

Académie de : Établissement :	CAP RESTAURANT SESSION :
----------------------------------	-----------------------------

**EP 2 – PRODUCTION DU SERVICE DES METS ET DES BOISSONS**  
**CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION**

**ÉVALUATION FORMATIVE PUIS CERTIFICATIVE DES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**  
**ATTITUDES PROFESSIONNELLES (SAVOIR ÊTRE) : P.F.M.P N° 2 et 3**

Nom et Prénom du candidat :	Date :
-----------------------------	--------

Ces évaluations se déroulent durant la deuxième année de formation. La première évaluation (PFMP 2) est <b>formative</b> Elle doit permettre à l'élève de se situer et de corriger ses points faibles. La troisième période donne lieu à évaluation <b>certificative</b> prise en compte pour la délivrance du diplôme.	PFMP n° 2 Évaluation Formative				CONSEIL DU TUTEUR	PFMP n° 3 Évaluation Certificative			
	TB	B	I	TI		TB	B	I	TI
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil									
Effectuer son travail sans attendre les ordres									
Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité									
Faire preuve de motivation									
Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail									
Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel									
S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe									
Garder la maîtrise de soi									
Savoir s'adapter aux remarques formulées									
Faire preuve de discrétion									

NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS À CHAQUE NIVEAU.				
NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS À LA PFMP 3 sur 30				
<b>NOTE PROPOSÉE AU JURY (nombre total de points X 2/3)</b>	.....	<b>/20</b>		

ÉVALUATEURS PFMP n°2		ÉVALUATEURS PFMP n°3	
NOM et FONCTION	ÉMARGEMENT	NOM et FONCTION	ÉMARGEMENT