EP2 - SE1

**SITUATION N° 1 lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (100 points)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Académie de** | | |  | **Établissement** | | |  |  | |  | **Session 2013** |
|  | | |  |  | | |  | | |  |
|  | | |  | **Nom, prénom du candidat** | | |  |  | |  |
|  |  | | |  |  | | |  |  | |  |  |
| **Entreprise Période 1** | |  |  | | |  | **Entreprise Période 2** | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | | **Compétences opérationnelles** | **Critères d’évaluation** | **Formatif** | | | | | **Certificatif** | | | | |
| **Compétences\*** | | | | Conseils tuteur | **Compétences** | | | | **Barème** |
| NM | ECA | | M | NM | ECA | | M |
| - | + | **-** | **+** |
|  |  | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les 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** Entretenir 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* | | | | | | | | | | **/100** | | | | |
| **Total BEP (en points)** | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 1ère évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeur ou formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Tuteur |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury pour la 2ème évaluation** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeur ou formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Tuteur |  |  |  |  |  |