

# FICHE D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE

## EP1 : 2<sup>ème</sup> séquence

Date :

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

Activité proposée : production de préparations froides ou chaudes : \_\_\_\_\_

### Données et ressources mises à disposition du candidat :

- situation de travail intégrée aux activités habituelles de l'établissement d'accueil
- documents de gestion, de traçabilité, fiches de stock, recettes
- matériel de contrôle
- 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		
C21 Organiser son travail	La chronologie des tâches est adaptée					<b>1</b>
	L'installation du poste de travail est rationnelle					<b>0,5</b>
C22 S'adapter à une nouvelle situation	La réponse est adaptée à la nouvelle situation (cf note explicative)					<b>1</b>
	C32 Sortir, contrôler les produits et matériel avant leur utilisation	Les sorties sont conformes aux besoins				<b>0,5</b>
C33 Préparer les denrées	La rotation des stocks est respectée					<b>0,5</b>
	L'état du matériel et des produits est vérifié					<b>1</b>
	Les opérations préliminaires sont correctement réalisées : lavage, épluchage, taillage, déconditionnement					<b>2</b>
C34 Conduire des techniques culinaires	La technique est respectée					<b>2</b>
	L'exécution est rapide					<b>2</b>
	Les règles d'hygiène, de prévention et de sécurité sont respectées					<b>1,5</b>
C39 Contribuer à la qualité	Le résultat est conforme à la demande					<b>2</b>
	C43 Se situer dans l'entreprise	Les documents de traçabilité sont correctement renseignés				<b>1</b>
	Les opérations conduites prennent en compte la production de l'équipe					<b>1</b>
Adapter son comportement professionnel	Le comportement professionnel est adapté : présentation, tenue, vocabulaire					<b>2</b>
Répondre à l'oral à une question technique relative à l'activité	La réponse est pertinente					<b>2</b>
Thèmes des questions : • •	<b>Total des points</b>					
	<b>Proposition conjointe de note</b>					<b>/20</b>
Nom du (de la) professionnel(le) associé(e) Signatures	Nom de l'enseignant(e)					