|  |  |
| --- | --- |
| **Académie :**  | **CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL****GRILLE d’évaluation épreuve EP2****Optimisation et gestion de la production des desserts** |
| **Numéro du CANDIDAT :**  | **Session :.…………….****Date :………………….**  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Activité professionnelle** | **Compétences évaluées** | **MI** | **MF** | **MS** | **TBM** |
| Participation à l’élaboration de la carte des desserts | Produire les desserts de la carte |  |  |  |  |
| Créer un dessert  |  |  |  |  |
| Sélectionner et quantifier des ingrédients |  |  |  |  |
| Collaborer à la définition d’un argumentaire de vente |  |  |  |  |
| Participation aux approvisionnements | Identifier des besoins de matières premières |  |  |  |  |
| Contrôler et déconditionner une livraison |  |  |  |  |
| Stocker les livraisons  |  |  |  |  |
| Mise en œuvre des règles d’hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources | Appliquer les règles d’hygiène |  |  |  |  |
| Appliquer les règles de sécurité alimentaire  |  |  |  |  |
| Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail |  |  |  |  |
| Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources |  |  |  |  |
| Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :**En fonction des deux travaux professionnels retenus par la commission d’évaluation, celle-ci veillera à adapter la grille certificative en neutralisant les compétences opérationnelles non évaluées pour le candidat**. |
| **Note/20** |  |

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

**Noms des évaluateurs - Signatures**

**-**

**-**