

Académie

Nom de l'élève

Classe / Groupe

CS3 FABRICATION TRAITEUR - GRILLE DE POSITIONNEMENT - ÉPREUVE EP1 CCF

Session 20...

Positionnement : ☐ En centre de formation ☐ En entreprise/ PFMP

Contexte de l'épreuve :

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive, il convient donc de mener un premier travail de sélection des compétences opérationnelles à évaluer, pour une situation donnée.

Sélection des compétences à cocher ☒

Positionnement

P1

P2

P3

P4

Commentaires / Conseils / Piste d'amélioration

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.

Bilan sur le niveau de maîtrise des compétences du pôle 1