



Académie de
Education Authority
NICE

Établissement
school

ALBERT CAMUS

Session 2014

Nom, prénom du candidat
Candidate's name

Entreprise
Company
Période 1

Entreprise
Company
Période 2

Positionnement et évaluation du candidat
Positioning and assessment of candidate

Pôle	Compétences skills	Compétences opérationnelles Operational skills	Critères d'évaluation Assessment criteria	Formatif				Certificatif				Barème Grading scale	
				Compétences*				Conseils tuteur Tutor's advice	Compétences				M
				N	ECA		M		N	ECA			
	C1-1 Organiser la production <i>Organize production</i>	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels <i>Maintain premises and equipment</i>	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) <i>Respect of regulations (hygiene, health, safety)</i>										... /10
1	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine <i>Master basic culinary skills</i>	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires <i>Carry out preliminary preparations</i>	Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité <i>technical and gestua lability, speed and dexterity</i>									 /20
		C1-2.2 Apprêter les matières premières <i>Prepare raw ingredients</i>											
		C1-2.3 Tailler, découper <i>Cut and carve</i>											
		C1-2.4 Décorer <i>Decorate</i>											
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops <i>Make marinades, brines and syrups</i>											
		C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces <i>Make stocks, bouillons, essences</i>											
		C1-2.7 Réaliser les liaisons <i>Make blends</i>											
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis <i>Make basic well-known sauce, gravy, coulis</i>											
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) <i>Make basic preparation (stuffings, purées, butters, mixtures and creams)</i>											
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base <i>Make basic pastries</i>											
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons <i>Cook the preparations</i>											
C1-4 Dresser, distribuer les préparations <i>Plate up and send out dishes</i>	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations <i>Plate up and decorate dishes well</i>	Qualité des finitions et de la présentation <i>Quality of finishing touches and presentation</i>									 /20	
	C1-4.2 Distribuer la production <i>Send out dishes</i>												
2	C2-1 Entretien des relations professionnelles <i>Manage professional relations</i>	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure <i>Communicate within a team or structure</i>	Communication dans différents contextes professionnels <i>Communication in different professional contexts</i>									... /20	
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales <i>Communicate for commercial means</i>	C2-2.2 Communiquer en situation de service <i>Communicate in a service situation</i>											

BEP « Restauration » Option Cuisine – EP2 Épreuve de pratique professionnelle
Diploma in Catering, cooking Option-EP2 exam in Professional practices

3	C3-1 Animer une équipe <i>Lead a team</i>	C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels <i>Adopt a professional attitude and behaviour</i>	L'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe) <i>Attitude and professional behaviour(including team work)</i>								
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service <i>Put timetable into practice</i>									/10	
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks <i>Control stock</i>	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés <i>Receive and control supplies delivered</i>	La réception et le stockage des produits <i>Reception and storing of products</i>								
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement <i>Carry out unpacking operations</i>									/10	
		C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement <i>Carry out packing operations</i>										
		C4-2.4 Stocker les produits <i>Store the products</i>										
5	C5-2 Maintenir la qualité globale <i>Maintain overall quality</i>	C5-1.3 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions <i>Check the sensory quality of raw ingredients and dishes</i>	Qualité organoleptique de l'ensemble de la production <i>Sensory quality of all production</i>									...
* NM = Non Maîtrisé , Not Mastered ECA = En Cours d'Acquisition , in the process of acquisition M = Maîtrisé ;mastered												
Total BEP (en points)											/100	

Situation 1 – EP2



...../100 points

Positionnement et évaluation du candidat "Savoir Être " <i>Positioning and assessment of candidate behaviour's</i>																						
Pôle	Compétences skills	Points d'évaluation Assessment points	Formative 1					Formative 2														
			NM	ECA		M	Conseils du tuteur Tutor's advice	NM	ECA		M	Conseils du tuteur Tutor's advice										
-	+	-		+																		
3	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels <i>Adopt a professional attitude and behaviour</i>	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. <i>Show professional interest and ask for advice</i>																				
		Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. <i>Carry out work, respecting instructions and without waiting for orders</i>																				
		Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. <i>Respect working times and show punctuality</i>																				
		Faire preuve de motivation. <i>Show motivation</i>																				
		Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. <i>Show dynamism, active participation, rapidity and liveliness in one's work</i>																				
		Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel. <i>Have a clean and professionally appropriate uniform and appearance</i>																				
		S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe. <i>Actively fit in to a team</i>																				
		Garder la maîtrise de soi. <i>Keep self control</i>																				
		Savoir s'adapter aux remarques formulées. <i>Know how to adapt remarks given</i>																				
Faire preuve de discrétion. <i>Show discretion</i>																						

Membres du jury pour la 1 ^{ère} évaluation <i>Members of jury for 1st evaluation</i>		
Fonction job	NOM Prénom Name	Émargement signature
Professeur teacher		
Tuteur tutor		

Appréciation Grade given

Membres du jury pour la 2 ^{ème} évaluation <i>Members of jury for 2nd evaluation</i>		
Fonction job	NOM Prénom Name	Émargement signature
Professeur teacher		
Tuteur tutor		

Appréciation Grade given