

Tutoriel ÉVALUATION PFMP CAP CUISINE

PFMP - évaluation FORMATIVE des compétences 3 à 6				Commentaires sur le niveau de compétences	
Date évaluation 1	25/11/2016	Nom de l'enseignant chargé de l'évaluation	N.HERROUIN		Nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation
lieu de PFMP 1		Malhibou Ananas Biganos			Super motivé, très intéressé et investi En avance, propre Super stagiaire
Date évaluation 2	22/06/2017	Nom de l'enseignant chargé de l'évaluation	V.BALLAY	Nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation	
lieu de PFMP 2		Malhibou Ananas Biganos			Élève curieux, impliqué et volontaire
Date évaluation 3		Nom de l'enseignant chargé de l'évaluation	G.DEISS	Nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation	
lieu de PFMP 3		L'escalumade Gujan Mestras			
PFMP N°4 - évaluation certificative des compétences 3 à 6					
Date évaluation		Nom de l'enseignant de cuisine		Nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation	
lieu de PFMP 4					
				note finale proposée au jury pour l'évaluation certificative année 2	/20 points

Indiquer la date

Indiquer le nom et la fonction de l'évaluateur de l'entreprise

Rédiger un commentaire sur la PFMP

Signer et faire signer par l'évaluateur en entreprise

émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise [période formative 3] + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET

émargement formateur	émargement professionnel	cachet de l'entreprise période formative
----------------------	--------------------------	--

Faire tamponner Très important cela atteste que la visite en entreprise été effectuée

Évaluation des compétences sociales et comportementales (attitude, comportement, savoir-être)	échelle maîtrise				PFMP n° 1	PFMP n° 2	PFMP n° 3	PFMP n° 4	Justifications et commentaires sur le respect par le candidat des compétences sociales et comportementales
	MI	MF	MS	TBM					
Faire preuve de curiosité professionnelle, de motivation et demander des conseils					TBM ++	TBM ++			indiquer le positionnement au moyen des menus déroulants =>
Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres					TBM ++	MS +			
Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité					TBM ++	TBM ++			
Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail					TBM ++	TBM ++			
Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel					TBM ++	TBM ++			
S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe					TBM ++	TBM ++			
Garder la maîtrise de soi					TBM ++	MS +			
Savoir s'adapter aux remarques formulées					TBM ++	TBM ++			
Faire preuve de discrétion					TBM ++	MS +			

*MI = maîtrise insuffisante // MF = maîtrise fragile // MS = maîtrise satisfaisante // TBM = très bonne maîtrise

Évaluer les attitudes et proposer avec l'évaluateur une note sur 20 qui comptera pour le prochain trimestre ainsi qu'un commentaire qui sera saisi sur le bulletin

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail																	
Travail demandé OUI / NON	Exemples (non exhaustifs) de critères & indicateurs de performance	PFMP 1 (FORM)				PFMP 2 (FORM)				PFMP 3 (FORM)				PFMP 4 (CERT)			
		MI	MF	MS	TB	MI	MF	MS	TB	MI	MF	MS	TB	MI	MF	MS	TB
		--	-	+	M	--	-	+	M	--	-	+	M	--	-	+	M
TD9-Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures								X								
TD10-Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Respect procédures de conservation & de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input checked="" type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input checked="" type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens (fluide,								X								
TD11-Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input checked="" type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input checked="" type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de							X									
TD12-Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input checked="" type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>							X									

*MI = maîtrise insuffisante // MF = maîtrise fragile // MS = maîtrise satisfaisante // TBM = très bonne maîtrise

Compléter l'évaluation en cochant un ou deux critères et indicateur de performances
Il est possible de ne pas évaluer un travail demandé si celui-ci n'a pas été effectué pendant la période de PFMP

Compétence 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production																	
Travail demandé OUI / NON	Exemples (non exhaustifs) de critères & indicateurs de performance	PFMP 1				PFMP 2				PFMP 3				PFMP 4			
		MI	M	S	TB	MI	M	S	TB	MI	M	S	TB	MI	M	S	TB
		--	F	S	M	--	F	S	M	--	F	S	M	--	F	S	M
TD13 - Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input checked="" type="checkbox"/> Qualité du résultat <input checked="" type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa prestation tout au long de l'activité								X								
TD14.1 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Qualité du résultat final <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production								X								
TD14.2 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa prestation tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production								X								
TD14.3 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu								X								
TD14.4 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu								X								
TD14.5 - Cuisiner des garnitures d'accompagnement	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires professionnelles <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input checked="" type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Propreté des locaux, des matériels et des mobiliers <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa prestation tout au long de l'activité								X								
TD14.6 - Préparer des desserts	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques pâtisseries professionnelles <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Qualité et conformité des différentes prestations de pâtisserie								X								
TD15 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région	<input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa prestation tout au long de l'activité <input checked="" type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités								X								

Compléter l'évaluation en cochant un ou deux critères et indicateur de performances
Il est possible de ne pas évaluer un travail demandé si celui-ci n'a pas été effectué pendant la période de PFMP

		Compétence 5															
		Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution															
Travail demandé OUI / NON	Exemples (non exhaustifs) de critères & indicateurs de performance	PFMP 1				PFMP 2				PFMP 3				PFMP 4			
		MI	M	S	TB	MI	M	S	TB	MI	M	S	TB	MI	M	S	TB
	<input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et des contraintes de dressage <input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input checked="" type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input checked="" type="checkbox"/> Qualité et conformité des dressages																
TD16 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage																	
TD17 - Dresser ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input checked="" type="checkbox"/> Qualité et conformité des dressages <input checked="" type="checkbox"/> Soin apporté au dressage																
TD18 - Envoyer ses préparations culinaires	<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Respect des températures <input checked="" type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable																
TD19 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input checked="" type="checkbox"/> Autocontrôle de sa prestation tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Application des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input checked="" type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production																

*MI - maîtrise insuffisante // MF - maîtrise fragile // MS - maîtrise satisfaisante // TB - très bonne maîtrise

Compléter l'évaluation en cochant un ou deux critères et indicateur de performances
 Il est possible de ne pas évaluer un travail demandé si celui-ci n'a pas été effectué pendant la période de PFMP

		Compétence 6 - Communiquer															
Travail demandé OUI / NON	Exemples (non exhaustifs) de critères & indicateurs de performance	PFMP 1				PFMP 2				PFMP 3				PFMP 4			
		MI	M	S	TB	MI	M	S	TB	MI	M	S	TB	MI	M	S	TB
	<input checked="" type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de l'activité <input checked="" type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de <input type="checkbox"/> Qualité du travail en équipe <input checked="" type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel																
TD20 - Communiquer au sein de son entreprise																	
TD21 - Communiquer avec les clients	<input checked="" type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input checked="" type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de																
TD22 - Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de l'activité <input checked="" type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input checked="" type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de																
TD23 - Rendre compte de son activité	<input checked="" type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel																
TD24 - Se situer dans son environnement professionnel	<input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input checked="" type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté à l'oral comme à l'écrit																

Compléter l'évaluation en cochant un ou deux critères et indicateur de performances
 Il est possible de ne pas évaluer un travail demandé si celui-ci n'a pas été effectué pendant la période de PFMP