

Académie de Lille
CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif
EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES

Evaluation en établissement de formation,
1^{ère} partie : Activités de production alimentaire (coefficient 1,5)

Session 2....

Etablissement de formation	
Nom et prénom du candidat :	Date :
Désignation des tâches : Durée :	

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	<ul style="list-style-type: none"> - tenue professionnelle adaptée - contrôle du matériel - pesées correctes - organisation rationnelle du poste de travail - respect des règles d'hygiène et de sécurité 	/3	0 à 0,75	0,75 à 1,5	1,5 à 2,25	2,25 à 3
C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables	<ul style="list-style-type: none"> - vérification de documents de documents de gestion (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock...) - renseignement correct d'un document de gestion 	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
C41.C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivité	<ul style="list-style-type: none"> - respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - respect des protocoles - respect des températures - étiquetage conforme - qualité du résultat 	/4	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4
C42.C Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité	<ul style="list-style-type: none"> - respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - maîtrise des techniques professionnelles - qualité de la réalisation - présentation esthétique et soignée - document de traçabilité exact 	/7	0 à 1,75	1,75 à 3,5	3,5 à 4,75	6,75 à 7
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	<ul style="list-style-type: none"> - conformité de la réalisation - bilan objectif (contrôle visuel, qualités organoleptiques...) - proposition de solutions pertinentes et réalistes - correction des écarts 	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
Maîtriser les savoirs associés (aspects scientifiques et technologiques liées aux activités conduites)		/4	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4
Total EP2 Milieu Professionnel sur 20 (Note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)		/20				

Nom et émargement Professeurs	Professionnels
----------------------------------	----------------

Académie de Lille
CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif
EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES

Evaluation en établissement de formation,

Session 2....

2^{ème} partie : Activités d'entretien du linge et des vêtements (coefficient 1,5)

Etablissement de formation	
Nom et prénom du candidat :	Date :
Désignation des tâches :	Durée :

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	<ul style="list-style-type: none"> - tenue professionnelle adaptée - contrôle du matériel - respect des dilutions et des pesées - organisation rationnelle du poste de travail - respect des règles d'hygiène et de sécurité 	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables	<ul style="list-style-type: none"> - vérification de documents de documents de gestion (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock...) - renseignement correct d'un document de gestion - rangement rationnel des produits et matériels 	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
C45.C Entretien le linge en collectivité	<ul style="list-style-type: none"> - respect du circuit du linge - respect des procédures (tri, lavage, séchage, repassage...) - respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - maîtrise des techniques professionnelles - qualité du résultat : <ul style="list-style-type: none"> * linge propre * linge marqué * linge réparé * repassage net * pliage correct, adapté au rangement 	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	<ul style="list-style-type: none"> - conformité de la réalisation - bilan objectif (contrôle visuel en fin de tâche, ...) - proposition de solutions pertinentes et réalistes - correction des écarts 	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
Maîtriser les savoirs associés (aspects scientifiques et technologiques liées aux activités conduites)		/4	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4
Total EP2 Milieu Professionnel sur 20 (Note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)		/20				

Nom et émargement Professeurs	Professionnels
----------------------------------	----------------