|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CAP Production et service en restaurations  **EP1 – Production alimentaire**  **Situation 1 en établissement de formation** | | **1re partie écrite** | |
| **Durée : 30 minutes** | |
| **Etablissement :** | | Date : |  |
| Identification du candidat | **Nom :**  **Prénom :** | **Sujet n°** | |

Description de la situation professionnelle :

*Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective (ou agent polyvalent ou équipier polyvalent) au sein de… (citer l’entreprise ou la structure).*

*Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production culinaire…*

*(La situation professionnelle sera enrichie en fonction du contexte et des activités confiées).*

Question 1 …points

Question 2 …points

Question 3 …points

…

|  |
| --- |
| **Note  / 10 points** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CAP Production et service en restaurations  **EP1 – Production alimentaire**  **Situation 1 en établissement de formation** | | **2e partie pratique et orale** | |
| **Durée : 4 h** | |
| **Etablissement :** | | Date : |  |
| Identification du candidat | **NOM :**  **Prénom :** | **Sujet n°** | |

Description de la situation professionnelle *(identique à la première partie écrite)* :

*Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration collective (ou agent polyvalent ou équipier polyvalent) au sein de… (citer l’entreprise ou la structure de type collectivité).*

*Vous êtes affecté(e) ce jour au poste de production culinaire…*

*(La situation professionnelle sera enrichie en fonction du contexte et des activités confiées).*

Vous disposez de 4 hpour :

**1. Réaliser pour 8 personnes, à l’aide des documents professionnels habituels, les deux préparations suivantes** :

* Préparation n°1 : ……………………………………….
* Préparation n°2 : ……………………………………….

**2. Remettre en état le matériel, les équipements et les locaux :**

* De la zone qui vous a été attribuée (légumerie, zone froide, zone chaude, plonge, conditionnement…) ;
* De la batterie de cuisine et des ustensiles que vous aurez utilisés ;
* Du ou des postes de travail que vous aurez utilisés.

**Pendant vos activités, vous veillez à** :

* Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l’établissement,
* Respecter les règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie.

**Pendant ou à l’issue de votre activité, les membres du jury vous questionneront pour expliciter votre pratique**. (10 minutes)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CAP Production et service en restaurations  **EP1 - Situation 1 en établissement de formation Partie orale** | **Document d’évaluation** | |
| **Durée : 10 min** | |
| **Etablissement :** | **Date :** |  |
| **Nom :**  **Prénom :** |  | **Préparation 1 :**  **Préparation 2 :** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Questions/réponses attendues** | **Réponses du candidat** | **Compétences** | **Savoirs associés** | | | |
| **EP** | **TECH** | **HP** | **SA** |
| Q  R |  |  |  |  |  |  |
| Q  R |  |  |  |  |  |  |
| Q  R |  |  |  |  |  |  |
| Q  R |  |  |  |  |  |  |
| *Questions selon les observations de la pratique* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| A conserver et à archiver |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM Prénom du candidat : | **CAP PSR**  **Pôle 1 : EP1 – Production alimentaire**  **Situation d’évaluation S1 en établissement**  **Contrôle en cours de formation** | Session |
| Etablissement de formation : | Date |
| Académie de LYON |

*1 : non maîtrisé ; 2 : insuffisamment maîtrisé ; 3 assez bien maîtrisé ; 4 maîtrisé*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences évaluées** | **Pts** | **1** | **2** | **3** | **4** | | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | |
| **C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires** | | | | | | | | | |
| C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires | **6** |  |  |  |  | | Port de la tenue professionnelle  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Installation rationnelle du poste de travail  Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits  Attitude d’autocontrôle permanente  Prise en compte du développement durable  Respect du temps alloué  Application conforme des mesures correctives | Contrôle qualitatif des produits à traiter  Choix des matériels adaptés  Exactitude des pesées et des mesures (*hors produits semi-élaborés* \*) | |
| C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires | Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole  Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité | |
| C 2.3 Préparer les légumes et fruits frais :   * laver, décontaminer * éplucher * tailler à la main ou à la machine | **10** |  |  |  |  | | Lavage, décontamination des fruits et légumes conformes au protocole  Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés  Conformité du tri et de l’évacuation des déchets  Conformité du taillage des végétaux aux consignes | |
| C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l’attente d’une utilisation ultérieure | **4** |  |  |  |  | | Conditionnement et étiquetage conformes des produits alimentaires en attente  Conformité de la température et du lieu de stockage  Renseignement conforme des documents de traçabilité et archivage | |
| **C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples** | | | | | | | | |
| C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l’eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture | **10** |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Prise en compte des priorités, des contraintes  Choix adapté du matériel et des ustensiles  Respect des techniques, des procédures, des protocoles  Installation rationnelle du poste de travail  Conformité du résultat attendu  Attitude d’autocontrôle permanente  Prise en compte du développement durable  Respect du temps alloué  Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité  Application conforme des mesures correctives | | Maîtrise de l’utilisation des appareils de cuisson  Contrôle de la cuisson |
| C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l’avance | Maîtrise de l’utilisation des appareils de maintien ou de remise en température  Rangement rationnel des préparations  Contrôle des températures et application conforme des mesures correctives  Conformité des durées d’entreposage |
| C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés | **10** |  |  |  |  | Respect des fiches techniques  Respect des modes d’emploi  Respect des pesées et des mesures \*  Maîtrise de l’utilisation des appareils |

|  |  |
| --- | --- |
| NOM Prénom du candidat : | **CAP PSR Pôle 1 : EP1 – Production alimentaire**  **Situation d’évaluation S1 en établissement** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences évaluées** | | **Pts** | | **1** | | **2** | | **3** | | **4** | | | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | |
| **C5- Mettre en œuvre les opérations d’entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production** | | | | | | | | | | | | | |
| C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles | | **3** | |  | |  | |  | |  | Port de la tenue professionnelle adaptée  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement  Prise en compte du développement durable (écogestes, maîtrise de la consommation d’eau, de produit, de consommables…)  Résultat conforme au travail prescrit  Respect du temps alloué  Attitude d’autocontrôle permanente  Application conforme des mesures correctives  Renseignement précis des documents de traçabilité | | Tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux)  Vérification du fonctionnement du poste de lavage  Choix du produit adapté  Maîtrise de l’utilisation des matériels et équipements |
| C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production :  - lavage manuel des équipements, matériels et surfaces  - lavage mécanisé des surfaces | | **5** | |  | |  | |  | |  | Respect du plan de nettoyage et de désinfection  Mise en place des équipements de protection collective  Choix correct du matériel et des produits  Ordre pertinent des opérations  Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection  Prise en compte de la coactivité  Respect de l’intégrité des matériaux  Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes |
| C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets | | **2** | |  | |  | |  | |  | Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures |

|  |  |
| --- | --- |
| **Partie écrite (savoirs associés du pôle 1)** | **Note / 10** |

Remarque : la partie orale est évaluée avec les compétences C2, C3 et C5 (les questions conduisent le candidat à expliciter sa pratique et ses choix)

|  |  |
| --- | --- |
| **Bilan sur la situation d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | **Note : /60** |
| **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM Prénom du candidat : | **CAP PSR**  **Pôle 1 : EP1 – Production alimentaire**  **Situation d’évaluation S2 en milieu professionnel**  **Contrôle en cours de formation** | Session |
| Etablissement de formation : | Date |
| Structure pro d’accueil : | Académie de LYON |

*1 : non maîtrisé ; 2 : insuffisamment maîtrisé ; 3 assez bien maîtrisé ; 4 maîtrisé*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences évaluées** | | **Pts** | | | **1** | | **2** | | **3** | | **4** | | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | |
| **C1 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage | | | 5 | | |  | |  | |  | |  | | Port de la tenue professionnelle adaptée  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Choix correct du matériel, des outils (contrôle, désemballage, transport…)  Utilisation conforme du matériel  Organisation rationnelle dans l’espace  Prise en compte des priorités, des contraintes  Prise en compte du développement durable (écogestes)  Respect du temps alloué  Application conforme des mesures correctives | Zones de stockage ordonnées et propres  Contrôle quantitatif des livraisons  Contrôle qualitatif des livraisons  Traitement des produits non conformes selon les consignes  Renseignement conforme des documents de gestion et de traçabilité | |
| C 1.2 Désemballer les livraisons | | | Utilisation adaptée des outils de désemballage  Conformité du tri et de l’évacuation des emballages | |
| C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés | | | 5 | | |  | |  | |  | |  | | Respect du plan et des règles de rangement  Respect de la marche en avant | |
| **C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples | 6 | | |  | | | |  | |  | |  | | Port d’une tenue professionnelle adaptée  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Respect des procédures, des protocoles  Installation rationnelle du poste du travail  Respect du temps alloué  Résultat conforme au travail prescrit  Attitude d’autocontrôle permanente  Renseignement précis des documents de traçabilité  Application conforme des mesures correctives | Choix adapté des ustensiles et matériels  Respect des fiches techniques | |
| C 4.2 Portionner les préparations alimentaires | 6 | | |  | | | |  | |  | |  | | Respect et exactitude des grammages  Régularité des portions | |
| C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires | 7 | | |  | | | |  | |  | |  | | Choix adapté des contenants  Dressage et mise en valeur conformes à la fiche technique  Respect des consignes spécifiques (régimes, allergies) | |
| C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions | 7 | | |  | | | |  | |  | |  | | Vérification de la zone de conditionnement (propreté, températures)  Choix adapté du conditionnement  Maîtrise de l’utilisation des appareils de conditionnement  Contrôle de l’étanchéité des conditionnements  Étiquetage conforme des contenants | |
| C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente | 4 | | |  | | | |  | |  | |  | | Vérification des appareils d’entreposage (propreté, températures)  Respect des règles de mise en attente | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Bilan sur la situation d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | **Note : /40** |
| **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CAP Production et service en restaurations  **EP2 – Service en restauration**  **Situation 1 en établissement de formation** | | **Durée : 2h30** | |
| **Etablissement :** | | Date : |  |
| Identification du candidat | **Nom :**  **Prénom :** | **Sujet n°** | |

Description de la situation professionnelle :

*Vous êtes employé(e) qualifié(e) de restauration (ou équipier polyvalent ou employé de cafétéria) au sein de… (citer l’entreprise ou la structure de type restauration rapide ou cafétéria).*

*Vous êtes affecté(e) ce jour au service… (La situation professionnelle sera enrichie en fonction du contexte et des activités confiées)*

*Après avoir pris connaissance de l’offre du jour (menu, carte, formules… vous participez à la mise en place et au réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation et vous encaissez les prestations.*

**1re partie pratique (durée : 2 h 10)**

**Vous réalisez les tâches cochées ci-dessous** **en prenant appui sur les documents professionnels habituels.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tâches à effectuer** | |
| C 6.1 | * Installer l’espace de distribution / vente pour le **pôle froid** |
| * Installer l’espace de distribution / vente pour le **pôle chaud** |
| * Installer l’espace de consommation |
| C 6.2 | * Disposer les **produits non alimentaires** sur les espaces de distribution, vente   (Serviettes, couverts, affichages…) |
| * Disposer les **entrées ou plats froids** sur les espaces de distribution, vente |
| * Disposer les **desserts** sur les espaces de distribution, vente |
| * Disposer les **préparations chaudes** sur les espaces de distribution, vente |
| * Disposer les **boissons** sur les espaces de distribution, vente |
| C 6.3 | * Afficher les informations relatives aux produits proposés |
| C 6.4 | * Mettre en valeur des espaces de distribution, vente et consommation |
| C 6.5 | * Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks |
| C 6.6 | * Gérer les restes ou invendus : **entrées ou plats froids** |
| * Gérer les restes ou invendus : **desserts** |
| * Gérer les restes ou invendus : **préparations chaudes** |
| * Gérer les restes ou invendus : **boissons** |
| *C 9.1* | * Ouvrir et clôturer une caisse |
| *C 9.2* | * Saisir les éléments de la prestation à encaisser |
| *C 9.3* | * Traiter les encaissements dans ses différentes formes |
| *C 9.4* | * Communiquer à l’interne et à l’externe au poste d’encaissement |

**2ème partie orale (durée : 20 minutes)**

* Vous disposez de 5 minutes pour prendre connaissance des documents professionnels proposés.
* Vous aurez à répondre aux questions des examinateurs (15 minutes) qui porteront sur :
* Les documents professionnels,
* Les activités pratiques réalisées.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CAP Production et service en restaurations  **EP2 - Situation 1 en établissement de formation Deuxième partie orale** | **Document d’évaluation** | |
| **Durée : 20 min** | |
| **Etablissement :** | **Date :** |  |
| **Nom :**  **Prénom :** | **Note :** | **/ 10 points** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Barème** | **Réponses du candidat** | **Référence** | **Savoirs associés** | | | |
| **EP** | **TECH** | **HP** | **SA** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Bilan sur la situation d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) | Noms, prénoms et signatures des évaluateurs : |

*A conserver et à archiver*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM Prénom du candidat : | **CAP PSR**  **Pôle 2 : EP2 – Service en restauration**  **Situation d’évaluation S1 en établissement**  **Contrôle en cours de formation** | Session |
| Etablissement de formation | Date |
| Académie de LYON |

*1 : non maîtrisé ; 2 : insuffisamment maîtrisé ; 3 assez bien maîtrisé ; 4 maîtrisé*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences évaluées** | **Pts** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | | | |
| **C6 – Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation** | | | | | | | | | | |
| C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation | 6 | |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle adaptée  Attitude professionnelle adaptée à la situation  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Choix correct du matériel  Utilisation rationnelle des équipements et du matériel  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement  Organisation rationnelle de l’activité avec prise en compte des priorités, des contraintes  Prise en compte du développement durable (écogestes…)  Respect du temps alloué  Application conforme des mesures correctives | Contrôle de la propreté de son espace  Agencement conforme des espaces  Mise en fonctionnement des appareils  Vérification du fonctionnement des espaces de distribution | | |
| C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation | 6 | |  |  |  |  | Chronologie pertinente des opérations  Disposition rationnelle des produits  Renseignement conforme des documents de traçabilité | | |
| C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés | 6 | |  |  |  |  | Affichage des éléments d’information conforme à la réglementation (prix, allergènes…)  Affichage des éléments d’information de l’entreprise ou de l’établissement (menus, informations nutritionnelles, supports promotionnels…) | | |
| C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation | Installation pertinente des éléments d’ambiance, des supports promotionnels… | | |
| C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks | 6 | |  |  |  |  | Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks  Prise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convives  Vérification de la propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le service  Communication réactive et pertinente des informations à l’interne | | |
| C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus | 6 | |  |  |  |  | Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes  Renseignement conforme des documents de traçabilité | | |
| **C9 – Encaisser les prestations** | | | | | | | | | |
| C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse | | 6 |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle adaptée  Respect de la sécurité des fonds  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement | Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l’ouverture et à la clôture de caisse  Correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues au moment de la clôture  Bordereau de caisse correctement renseigné | |
| C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser | | 8 |  |  |  |  | Respect des procédures d’encaissement  Saisie exacte | |
| C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes | | Encaissement fiable et rapide  Rendu de monnaie exact  Tri et regroupement des recettes conformes aux consignes | |
| C 9.4 Communiquer à l’interne et à l’externe au poste d’encaissement | | 6 |  |  |  |  | Communication adaptée, aisée avec la clientèle  Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultés  Compte-rendu pertinent de l’activité à la hiérarchie | |
| **Partie orale (savoirs associés du pôle 2) : questions portant sur des documents professionnels et sur la pratique réalisée par le candidat.** | | | | | | | | | **Note /10** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bilan sur la situation d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | | | **Note proposée : /60** | |
| **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** | |
| NOM Prénom du candidat : | **Pôle 2 : EP2 – Service en restauration**  **CAP PSR**  **Situation d’évaluation S2 en milieu professionnel**  **Contrôle en cours de formation** | | Session | |
| Etablissement de formation : | Date | |
| Structure pro d’accueil : | Académie de LYON | |

*1 : non maîtrisé ; 2 : insuffisamment maîtrisé ; 3 assez bien maîtrisé ; 4 maîtrisé*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences évaluées** | **Pts** | **1** | **2** | **2** | **4** | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** | |
| **C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle** | | | | | | | |
| C 7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu’à la prise de congé | 6 |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle adaptée  Attitude professionnelle adaptée à la situation  Communication orale avec le client ou le convive adaptée à la situation  Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement | Respect des protocoles d’accueil et de prise de congé de l’entreprise ou de l’établissement  Accompagnement adapté du client ou du convive tout au long de la prestation |
| C 7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l’offre, la vente additionnelle | 14 |  |  |  |  | Questionnement pertinent pour identifier les besoins du client ou convive  Propositions adaptées aux besoins et aux attentes du client ou du convive  Utilisation appropriée des supports de vente  Exactitude des informations transmises au client ou convive  Suggestion de produits en vente additionnelle |
| C 7.3 Prendre la commande | Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive  Communication réactive et précise des informations à l’équipe de travail |
| C 7.4 Gérer les objections, les réclamations | Traitement adapté des objections, des réclamations du client ou du convive  Communication réactive et pertinente des informations à la hiérarchie |
| **C8 – Assurer le service des clients ou convives** | | | | | | | |
| C 8.1 Préparer les éléments de la commande | 6 |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle adaptée  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Attitude professionnelle adaptée à la situation  Communication orale adaptée à la situation  Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement  Respect du temps alloué | Préparation conforme à la commande du client ou du convive  Communication réactive des informations à l’équipe de travail |
| C 8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette | 10 |  |  |  |  | Conditionnements conformes et adaptés  Distribution raisonnée des produits alimentaires, des consommables pour la vente à emporter |
| C 8.3 Servir les repas | Présentation propre et conforme aux consignes  Utilisation rationnelle du matériel, des ustensiles de service  Respect du confort du client ou du convive pendant le service |
| C 8.4 Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation | 4 |  |  |  |  | Maintien d’un environnement accueillant et fonctionnel pendant le service  Respect de la sécurité du client ou du convive  Communication réactive des informations à l’équipe de travail  Application conforme des mesures correctives |

|  |  |
| --- | --- |
| NOM Prénom du candidat : | **CAP PSR Pôle 2 : EP2 – Service en restauration**  **Situation d’évaluation S2 en milieu professionnel** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C10- Mettre en œuvre les opérations d’entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes** | | | | | | | |
| C 10.1 Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles | 6 |  |  |  |  | Tenue professionnelle adaptée  Port des EPI adapté  Respect des règles d’hygiène  Respect des règles de sécurité  Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physique  Respect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement  Prise en compte du développement durable (écogestes…)  Respect du temps alloué  Résultat conforme au travail prescrit  Attitude d’autocontrôle permanente  Réaction efficace et adaptée dans l’application des mesures correctives  Renseignement précis des documents de traçabilité | Tri conforme de la vaisselle et des ustensiles  Vérification de l’état et du fonctionnement du lave-vaisselle  Choix du produit adapté  Maîtrise de l’utilisation du lave-vaisselle  Maîtrise de la consommation d’eau et de produit |
| C 10.2 Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes  - dépoussiérage manuel et mécanisé  - lavage manuel : vitrines, parois, sols, équipements, matériels  - lavage mécanisé des surfaces | 10 |  |  |  |  | Respect du plan de nettoyage et de désinfection  Mise en place des équipements de protection collective  Choix correct du matériel et des produits  Maîtrise de la consommation d’eau, de produits, de consommables  Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection  Respect de la circulation des personnes  Respect de l’intégrité des matériaux  Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes |
| C10.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets | 4 |  |  |  |  | Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures |

|  |  |
| --- | --- |
| **Bilan sur la situation d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | **Note proposée : /60** |
| **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** |