

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS
1^{ère} PARTIE
EPREUVE PONCTUELLE PRATIQUE ET ORALE (coefficient 6 au total)
ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE (coefficient 3)
Durée : 4 heures maximum

Capacités	Compétences terminales évaluées	Critères	Barème	Numéro des candidats			
S'organiser	C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle adaptée - Choix correct du matériel - Pesées correctes - Organisation adaptée du poste de travail - Respect des règles d'hygiène et de sécurité 	/1				
	C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables...		Non évaluée				
S'adapter	C31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	- Réponse adaptée à la situation	/1				
Réaliser et contrôler	C41.C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des protocoles - Respect des températures - Etiquetage conforme - Qualité du résultat 	/3				
	C42.C Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques professionnelles - Qualité de la réalisation - Présentation esthétique, soignée 	/7				
	C43.C Assurer le service des repas, des collations en collectivités	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des protocoles - Respect de la réglementation en vigueur 	/4				
	C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse pertinente de sa pratique. - Bilan objectif. - Proposition de solutions réalistes pour corriger les écarts. 	/1				
Communiquer	C 52 transmettre des informations à caractère professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - Transmission fidèle des informations. - Vocabulaire adapté. 	/1				
Entretien avec le jury Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques (justification orale)			/2				
Note EP2 – 1^{ère} partie sur 20 (note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)			/20				
Note EP2 1^{ère} partie coefficientée			/60				