

Académie de :	Session :
Nom du candidat :	
Etablissement de formation :	Date :

## DOSSIER CCF

### CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

**Le dossier contient :**

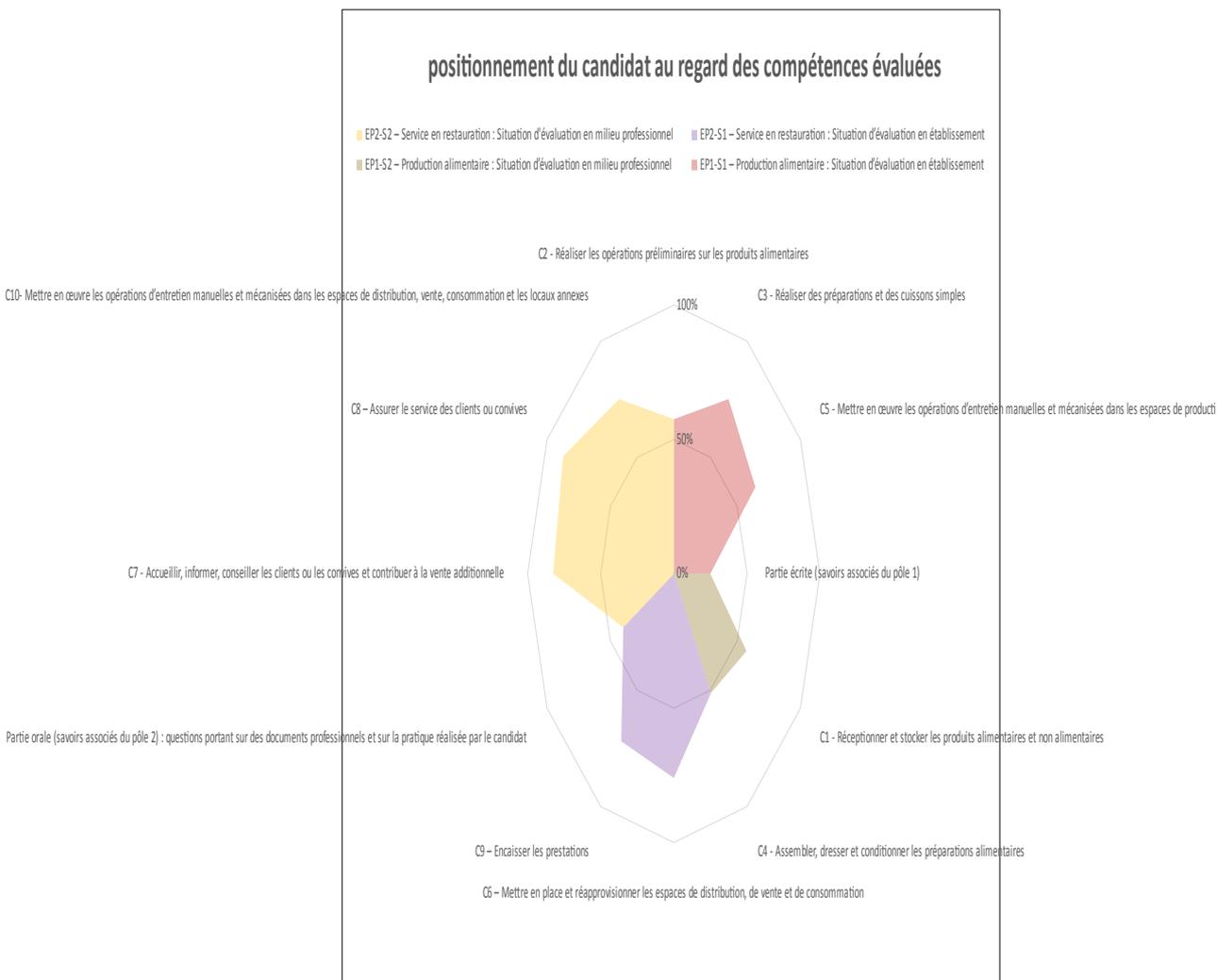
- les situations d'évaluation
- les grilles de notation

#### Relevé des notes de CCF

		coef	Note coeff.*		Note sur 20*
<b>Epreuve EP1</b>	<b>Production alimentaire</b>	<b>5</b>	<b>59.5</b>	<b>/100</b>	<b>12.0</b>
	EP1-S1 en établissement de formation	3	38.0	/60	12.7
	EP1-S2 en milieu professionnel	2	21.5	/40	10.8

		coef	Note coeff.*		Note sur 20*
<b>Epreuve EP2</b>	<b>Service en restauration</b>	<b>6</b>	<b>90.5</b>	<b>/120</b>	<b>15.5</b>
	EP2-S1 en établissement de formation	3	41.5	/60	13.8
	EP2-S2 en milieu professionnel	3	49.0	/60	16.3

\* Note arrondie au demi-point supérieur et « AB » pour les candidats absents



Académie de :	Session : 0
Nom du candidat :	
Etablissement de formation :	Date : 12/30/1899

**CAP PSR - CCF**  
**PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire**  
**Situation d'évaluation S1 en établissement**

Compétences évaluées	-->					note	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
	1	2	3	4	barème			

C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires									
C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires								Contrôle qualitatif des produits à traiter Choix des matériels adaptés Exactitude des pesées et des mesures (hors produits semi-élaborés*)	
C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires	6					x	4.5		Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité
C 2.3 Préparer les légumes et fruits frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine	10					x	4	Lavage, décontamination des fruits et légumes conformes au protocole Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés Conformité du tri et de l'évacuation des déchets Conformité du taillage des végétaux aux consignes	
C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente d'une utilisation ultérieure	4						x	3	Conditionnement et étiquetage conformes des produits alimentaires en attente Conformité de la température et du lieu de stockage Renseignement conforme des documents de traçabilité et archivage
<b>Note :</b>							<b>11.5</b>	<b>/20</b>	

C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples									
C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture								Maîtrise de l'utilisation des appareils de cuisson Contrôle de la cuisson	
C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance	10					x	7.5		Maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou de remise en température Rangement rationnel des préparations Contrôle des températures et application conforme des mesures correctives Conformité des durées d'entreposage
C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés	10						x	7.5	Respect des fiches techniques Respect des modes d'emploi Respect des pesées et des mesures * Maîtrise de l'utilisation des appareils
<b>Note :</b>							<b>15</b>	<b>/20</b>	

C5 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production										
C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles	3						x	1.2	Tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) Vérification du fonctionnement du poste de lavage Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements	
C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : - lavage manuel des équipements, matériels et surfaces - lavage mécanisé des surfaces	5						x	3.75	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Ordre pertinent des opérations Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Prise en compte de la coactivité Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes	
C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets	2							x	1.5	Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures
<b>Note :</b>							<b>6.45</b>	<b>/10</b>		

<b>Partie écrite (savoirs associés du pôle 1)</b>								
<b>Note :</b>							<b>5</b>	<b>/10</b>

<b>Note : 38 /60</b>								
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :

Académie de :	Session : 0
Nom du candidat :	
Etablissement de formation :	Date : 12/30/1899

**CAP PSR - CCF**  
**PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire**  
**Situation d'évaluation S2 en milieu professionnel**

(non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)	-->	1	2	3	4	note	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
Compétences évaluées	barème	15%	40%	75%	100%			

**C1 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires**

C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	5	X				0.75	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Choix correct du matériel, des outils (contrôle, déemballage, transport...) Utilisation conforme du matériel Organisation rationnelle dans l'espace Prise en compte des priorités, des contraintes Prise en compte du développement durable (écogestes) Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives	Zones de stockage ordonnées et propres Contrôle quantitatif des livraisons Contrôle qualitatif des livraisons Traitement des produits non conformes selon les consignes Renseignement conforme des documents de gestion et de traçabilité
C 1.2 Déemballer les livraisons								Utilisation adaptée des outils de déemballage Conformité du tri et de l'évacuation des emballages
C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	5				X	5		Respect du plan et des règles de rangement Respect de la marche en avant

Note : **5.75** /10

**C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires**

C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples	6	X				0.9	Port d'une tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Respect des procédures, des protocoles Installation rationnelle du poste du travail Respect du temps alloué Résultat conforme au travail prescrit Attitude d'autocontrôle permanente Renseignement précis des documents de traçabilité Application conforme des mesures correctives	Choix adapté des ustensiles et matériels Respect des fiches techniques
C 4.2 Portionner les préparations alimentaires	6		X			2.4		Respect et exactitude des grammages Régularité des portions
C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires	7			X		5.25		Choix adapté des contenants Dressage et mise en valeur conformes à la fiche technique Respect des consignes spécifiques (régimes, allergies)
C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions	7		X			2.8		Vérification de la zone de conditionnement (propreté, températures) Choix adapté du conditionnement Maîtrise de l'utilisation des appareils de conditionnement Contrôle de l'étanchéité des conditionnements Etiquetage conforme des contenants
C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente	4				X	4		Vérification des appareils d'entreposage (propreté, températures) Respect des règles de mise en attente

Note : **15.35** /30

**Note : 21.5** /40

Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :

Académie de :	Session : 0
Nom du candidat :	
Etablissement de formation :	Date : 12/30/1899

**CAP PSR - CCF**  
**PÔLE 2 – EP2 – Service en restauration**  
**Situation d'évaluation S1 en établissement**

(non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)	-->	1	2	3	4	note	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
Compétences évaluées	barème	15%	40%	75%	100%			

<b>C6 – Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation</b>								
C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation	6		X			2.4	Port de la tenue professionnelle adaptée Attitude professionnelle adaptée à la situation Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Choix correct du matériel Utilisation rationnelle des équipements et du matériel Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes Prise en compte du développement durable (éco-gestes...) Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives	Contrôle de la propreté de son espace Agencement conforme des espaces Mise en fonctionnement des appareils Vérification du fonctionnement des espaces de distribution
C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation	6				X	6		Chronologie pertinente des opérations Disposition rationnelle des produits Renseignement conforme des documents de traçabilité
C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés	6				X	6		Affichage des éléments d'information conforme à la réglementation (prix, allergènes...) Affichage des éléments d'information de l'entreprise ou de l'établissement (menus, informations nutritionnelles, supports promotionnels...)
C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation	6				X	6		Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels...
C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks	6				X	6		Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks Prise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convives Vérification de la propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le service Communication réactive et pertinente des informations à l'interne
C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus	6		X			2.4		Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes Renseignement conforme des documents de traçabilité
<b>Note :</b>						<b>22.8</b>	<b>/30</b>	

<b>C9 – Encaisser les prestations</b>								
C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse	6				X	6	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect de la sécurité des fonds Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l'ouverture et à la clôture de caisse Correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues au moment de la clôture Bordereau de caisse correctement renseigné
C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser	8				X	6		Respect des procédures d'encaissement Saisie exacte
C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes	6				X	2.4		Encaissement fiable et rapide Rendu de monnaie exact Tri et regroupement des recettes conformes aux consignes
C 9.4 Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement	6		X			2.4		Communication adaptée, aisée avec la clientèle Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultés Compte-rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie
<b>Note :</b>						<b>14.4</b>	<b>/20</b>	

**Partie orale (savoirs associés du pôle 2) : questions portant sur des documents professionnels et sur la pratique réalisée par le candidat**

**Note : 4 /10**

**Note : 41.5 /60**

Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :

Académie de :	Session : 0
Nom du candidat :	
Etablissement de formation :	Date : 12/30/1899

**CAP PSR - CCF**  
**PÔLE 2 – EP2 – Service en restauration**  
**Situation d'évaluation S2 en milieu professionnel**

Compétences évaluées	-->					note	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
	1 (non maîtrisé)	2 (insuffisamment maîtrisé)	3 (assez bien maîtrisé)	4 (maîtrisé)	barème			

C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle								
C 7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé	6					X	6	Respect des protocoles d'accueil et de prise de congé de l'entreprise ou de l'établissement Accompagnement adapté du client ou du convive tout au long de la prestation
C 7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle	14					X	10.5	Questionnement pertinent pour identifier les besoins du client ou convive Propositions adaptées aux besoins et aux attentes du client ou du convive Utilisation appropriée des supports de vente Exactitude des informations transmises au client ou convive Suggestion de produits en vente additionnelle
C 7.3 Prendre la commande								Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive Communication réactive et précise des informations à l'équipe de travail
C 7.4 Gérer les objections, les réclamations								Traitement adapté des objections, des réclamations du client ou du convive Communication réactive et pertinente des informations à la hiérarchie
Note :						16.5 /20		

C8 – Assurer le service des clients ou convives								
C 8.1 Préparer les éléments de la commande	6					X	6	Préparation conforme à la commande du client ou du convive Communication réactive des informations à l'équipe de travail
C 8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette	10					X	7.5	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Attitude professionnelle adaptée à la situation Communication orale adaptée à la situation Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive
C 8.3 Servir les repas								Présentation propre et conforme aux consignes Utilisation rationnelle du matériel, des ustensiles de service Respect du confort du client ou du convive pendant le service
C 8.4 Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation	4					X	4	Maintien d'un environnement accueillant et fonctionnel pendant le service Respect de la sécurité du client ou du convive Communication réactive des informations à l'équipe de travail Application conforme des mesures correctives
Note :						17.5 /20		

C10- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes								
C 10.1 Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles	6					X	4.5	Tri conforme de la vaisselle et des ustensiles Vérification de l'état et du fonctionnement du lave-vaisselle Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation du lave-vaisselle Maîtrise de la consommation d'eau et de produit
C 10.2 Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : vitrines, parois, sols, équipements, matériels - lavage mécanisé des surfaces	10					X	7.5	Tenue professionnelle adaptée Port des EPI adapté Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Prise en compte du développement durable (écogestes...) Respect du temps alloué Résultat conforme au travail prescrit Attitude d'autocontrôle permanente Réaction efficace et adaptée dans l'application des mesures correctives Renseignement précis des documents de traçabilité
C 10.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets	4					X	3	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Maîtrise de la consommation d'eau, de produits, de consommables Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Respect de la circulation des personnes Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes
Note :						15 /20		

**Note : 49 /60**

Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :
--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------