

FICHE D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE

EP1 : 1^{ère} séquence

Date :

Nom et prénom du candidat : _____
 Centre de formation : _____
 Entreprise d'accueil : _____

Activité proposée : réception des denrées, réalisation d'une ou plusieurs préparations culinaires simples :

Données et ressources mises à disposition du candidat :

- situation de travail intégrée aux activités habituelles de l'établissement d'accueil
- consignes orales et/ou écrites
- documents de gestion, de traçabilité
- nombre de rationnaires
- durée : 2heures

Cette activité consiste à :	Ce sera réussi si :	l'exigence est satisfaite cocher la case correspondante			N O T E	B A R E M E
		oui	En partie	non		
C11 C12 C31 Réceptionner, déconditionner, ranger, contrôler des denrées et /ou des marchandises	les protocoles sont respectés : déconditionnement, rangement, hygiène, maîtrises des techniques d'ordre et de procédure					3
	Les règles de sécurité et d'ergonomie sont respectées					2
C21 C33 C34 Réaliser des opérations de préparations et/ou de cuissons simples et/ou d'assemblages et finitions	L'installation du poste de travail est rationnelle					0,5
	Les protocoles et consignes sont respectés					1
	L'exécution se fait à un rythme professionnel					2
	Le matériel et les équipements sont utilisés rationnellement					0,5
	Les techniques sont maîtrisées					2
	Le résultat est conforme à la demande					1
	Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées					2
C39 Gérer la qualité au cours des activités	Les documents de traçabilité sont correctement renseignés : prise de température, ...					1
	Les prestations sont soignées et esthétiques					1
Comportement professionnel	Le comportement professionnel est adapté : présentation, tenue, vocabulaire					2
Répondre à l'oral à une question technique relative à l'activité	La réponse est pertinente					2
Thème des questions :		Total des points				
• •		Proposition conjointe de note				/20

Nom du (de la) professionnel(le) associé(e)

Nom de l'enseignant(e)

Signatures