopter pour éviter cette modification. |
| C3 | <ul style="list-style-type: none">- Vous allez soigner la présentation de vos préparations et les goûter afin de mettre en valeur les qualités organoleptiques. Nommer au moins 3 qualités organoleptiques.- Vous aurez à disposition plusieurs ingrédients pour décorer vos préparations. Indiquer l'intérêt de réaliser une belle présentation.- Vous allez utiliser le bain de friture pour l'une de vos préparations. Il est nécessaire de le contrôler régulièrement. Indiquer les conséquences d'un bain de friture non conforme. |

Exemples de productions pour la partie pratique de la situation 1

La situation proposée associe une préparation sans cuisson et une préparation avec cuisson, de type collectivité. Les enseignants veillent à proposer des associations qui permettent de respecter le temps imparti (en incluant la remise en état du matériel, des équipements et des locaux et qui associent des techniques variées).

| Productions alimentaires sans cuisson | Productions alimentaires avec cuisson |
|--|---|
| <p>Salées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette froide (charcuterie, crudités) • Assiette de fromages • Gaspacho • Salade à base de cuités* (macédoine de légumes mayonnaise...) • Salade à base de crudités (salade Coleslaw, concombre de la crème...) • Salade composée <p>Sucrées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Babas (biscuit prêt à garnir) • Brochette de fruits sauce fruits rouges • Carpaccio de fruits • Charlotte • Coupe de fruits (fruits, muesli, chantilly...) • Fromage blanc aux fruits • Ile flottante (semi élaborée, sans cuisson) • Mousse, crème (semi-élaborées sans cuisson) • Salade de fruits • Smoothies • Tartelette aux fruits • Tiramisu | <p>Entrées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beignets de légumes • Quiches ou tartes salées • Cake salé • Feuilletés ou bouchées • Croque-monsieur • Nuggets de poulet • Salades niçoise, piémontaise, de riz, de pâtes... • Potage • Pizza <p>Plats salés VPO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escalope de dinde panée • Gratins de légumes • Grillades sauce semi élaborée • Omelettes, tortillas • Pâtes et leurs sauces • Pavé de poisson sauce semi-élaborée • Rôti de dinde, porc, de cuisse de poulet... • Steak, poisson grillé <p>Plats salés à base de légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frites • Gratin dauphinois • Jardinière de légumes • Purée • Ratatouille <p>Plats complets</p> <ul style="list-style-type: none"> • Galettes garnies gratinées • Hachis parmentier • Lasagnes • Moussaka • Riz cantonais, au chorizo, • Tartiflette <p>Desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clafoutis aux fruits • Compote • Crème • Crêpes • Crumble • Gâteaux (cake, brownies...) • Panacotta fruits rouges • Riz au lait • Semoule au lait • Tartes sucrées |

*Avec des produits de 2^e ou 5^e gamme ou des produits dont la cuisson a été assurée au préalable

Grille d'évaluation EP1 – situation 1 (grille à disposition au format Excel)

| | | | | | | |
|---|-----------|--|----------|----------|----------|---|
| Nom du candidat | | CAP PSR | | | | Session |
| Etablissement de formation | | PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire Situation d'évaluation S1 en établissement Contrôle en cours de formation | | | | Date |
| | | | | | | Académie de |
| Compétences évaluées | Pt | 1 | 2 | 3 | 4 | Indicateurs de performance communs et spécifiques |
| C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires | | | | | | Note /20 33,5% |
| C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires | 6 | | | | | Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité |
| C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires | | | | | | Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique |
| C 2.3 Préparer les légumes et fruits frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine | 10 | | | | | Installation rationnelle du poste de travail Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits Attitude d'autocontrôle permanente |
| C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente d'une utilisation ultérieure | 4 | | | | | Prise en compte du développement durable Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives |
| C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples | | | | | | Note /20 33,5% |
| 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 |
| C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance | | | | | | 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 |
| C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés | 10 | | | | | 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 |

| 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 | 16,5% |
| 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 | 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 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 | 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 | | | | | Renseignement précis des documents de traçabilité | 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 |
| | 16,5% |

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 : |

Grille d'évaluation EP1 – situation 2 (grille à disposition au format Excel)

| | | | | | | |
|---|-----------|---|----------|----------|----------|---|
| Nom du candidat | | CAP PSR | | | | Session |
| Etablissement de formation | | PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire Situation 2 en milieu professionnel Contrôle en cours de formation | | | | Date |
| Nom du milieu professionnel | | | | | | Académie de |
| 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 |
| | | | | | | 25% |
| 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, déemballage, 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 |
| C 1.2 Déemballer les livraisons | | | | | | 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 Utilisation adaptée des outils de déemballage 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 |
|---|---|--|--|--|--|---|
| | | | | | | 75% |
| C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples | 6 | | | | | 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 : |

- Epreuve EP2 : Service en restauration

Épreuve - EP2 SERVICE EN RESTAURATION

Unité UP2 Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées au service.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences du bloc n° 2 ainsi que les savoirs qui y sont associés :

- C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ;
- C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle ;
- C8. Assurer le service des clients ou convives ;
- C9. Encaisser les prestations ;
- C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Critères d'évaluation

L'épreuve porte sur les indicateurs de performance communs et spécifiques des compétences et sur les limites d'exigences des savoirs associés du bloc de compétences n° 2 « Service en restauration ».

Quel que soit le mode d'évaluation le degré d'exigence est identique.

Mode d'évaluation

A - Épreuve ponctuelle

Évaluation pratique et orale

Durée : 2h30

A partir d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) donnée(s), il est demandé au candidat de :

- mettre en œuvre des techniques de service ;
- mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n°2.

L'épreuve se déroule en deux parties :

- **Première partie pratique : durée 2 h 10**

Le candidat réalise :

- la mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation ;
- l'accueil et le service des clients ou convives ;
- l'encaissement des prestations ;
- les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

- **Deuxième partie orale : durée 20 min**

Le candidat prend connaissance pendant 5 minutes d'un à deux documents professionnels proposés par les membres du jury.

Le questionnement prend appui sur les documents précités et sur les activités pratiques réalisées dans la première partie ; il mobilise les savoirs associés au bloc de compétences n°2.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

B - Contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 3)

La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration rapide ou commerciale libre-service. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie pratique porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

- C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ;
- C9. Encaisser les prestations.

La partie orale mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°2.

L'ensemble des savoirs associés spécifiques (S6.1 à S 10.7) et communs (SC2.1 à SC2.5) du bloc de compétences n°2 peut être mobilisé y compris les savoirs associés aux compétences C7, C8 et C10 évaluées en PFMP

Exemples de documents professionnels : supports de communication ou de vente, documents descriptifs des produits proposés (labels...), liste des allergènes, documents de traçabilité documents d'encaissement

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 3)

Le candidat effectue le choix du secteur (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'équipe pédagogique doit s'assurer que le lieu d'accueil permet de développer de façon significative et d'évaluer

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et les savoirs qui y sont associés :

- C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives ;
- C8. Assurer le service des clients ou convives ;
- C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale Sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Maquette de présentation de la situation 1

| | | |
|---|-------------------|---------------------|
| CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) EP2 - Situation 1 en établissement de formation | | Durée : 2h30 |
| Etablissement : | | Date : |
| Identification du candidat | Nom : Prénom : | Note : / 60 points |

Description de la situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration (ou équipier polyvalent ou employé de cafétéria) au sein de... (citer l'entreprise ou la structure de type restauration rapide ou cafétéria).

Vous êtes affecté(e) ce jour au service...

(La situation professionnelle sera enrichie en fonction du contexte et des activités confiées).

1. PARTIE PRATIQUE (durée : 2 h 10)

Après avoir pris connaissance de l'offre du jour (menu, carte, formules...), vous participez à la mise en place et au réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation et vous encaissez les prestations.

Vous réalisez les tâches cochées ci-dessous en prenant appui sur les documents professionnels habituels.

Pendant vos activités, vous veillez à :

- appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement,
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

| Tâches à effectuer | | |
|--------------------|--|--------------------------|
| C 6.1 | Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle froid | <input type="checkbox"/> |
| | Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle chaud | <input type="checkbox"/> |
| | Installer l'espace de consommation | <input type="checkbox"/> |
| C 6.2 | Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (Serviettes, couverts, affichages...) | <input type="checkbox"/> |
| | Disposer les entrées ou plats froids sur les espaces de distribution, vente | <input type="checkbox"/> |
| | Disposer les desserts sur les espaces de distribution, vente | <input type="checkbox"/> |
| | Disposer les préparations chaudes sur les espaces de distribution, vente | <input type="checkbox"/> |
| | Disposer les boissons sur les espaces de distribution, vente | <input type="checkbox"/> |

| Tâches à effectuer | | |
|--------------------|---|--------------------------|
| C 6.3 | Afficher les informations relatives aux produits proposés | <input type="checkbox"/> |
| C 6.4 | Mettre en valeur des espaces de distribution, vente et consommation | <input type="checkbox"/> |
| C 6.5 | Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks | <input type="checkbox"/> |
| C 6.6 | Gérer les restes ou invendus : entrées ou plats froids | <input type="checkbox"/> |
| | Gérer les restes ou invendus : desserts | <input type="checkbox"/> |
| | Gérer les restes ou invendus : préparations chaudes | <input type="checkbox"/> |
| | Gérer les restes ou invendus : boissons | <input type="checkbox"/> |
| C 9.1 | Ouvrir et clôturer une caisse | <input type="checkbox"/> |
| C 9.2 | Saisir les éléments de la prestation à encaisser | <input type="checkbox"/> |
| C 9.3 | Traiter les encaissements dans ses différentes formes | <input type="checkbox"/> |
| C 9.4 | Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement | <input type="checkbox"/> |

2. PARTIE ORALE (durée : 20 minutes)

2.1 Vous disposez de 5 minutes pour prendre connaissance des documents professionnels proposés.

2.2 Vous aurez à répondre aux questions des examinateurs (15 minutes) qui porteront sur :

- les documents professionnels,
- les activités pratiques réalisées.

Précision destinée aux enseignants :
Pour la partie pratique, cocher a minima une tâche par ligne pleine.
Les documents de traçabilité à renseigner sont ceux de l'espace de restauration pédagogique, dans son fonctionnement habituel. Ils ne sont donc pas joints au sujet de la situation d'évaluation.
Préciser aux élèves qu'il pourra y avoir un temps d'attente entre la partie pratique et la partie orale.

Préparations salées

- Friands
- Frites
- Hamburgers
- Potages et veloutés
- Pâtes chaudes : bolognaises, carbonara, gnocchis
- Pizzas
- Plats chauds : hachis parmentier, lasagnes raclette, tartiflette...
- Quiches
- Salades composées : classiques, végétariennes, à base de céréales froides...
- Sandwiches froids
- Sandwichs chauds-paninis
- Tartes salées
- Tartines froides et chaudes
- Wraps
- ...

Préparations sucrées

- Coupes de fromage blanc (avec confiture, fruits...)
- Entremets
- Pâtisseries : brownies, cookies, flans, moelleux au chocolat, tartes
- Salades de fruits
- ...

Grille d'évaluation EP2 – situation 1 (grille à disposition au format Excel)

| | | | | | | |
|--|-----------|---|----------|----------|----------|--|
| Nom du candidat | | CAP PSR | | | | Session |
| Etablissement de formation | | PÔLE 2 – EP2 – Service en restauration | | | | Date |
| | | Situation d'évaluation S1 en établissement | | | | Académie de |
| | | Contrôle en cours de formation | | | | |
| Compétences évaluées | Pt | 1 | 2 | 3 | 4 | Indicateurs de performance communs et spécifiques |
| C6 – Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation | | | | | | Note /30 |
| | | | | | | 50% |
| C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation | 6 | | | | | <p>Contrôle de la propreté de son espace</p> <p>Agencement conforme des espaces</p> <p>Mise en fonctionnement des appareils</p> <p>Vérification du fonctionnement des espaces de distribution</p> |
| C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation | 6 | | | | | <p>Port de la tenue professionnelle adaptée</p> <p>Attitude professionnelle adaptée à la situation</p> <p>Respect des règles d'hygiène</p> <p>Respect des règles de sécurité</p> <p>Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique</p> <p>Choix correct du matériel</p> <p>Utilisation rationnelle des équipements et du matériel</p> <p>Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement</p> <p>Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes</p> <p>Prise en compte du développement durable (écogestes...)</p> <p>Respect du temps alloué</p> <p>Application conforme des mesures correctives</p> |
| C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés | 6 | | | | | <p>Chronologie pertinente des opérations</p> <p>Disposition rationnelle des produits</p> <p>Renseignement conforme des documents de traçabilité</p> <p>Affichage des éléments d'information conforme à la réglementation (prix, allergènes...)</p> <p>Affichage des éléments d'information de l'entreprise ou de l'établissement (menus, informations nutritionnelles, supports promotionnels...)</p> |
| C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation | 6 | | | | | <p>Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels...</p> |
| C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks | 6 | | | | | <p>Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks</p> <p>Prise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convives</p> <p>Vérification de la propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le service</p> <p>Communication réactive et pertinente des informations à l'interne</p> |
| C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus | 6 | | | | | <p>Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes</p> <p>Renseignement conforme des documents de traçabilité</p> |

| Compétences évaluées | Pt | 1 | 2 | 3 | 4 | Indicateurs de performance communs et spécifiques | | |
|---|----|---|---|---|---|--|---|--------------|
| C9 – Encaisser les prestations | | | | | | | Note /20 | 33,5% |
| C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse | 6 | | | | | Port de la tenue professionnelle adaptée Respect de la sécurité des fonds Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement | Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l'ouverture et à la clôture de caisse Correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues au moment de la clôture Bordereau de caisse correctement renseigné | |
| C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser | 8 | | | | | | Respect des procédures d'encaissement Saisie exacte | |
| C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes | | | | | | | Encaissement fiable et rapide Rendu de monnaie exact Tri et regroupement des recettes conformes aux consignes | |
| C 9.4 Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement | 6 | | | | | | Communication adaptée, aisée avec la clientèle Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultés Compte-rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie | |

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

| | |
|--|-----------------|
| Partie orale (savoirs associés du pôle 2) : questions portant sur des documents professionnels et sur la pratique réalisée par le candidat. | Note /10 |
| | 16,5% |

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

Grille d'évaluation EP2 – situation 2 (grille à disposition au format Excel)

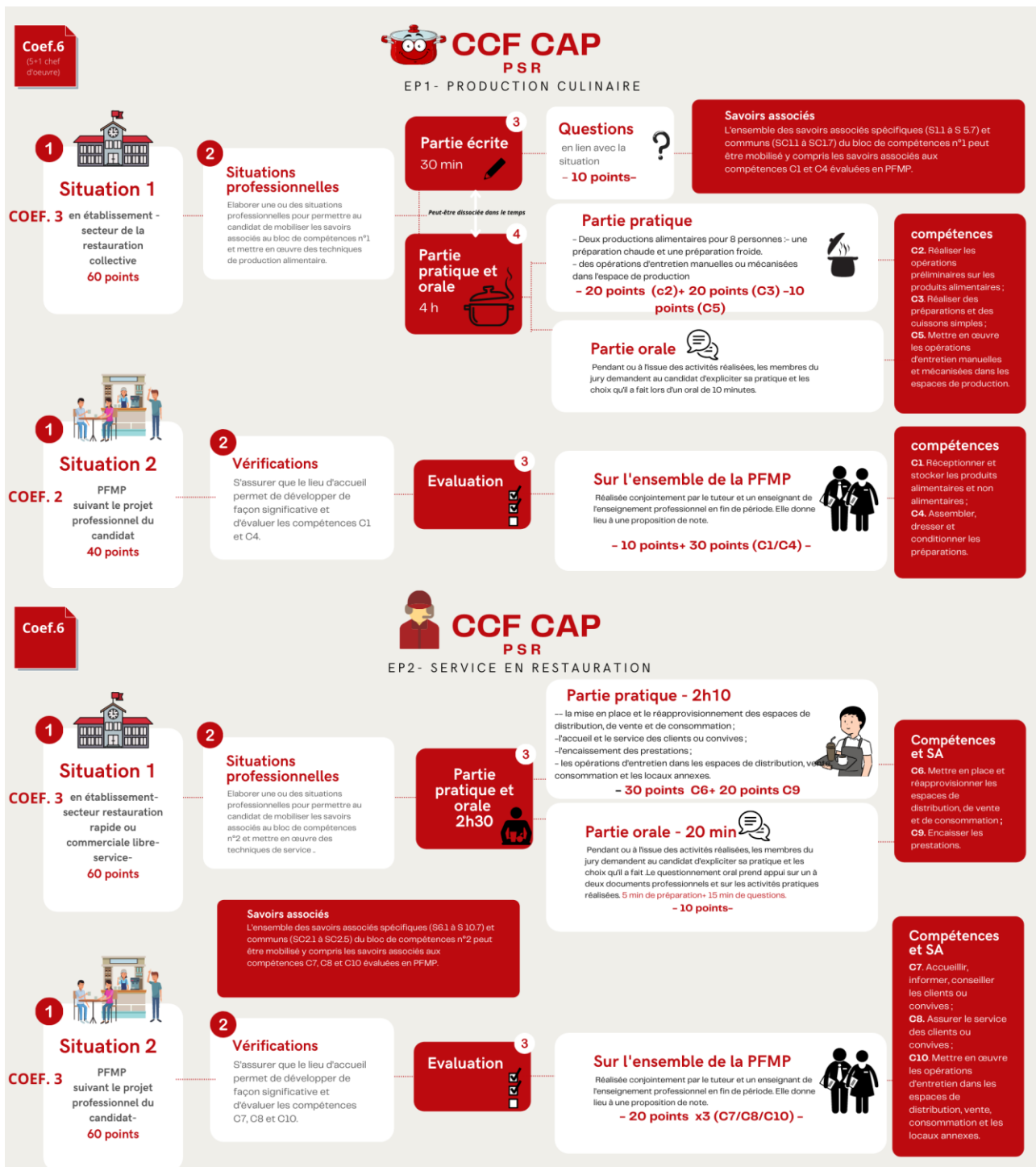
| Etablissement de formation | | | | | | CAP PSR | | | | Session | | | | | | |
|---|----|--|--|--|--|--|---|---|---|--|---|---|---|---|---|--|
| Nom du candidat | | | | | | POLE 2 – EP2 – Services | | | | Date | | | | | | |
| Nom du milieu professionnel | | | | | | Situation d'évaluation S2 en milieu professionnel | | | | Académie de | | | | | | |
| Compétences évaluées | | | | | | Pt | 1 | 2 | 2 | 4 | Indicateurs de performance communs et spécifiques | | | | | |
| C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle | | | | | | | | | | | Note /20 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 33,3% | | | | | |
| C 7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé | 6 | | | | | | | | | | Respect des protocoles d'accueil et de prise de congé de l'entreprise ou de l'établissement | Accompagnement adapté du client ou du convive tout au long de la prestation | | | | |
| C 7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle | 14 | | | | | Port de la tenue professionnelle adaptée | Attitude professionnelle adaptée à la situation | Communication orale avec le client ou le convive adaptée à la situation | Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive | Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement | Questionnement pertinent pour identifier les besoins du client ou convive | Propositions adaptées aux besoins et aux attentes du client ou du convive | Utilisation appropriée des supports de vente | Exactitude des informations transmises au client ou convive | Suggestion de produits en vente additionnelle | |
| C 7.3 Prendre la commande | | | | | | | | | | | Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive | Communication réactive et précise des informations à l'équipe de travail | | | | |
| C 7.4 Gérer les objections, les réclamations | | | | | | | | | | | Traitement adapté des objections, des réclamations du client ou du convive | Communication réactive et pertinente des informations à la hiérarchie | | | | |
| C8 – Assurer le service des clients ou convives | | | | | | | | | | | Note /20 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 33,3% | | | | | |
| C 8.1 Préparer les éléments de la commande | 6 | | | | | 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 | Attitude professionnelle adaptée à la situation | Communication orale adaptée à la situation | Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive | Préparation conforme à la commande du client ou du convive | Communication réactive des informations à l'équipe de travail | | |
| C 8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette | 10 | | | | | | | | | | | | Conditionnements conformes et adaptés | Distribution raisonnée des produits alimentaires, des consommables pour la vente à emporter | | |
| C 8.3 Servir les repas | | | | | | | | | | | | | Présentation propre et conforme aux consignes | Utilisation rationnelle du matériel, des ustensiles de service | Respect du confort du client ou du convive pendant le service | |
| C 8.4 Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation | 4 | | | | | Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement | Respect du temps alloué | | | | | | Maintien d'un environnement accueillant et fonctionnel pendant le service | Respect de la sécurité du client ou du convive | Communication réactive des informations à l'équipe de travail | Application conforme des mesures correctives |

| Compétences évaluées | Pt | 1 | 2 | 3 | 4 | Indicateurs de performance communs et spécifiques | | |
|---|----|---|---|---|---|--|---|-------------|
| C10- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes | | | | | | | Note | / 20 |
| | | | | | | | 33,3% | |
| C 10.1 Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles | 6 | | | | | Tenue professionnelle adaptée Port des EPI adapté Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité | Tri conforme de la vaisselle et des ustensiles Vérification de l'état et du fonctionnement du lave-vaisselle Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation du lave-vaisselle Maîtrise de la consommation d'eau et de produit | |
| C 10.2 Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : vitrines, parois, sols, équipements, matériels - lavage mécanisé des surfaces | 10 | | | | | 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...) Respect du temps alloué Résultat conforme au travail prescrit Attitude d'autocontrôle permanente Réaction efficace et adaptée dans l'application des mesures correctives Renseignement précis des documents de traçabilité | Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Maîtrise de la consommation d'eau, de produits, de consommables Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Respect de la circulation des personnes Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes | |
| C10.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets | 4 | | | | | | Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures | |

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

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

Synthèse Evaluation CCF




CCF CAP
PSR

EP2- SERVICE EN RESTAURATION

Coef.6

1

Situation 1

COEF. 3 en établissement- secteur restauration rapide ou commerciale libre-service- **60 points**

2

Situations professionnelles

Elaborer une ou des situations professionnelles pour permettre au candidat de mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n°2 et mettre en oeuvre des techniques de service .

3

Partie pratique et orale

2h30

1

Situation 2

COEF. 3 PFMP suivant le projet professionnel du candidat- **60 points**

2

Vérifications

S'assurer que le lieu d'accueil permet de développer de façon significative et d'évaluer les compétences C7, C8 et C10.

3

Evaluation

Partie pratique - 2h10

→ la mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation;

-accueil et le service des clients ou convives;

-encasement des prestations;

- les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

- **30 points C6+ 20 points C9**

Partie orale - 20 min

Pendant ou à l'issue des activités réalisées, les membres du jury demandent au candidat d'expliquer sa pratique et les choix qu'il a fait. Le questionnement oral prend appui sur un à deux documents professionnels et sur les activités pratiques réalisées. 5 min de préparation+ 15 min de questions.

- **10 points-**

Savoirs associés

L'ensemble des savoirs associés spécifiques (S61 à S 107) et communs (SC21 à SC25) du bloc de compétences n°2 peut être mobilisé y compris les savoirs associés aux compétences C7, C8 et C10 évaluées en PFMP.

Compétences et SA

C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation;

C9. Encasser les prestations.

Compétences et SA

C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives;

C8. Assurer le service des clients ou convives;

C10. Mettre en oeuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

FAQ.

Les épreuves en CCF en établissement

➤ Organisation

- Pour le même candidat, l'évaluation du pôle 1 et du pôle 2 se déroulera sur des jours différents
- La partie écrite du pôle 1 peut être dissociée dans le temps par rapport à la partie pratique et orale
- Ne pas aider un candidat dans la compréhension de consignes par souci d'équité

PÔLE 1 : Production alimentaire

- Echantillon témoin : il sera réalisé au plus près de la distribution.
- Le candidat n'est pas évalué sur sa réalisation mais sur « la justification de la nécessité de réaliser un échantillon témoin » (C4 – Technologies 4,3)
- Dans le sujet de l'EP1 S1 la production est prévue pour 8 personnes incluant l'échantillon témoin
- Pour l'évaluation de la compétence détaillée C2.2, un document de traçabilité sera mis à disposition. Il sera à compléter par le candidat, comportant le nom du produit alimentaire, la date du jour, le type de décongélation utilisé (cuisson directe du produit congelé...)
- Le questionnement peut avoir lieu au cours de la pratique du candidat mais il conviendra d'éviter de le déstabiliser
- Les documents de traçabilité seront ceux utilisés au cours de la formation.

PÔLE 2 : Service en restauration

- Pour l'évaluation de la compétence détaillée C9.1 (Ouvrir et clôturer une caisse) : possibilité que tous les candidats ne soient pas évalués le même jour
- Pour l'évaluation de la compétence détaillée C6.1 (installer l'espace de distribution /vente pour le pôle froid ou le pôle chaud): possibilité que tous les candidats ne soient évalués le même jour
- Le questionnement peut avoir lieu au cours de la pratique du candidat mais il conviendra d'éviter de le déstabiliser.

Les PFMP en classe de terminale doivent permettre de pouvoir évaluer les compétences: C1 - C4 - C7 - C8 - C10

CCF en PFMP

Le candidat sera évalué sur les 2 périodes de PFMP de la classe de terminale. De préférence une PFMP dédiée par épreuve.

Les évaluations en milieu professionnel (S2 du pôle 1 et S2 du pôle 2) doivent prendre en compte la totalité des activités réalisées par l'élève, tout au long de la PFMP. Les compétences visées s'évaluent en fin de PFMP dédiée. A partir des éléments fournis par le tuteur, le binôme d'évaluateurs (tuteur et enseignant) s'appuie sur les fiches d'aide à l'évaluation pour positionner le degré de maîtrise de l'élève pour chaque compétence.