

# 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	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	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	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

INDÉCIS	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	