

|                    |
|--------------------|
| Académie           |
| Centre d'examen    |
| Numéro du candidat |

## CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP2 PONCTUEL

Session 20...

Date de  
l'épreuve

|    |    |    |     |
|----|----|----|-----|
| 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 /20 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                             |          |

### Commission d'évaluation

| Nom & Signature professeur / formateur de spécialité | Nom & Signature professionnel ou professeur / formateur de spécialité |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                                                       |