

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

**Evaluation en structures collectives**

**Coefficient 3**

Session 2....

Etablissement de formation	
Nom et prénom du candidat :	Date :
Structure collective (nom + adresse) :	
Nature de la structure collective :	
Public accueilli :	
Mode de distribution, de service :	
Revêtements à entretenir :	Matériels à disposition :

Désignation des tâches :	Durée :
--------------------------	---------

Nom et émargement Professeurs	Professionnels : - Tuteur :  - Responsable du stage :
----------------------------------	--

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

Evaluation en structures collectives

Session 2....

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
<b>C 43 C Assurer le service des repas, des collations en collectivités</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes</li> <li>• Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas (salle à manger, chambre...)</li> <li>• Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide</li> <li>• Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude</li> <li>• Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution * en mets et boissons * en matériels de service</li> <li>• Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à la table, au fauteuil, au lit ..)</li> <li>• Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect du protocole de mise en service</li> <li>- respect des consignes</li> <li>- disposition esthétique et mise en valeur</li> <li>- respect des protocoles</li> <li>- contrôle des températures</li> <li>- maintien de la variété de l'offre</li> <li>- approvisionnement en continu</li> <li>- prise en compte de la présence et des caractéristiques des convives</li> <li>- tri et traitement correct des produits selon leur devenir</li> <li>- renseignement exact des documents de traçabilité</li> </ul>	/7	0 à 1,75	1,75 à 3,5	3,5 à 5,25	5,25 à 7
<b>C 44 C Assurer l'entretien courant des locaux collectifs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine</li> <li>• Mettre en oeuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dépoussiérage manuel et mécanique</li> <li>- Lavage, séchage : lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements ; lavage mécanique des sols et des surfaces par haute pression</li> <li>- Protection des sols (pose d'émulsion et lustrage)</li> </ul> </li> <li>• Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles</li> <li>• Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien</li> <li>• Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur</li> <li>• Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets ; maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tri correct de la vaisselle</li> <li>- respect de la procédure de lavage</li> <li>- respect des dosages</li> <li>- contrôle et rangement adapté</li> <li>- choix correct des produits et matériels</li> <li>- maîtrise des techniques</li> <li>- contrôle du résultat et remédiation éventuelle</li> <li>- respect des protocoles</li> <li>- remise en état adaptée</li> <li>- respect des consignes</li> <li>- respect de l'environnement</li> <li>- résultat conforme</li> </ul>	/7	0 à 1,75	1,75 à 3,5	3,5 à 5,25	5,25 à 7
<b>C 31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réponse adaptée</li> <li>- respect des contraintes</li> <li>- identification des priorités</li> </ul>	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
<b>C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- transmission fidèle</li> <li>- vocabulaire adapté</li> <li>- informations justes</li> </ul>	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
<b>Savoir être (comportement professionnel)</b>		/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
<b>Total EP2 Milieu Professionnel sur 20 (Note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)</b>		/20				