

GRILLE ÉVALUATION FORMATIVE

PFMP N°1 - du au 20..

NB SEMAINES : 4

DATE ÉVALUATION

ENTREPRISE D'ACCUEIL

TYPE DE RESTAURATION :

... / ... / 20

NOM DU TUTEUR (Cuisine)

NOM DU TUTEUR (Restaurant)

PROFESSEUR ÉVALUATEUR :

DISCIPLINE ENSEIGNEE

COMPÉTENCES COMMUNES CUISINE / CSR

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

Niveau d'acquisition					Niveau d'acquisition				
	NM	ECA-	ECA+	M		NM	ECA-	ECA+	M
Curiosité professionnelle					Tenue propre et adaptée				
Prise d'initiatives					Intégration dans l'entreprise				
Ponctualité					Maîtrise de soi				
Motivation Implication					Respect				
Dynamisme et vivacité					Discrétion				

A cocher dans la colonne

C4.2 Contrôler les mouvements de stock

Niveau d'acquisition					Niveau d'acquisition				
	NM	ECA-	ECA+	M		NM	ECA-	ECA+	M
C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés									
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement									
C4-2.3 Stocker les produits									

C5.1 Appliquer la démarche qualité

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires ,les règles d'hygiène, de santé de et sécurité									
C5-1.3 intégrer les dimensions liées à l'environnement et au									

C5-2 Maintenir la qualité globale

C5-2.3 Contrôler la qualité marchandes des matières premières et des productions									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

COMPÉTENCES CSR (à cocher dans la colonne)

COMPÉTENCES CUISINE (à cocher dans la colonne)

Niveau d'acquisition					Niveau d'acquisition				
	NM	ECA-	ECA+	M		NM	ECA-	ECA+	M
C1-1.2 Accueillir la clientèle					C1-.3 Mettre en place son poste de travail				
C1-1.8 Prendre congé du client					C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels				
C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes					C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires				
C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels					C1-2.3 Tailler, découper				
C2-1.2 Organiser la mise en place					C1-2.4 Décorer				
C2-3.1 Servir des mets à l'assiette					C1-2.9 Réaliser les préparations de base				
C2-3.3 Servir des boissons					C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations				

CONSEILS ET AXES DE PROGRESSION

ENTRETIEN ÉLÈVE et/ou BILAN QUESTIONNAIRE

I N D É C I S	AIDE À L'ORIENTATION			
	Avis du tuteur sur le profil			
	CSR		CUIS	
	Positionnement envisagé par l'élève à l'issue de la PFMP			
	CSR		CUIS	