

Académie		CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 CCF			
Centre d'examen		Session 20...			
Nom de l'apprenant		Date du bilan final			
En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur les évaluations effectuées durant le suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.		Bilan final		Commentaires	
		MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Organiser et planifier la production					
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)					
C1.2 Mettre en place le poste de travail					
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)					
C1.4 Planifier les phases de production					
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires					
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers					
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire					
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes					
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools					
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base					
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades					
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement					
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées					
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées					
C4.3 Réaliser des pièces lunch sucrées et salées et de consommation nomade					
C4.4 -Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités, cuitités, entrées chaudes et froides, plats cuisinés et garnitures chaudes et garnitures de légumes					
C4.5 Exercer des actions correctives pour améliorer sa production					
C4.6 Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté					
C4.7 Appliquer une procédure de refroidissement					
Compétence 5 - Conditionner et mettre en valeur la production					
C5.1 Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation en utilisant des contenants adaptés dans le respect de la réglementation					
C5.2 Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure dans le respect de la réglementation (*)					
C5.3 Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage					
C5.4 Stocker les produits fabriqués dans le lieu adapté après le conditionnement (*)					
Compétence 6 - Adopter un comportement éthique et responsable dans la gestion des fluides					
C6.1 Utiliser les fluides de manière raisonnée en respectant les procédures en vigueur et en se référant aux guides de bonnes pratiques d'hygiène					
Compétence 7 - Limiter les pertes et trier les déchets					
C7.1 Optimiser l'utilisation des denrées					
C7.2 Appliquer le tri sélectif					
C7.3 Valoriser les biodéchets					
MI - Maîtrise Insuffisante / MF - Maîtrise Faible / MS - Maîtrise Satisfaisante / TBM - Très Bonne Maîtrise * Si une des compétences C1.1, C1.3, C5.2 ou C5.4 est positionnée sur le palier "maîtrise insuffisante" (MI) ou qu'un manquement grave aux risques d'hygiène et de sécurité est constaté, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.					
Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat		Note sur 20			
Commission d'évaluation					
Nom & Signature professeur / formateur de spécialité			Nom & Signature professionnel ou professeur / formateur de spécialité		