

C.A.P. AGENT POLYVALENT de RESTAURATION

Fiche d'évaluation de la période de formation en entreprise

PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

N° : du au

Restauration collective

Restauration commerciale

Établissement de formation	Entreprise		
Candidat			
NOM :			
Prénom :			
Date de naissance :			
Note(s) proposée(s) au jury :			
	EP1	EP2	EP3
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES TRANSVERSALES	/4	/4	/4
COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS	/6	/6	/6
SAVOIRS ASSOCIÉS	/2	/2	/2
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES SPÉCIFIQUES	/8	/8	/8
	/ 20	/ 20	/ 20

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES TRANSVERSALES	Compétences évaluées*	PS	MS	S	TS
<p>Rechercher et décoder l'information - utiliser les documents de l'entreprise</p> <p>Organiser son travail - respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie - installer rationnellement et maintenir en ordre le(s) poste(s) de travail - respecter la chronologie des tâches et bien gérer son temps.</p> <p>S'adapter ... - à une situation non prévue ou nouvelle, à l'équipe ...</p> <p>Contribuer à la qualité - effectuer des contrôles quantitatifs et/ou qualitatifs - effectuer des prélèvements - s'assurer de la qualité de ses prestations - renseigner les documents «qualité» de l'entreprise</p> <p>Se situer dans l'organisation de l'entreprise - se situer dans le service et dans l'équipe - transmettre les informations dans l'équipe.</p>					
		Note attribuée /4			
COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS	Comportements Evalués*	PS	MS	S	TS
<ul style="list-style-type: none"> - être ponctuel et assidu - s'adapter aux personnes (équipe et clients) - être aimable, poli, avoir une tenue et un registre de langage adaptés - faire preuve de discrétion dans le travail - respecter ordres et consignes de la hiérarchie - être attentif aux souhaits et à la satisfaction du client (EP2) OU prendre soin du matériel de l'entreprise (EP1 – EP3). 					
		Note attribuée /6			
SAVOIRS ASSOCIÉS	Jamais	Rarement	Parfois	Souvent	Toujours
- Le stagiaire est-il capable de justifier de façon pertinente ses actions ?	0	0,5	1	1,5	2
		Note attribuée /2			

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES SPÉCIFIQUES

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES SPÉCIFIQUES	Compétences évaluées*	PS	MS	S	TS
<p>FONCTION de PRODUCTION : EP1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et stocker des denrées et des marchandises • Réceptionner et entreposer des plats préparés à l'avance • Réaliser des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire • Réaliser des cuissons préliminaires ou de finitions <ul style="list-style-type: none"> - cuissons à l'eau et à la vapeur - réalisations de fritures - réalisations de grillades simples - cuissons avec plaque, avec toaster, avec salamandre, avec rôtière et cuissons au four • Réaliser, par assemblage, des mets destinés à être consommés froids ou chauds. 					
	Note attribuée		/8		
<p>FONCTION de DISTRIBUTION, SERVICE et COMMUNICATION : EP2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place les espaces de distribution, vente et consommation • Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance, de supports d'animation pour des journées à thème • Maintenir un environnement accueillant • Mettre en service les matériels • Remettre en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat et/ou • Maintenir en température des plats chauds et/ou froids • Dresser des préparations froides en vue de leur distribution • Approvisionner ou réapprovisionner les espaces de distribution, vente ou consommation • Afficher les prestations proposées et leur prix • Informer, conseiller et servir les clients • Encaisser des prestations. 					
	Note attribuée		/8		
<p>FONCTION d'ENTRETIEN : EP3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer au lavage manuel des ustensiles de cuisine • Participer au lavage de la vaisselle mécanisé • Procéder au bio-nettoyage manuel des matériels • Procéder au bio-nettoyage manuel des surfaces • Procéder au bio-nettoyage mécanisé des surfaces. 					
	Note attribuée		/8		

*Cochez les compétences évaluées

PS = Pas satisfaisant ; MS=Moyennement satisfaisant ; S=satisfaisant ; TS=Très satisfaisant.

Appréciation générale

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Date :

NOM et émargement

Tuteur

Professeur