

Académie	CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP2 CCF		
Centre d'examen			
Nom de l'apprenant			
Session 20...		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	
		MI MF MS TBM	
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés			
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)			
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits			
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés			
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire			
Compétence 2 - Stocker les marchandises			
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks			
C2.2 Appliquer les règles de traçabilité			
Compétence 3 - Assurer la traçabilité de la production			
C3.1 Compléter les supports de traçabilité des produits fabriqués			
C3.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire			
Compétence 4 - Optimiser les différentes étapes de la production			
C4.1 Ordonnancer et optimiser le process de production			
Compétence 5 - Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre			
C5.1 Adapter les techniques aux préparations			
C5.2 Adapter les modes de cuisson à la production culinaire			
C5.3 Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)			
Compétence 6 - Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre			
C6.1 Calculer le coût matière d'une production			
C6.2 Adapter la technique pour rentabiliser le produit			
Compétence 7 - Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle			
C7.1 Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre			
C7.2 Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives			
C7.3 Décrire les qualités organoleptiques d'une production			
Compétence 8 - Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service			
C8.1 Argumenter sur les choix de matières d'œuvre et identifier les allergènes			
C8.2 Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente			
C8.3 Valoriser les qualités organoleptiques de la production			
C8.4 Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température			
C8.5 Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement			

MI - Maîtrise Insuffisante / MF - Maîtrise Faible / MS - Maîtrise Satisfaisante / TBM - Très Bonne Maîtrise

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 professeur / formateur de spécialité	