

Académie		CS3 FABRICATION TRAITEUR - GRILLE DE POSITIONNEMENT - ÉPREUVE EP2 CCF			
Nom de l'élève					
Classe / Groupe					
		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 - 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)	C1.1				
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits	C1.2				
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés	C1.3				
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire	C1.4				
Compétence 2 - Stocker les marchandises					
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks	C2.1				
C2.2 Appliquer les règles de traçabilité	C2.2				
Compétence 3 - Assurer la traçabilité de la production					
C3.1 Compléter les supports de traçabilité des produits fabriqués	C3.1				
C3.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire	C3.2				
Compétence 4 - Optimiser les différentes étapes de la production					
C4.1 Ordonnancer et optimiser le process de production	C4.1				
Compétence 5 - Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre					
C5.1 Adapter les techniques aux préparations	C5.1				
C5.2 Adapter les modes de cuisson à la production culinaire	C5.2				
C5.3 Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)	C5.3				
Compétence 6 - Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre					
C6.1 Calculer le coût matière d'une production	C6.1				
C6.2 Adapter la technique pour rentabiliser le produit	C6.2				
Compétence 7 - Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle					
C7.1 Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre	C7.1				
C7.2 Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives	C7.2				
C7.3 Décrire les qualités organoleptiques d'une production	C7.3				
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	C8.1				
C8.2 Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente	C8.2				
C8.3 Valoriser les qualités organoleptiques de la production	C8.3				
C8.4 Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température	C8.4				
C8.5 Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement	C8.5				

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

Bilan sur le niveau de maîtrise des compétences du pôle 2	