

FICHE INDIVIDUELLE
 D'ÉVALUATION

N° CANDIDAT:

ÉPREUVE EPI
Production de préparations
froides et de préparations
chaudes

SESSION :

SUJET N°.....

Date	Centre d'examen :

Compétences évaluées (+)	Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint(*)				Note
		1	2	3	4	
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique					/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Maintien en ordre du poste de travail pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation					/15
C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	Vérification de la conformité des produits Vérification de la propreté et de l'état de fonctionnement du matériel					/5
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés					/15
C34 Conduire des techniques culinaires	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés Rapidité et dextérité d'exécution Respect des qualités organoleptiques					/20
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement	Choix du conditionnement adapté Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect du protocole de conduite d'un refroidissement rapide Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement (annexe2) Rapidité d'exécution					/20
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires	Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement du document d'enregistrement de la qualité (annexe3)					/20 <small>(dont 5 points intégrés pour la fiche qualité)</small>
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE :					/100 points	
SAVOIRS ASSOCIÉS :					/ 20 points	
TOTAL ÉPREUVE EPI :					/120 points	
NOTE EN POINTS ENTIERS :					/ 20 points	

Membres du jury

- (*) 1 : non maîtrisé
 2 : insuffisamment maîtrisé
 3 : assez bien maîtrisé
 4 : maîtrisé

Nom

Signature

-

-

-

-

(+) Les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras. -

-

Compétences évaluées (+)	CANDIDATS → Indicateurs d'évaluation	N°		N°		N°	
		Remarques	Note	Remarques	Note	Remarques	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique		/5		/5		/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Maintien en ordre du poste de travail pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation		/15		/15		/15
C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	Vérification de la conformité des produits Vérification de la propreté et de l'état de fonctionnement du matériel		/5		/5		/5
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés		/15		/15		/15
C34 Conduire des techniques culinaires	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés Rapidité et dextérité d'exécution Respect des qualités organoleptiques		/20		/20		/20
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement	Choix du conditionnement adapté Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect du protocole de conduite d'un refroidissement rapide Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement (annexe2) Rapidité d'exécution		/20		/20		/20
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires	Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement du document d'enregistrement de la qualité (annexe3)		/20		/20		/20
TOTAL EPREUVE PRATIQUE /100points							