



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2013

Entreprise
Période 1

Entreprise
Période 2

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Formatif				Certificatif				Barème		
				Compétences*				Conseils tuteur	Compétences					
				N	ECA		M		N	ECA			M	
M	-	+	M	M	-	+	M							
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)										/10	
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité											/20
		C1-2.2 Apprêter les matières premières												
		C1-2.3 Tailler, découper												
		C1-2.4 Décorer												
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops												
		C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces												
		C1-2.7 Réaliser les liaisons												
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis												
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)												
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base												
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons														
C1-4 Dresser, distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Qualité des finitions et de la présentation										/20		
	C1-4.2 Distribuer la production													
2	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Communication dans différents contextes professionnels									/20		
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.2 Communiquer en situation de service												
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels	L'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe)									/10		
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service												
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	La réception et le stockage des produits									/10		
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement												
		C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement												
		C4-2.4 Stocker les produits												
5	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-1.3 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Qualité organoleptique de l'ensemble de la production									/10		
* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé														
Total BEP (en points)											/100			

Situation 1 – EP2



/100 points

Positionnement et évaluation du candidat "Savoir Être"																	
Pôle	Compétences	Points d'évaluation	Formative 1					Formative 2									
			NM	ECA		M	Conseils du tuteur		NM	ECA		M	Conseils du tuteur				
				-	+					-	+						
3	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.															
		Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.															
		Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.															
		Faire preuve de motivation.															
		Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.															
		Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.															
		S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.															
		Garder la maîtrise de soi.															
		Savoir s'adapter aux remarques formulées.															
		Faire preuve de discrétion.															

Membres du jury pour la 1 ^{ère} évaluation		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Tuteur		

Appréciation

Membres du jury pour la 2 ^{ème} évaluation		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Tuteur		

Appréciation