

CS3 Fabrication Traiteur - Epreuve EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur				
Compétences opérationnelles	Maîtrise Insuffisante (MI)	Maîtrise Faible (MF)	Maîtrise Satisfaisante (MS)	Très Bonne Maîtrise (TBM)
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et/ou son environnement	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de sécurité	Les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité sont acquises	Les règles d'hygiène et de sécurité sont acquises et une anticipation aux risques liés à l'hygiène et à la sécurité est observée
C1.2 Mettre en place le poste de travail	Aucune mise en place du poste de travail	La mise en place du poste de travail est aléatoire	Le poste de travail est organisé dans le temps et dans l'espace	La mise en place d'un poste de travail est fonctionnel avec anticipation des étapes de production à venir
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	Le matériel et les EPI ne sont pas adaptés et/ou non utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés mais partiellement utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité avec anticipation des actions à venir
C1.4 Planifier les phases de production	Etapes clefs manquantes, temps non maîtrisés et vocabulaire non adapté	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps mais certaines estimations ne sont pas réalistes	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnement est cohérent et logique	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnement correspond parfaitement aux contraintes de production et de temps
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires				
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage et ne permettent pas une transformation conforme	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage	Les étapes d'habillage sont conformes. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes d'habillage sont conformes et adaptées à la production à venir
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire	Non maîtrise de la technique de préparation	Des irrégularités sont constatées dans la technique de préparation	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire avec une optimisation de la matière première. La technique utilisée est maîtrisée
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas connues	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas maîtrisées	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est partiellement maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. Les techniques de taillage (légumes taillés et tournés) sont maîtrisées
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools	Aucun dosage des assaisonnements et des alcools	Mauvais dosage des assaisonnements et des alcools	Le dosage des assaisonnements et alcools est conforme et équilibré	Le dosage des assaisonnements et des alcools fait preuve de créativité tout en respectant l'équilibre des qualités organoleptiques
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base				
C3.1 Réaliser les fonds, les fumets, les jus, les gelées, les marinades	Les étapes de réalisation et les temps de cuisson sont approximatifs	Les étapes de réalisation et les temps de cuisson manquent de maîtrise	Les étapes de réalisation et les temps de cuisson sont respectés	Les étapes de réalisation et les temps de cuisson sont respectés. L'optimisation des matières premières de base apporte une valeur ajoutée à la préparation
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	La technique n'est pas mise en œuvre et non conforme aux attentes de productions. La gestion des matières premières de la recette n'est pas maîtrisée	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de productions. La gestion des matières premières de la recette n'est pas complètement maîtrisée	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de productions. La gestion des matières premières de la recette est optimale	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de productions. La gestion des matières premières de la recette est optimale. La finition est esthétique et harmonieuse
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées	Pièces non réalisées ou présentant des défauts de réalisation	La technique mise en œuvre est conforme et ne répond pas aux attentes de créativité	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de créativité	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de créativité. L'utilisation des matières premières est optimale
C4.3 Réaliser des pièces lunch sucrées et salées et de consommation nomade	Pièces non réalisées ou présentant des défauts de réalisation	La technique mise en œuvre est conforme et ne répond pas aux attentes de créativité et/ou de consommation nomade	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de créativité et/ou de consommation nomade	La technique est mise en œuvre et conforme aux attentes de créativité et/ou de consommation nomade. L'utilisation des matières premières est optimale
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, cuites, entrées chaudes et froides, plats cuisinés et garnitures chaudes et garnitures de légumes	Les techniques imposées ne sont pas respectées ou présentent de nombreux défauts de réalisation	Les étapes de fabrications présentent des défauts de réalisation. Les techniques imposées sont partiellement respectées	Les étapes de fabrications sont réalisées conformément aux attentes. Les techniques imposées sont respectées	Les étapes de fabrications sont réalisées conformément aux attentes. Les techniques utilisées sont parfaitement appropriées à la recette réalisée. La production présente une créativité conforme aux attentes de la profession
C4.5 Exercer des actions correctives pour améliorer sa production	Aucune proposition de rectification	Les rectifications proposées permettent partiellement de corriger et/ou d'optimiser les fabrications	Les rectifications proposées permettent de corriger et/ou d'optimiser les fabrications	Les rectifications proposées font preuve de créativité et permettent d'optimiser les fabrications
C4.6 Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	Les techniques de cuisson ne sont pas maîtrisées	Les techniques de cuisson sont conformes mais ne sont pas maîtrisées	Les techniques de cuisson sont conformes aux attentes et maîtrisées	Les techniques de cuisson sont conformes aux attentes et maîtrisées et la gestion des fluides est optimale (durant le temps de cuisson)
C4.7 Appliquer une procédure de refroidissement	Les procédures de refroidissement ne sont pas maîtrisées	Les procédures de refroidissement sont conformes aux préconisations. Les règles d'hygiène ne sont pas maîtrisées.	Les procédures de refroidissement sont conformes aux préconisations	Les procédures de refroidissement sont conformes aux préconisations et optimales. L'utilisation du matériel de refroidissement est maîtrisée
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	Absence de dressage, contenants inadaptés et/ou non-respect des codes et des usages de la profession	Le dressage est inapproprié ou les contenants sont inadaptés	Le dressage est conforme aux attentes dans le respect des codes et usages de la profession et les contenants sont adaptés à la production	La mise en valeur des produits par le dressage dans les contenants adaptés apporte une plus-value à la production. Le respect des codes et usages de la profession est observé. L'éco-responsabilité des contenants est respectée (utilisation par rapport à un volume ou à un poids)
C5.2 Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure dans le respect de la réglementation (*)	Le conditionnement des productions en cours d'élaboration n'est pas conforme à la réglementation et présente un risque sanitaire	Le conditionnement des productions en cours d'élaboration n'est pas conforme à la réglementation	Le conditionnement des productions en cours d'élaboration est guidé par des procédures en vigueur dans l'entreprise	Le conditionnement des productions en cours d'élaboration est réalisé en autonomie et dans le respect de la réglementation
C5.3 Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage	Les règles d'étiquetage ne sont pas conformes et inappropriées au dressage, conditionnement et stockage du produit	Les règles d'étiquetage sont partiellement conformes (mentions obligatoires manquantes)	Les règles d'étiquetage sont conformes et appropriées au dressage, conditionnement et stockage du produit	Les règles d'étiquetage sont conformes et appropriées au dressage, conditionnement et stockage du produit. Des détails et précisions sont apportées (allergènes, suggestions d'accompagnement, fiches conseils, ...)
C5.4 Stocker les produits fabriqués dans le lieu adapté après le conditionnement (*)	Les températures de stockage des produits fabriqués ne sont pas conformes à la réglementation	Les températures de stockage des produits fabriqués sont conformes à la réglementation	Les températures de stockage des produits fabriqués sont conformes à la réglementation. La liaison froide est connue	Les températures de stockage des produits fabriqués sont conformes à la réglementation. La liaison froide peut être explicitée
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	La gestion des fluides est absente, de nombreux gaspillages sont observés (brûleurs allumés inutilement, réfrigérateurs ouverts, machines en fonctionnement, etc.)	La gestion des fluides est partiellement maîtrisée (quelques oublis d'extinction des brûleurs ou de fermeture des réfrigérateurs)	La gestion des fluides est maîtrisée	L'optimisation de la gestion des fluides est observée tout au long de la production (préparation, fabrication, stockage) sans aucun gaspillage
Compétence 7 - Limiter les pertes et trier les déchets				
C7.1 Optimiser l'utilisation des denrées	Un gaspillage alimentaire important est constaté	L'utilisation des denrées n'est pas optimisée contre le gaspillage alimentaire	L'utilisation des denrées permet d'éviter le gaspillage alimentaire	Les actions sont menées afin d'éviter le gaspillage alimentaire
C7.2 Appliquer le tri sélectif	Aucun tri sélectif n'est réalisé	Le tri des déchets est partiellement effectué. La réglementation en vigueur n'est pas pleinement respectée	Le tri des déchets est effectué en fonction de la réglementation en vigueur	Les moyens et méthodes liés au tri des déchets sont totalement maîtrisés en fonction des contenants et locaux adaptés
C7.3 Valoriser les biodéchets	Aucune valorisation des biodéchets n'est réalisée	La valorisation des biodéchets est partiellement réalisée	La valorisation des biodéchets est réalisée en fonction de la réglementation	La valorisation des biodéchets est réalisée en fonction de la réglementation et des actions sont menées pour limiter les biodéchets