

Académie
Centre d'examen
Numéro du candidat

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL

Session 20...

Date de l'épreuve

	Partie 1 : écrit				Partie 2 : pratique				Partie 3 : entretien				Bilan			
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	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, cuites, 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 /20

Commission d'évaluation	
Nom & Signature professeur / formateur de spécialité	Nom & Signature professionnel ou professeur / formateur de spécialité