


Établissement :	 académie Strasbourg MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE	<b>CAP APR</b>  <b>EVALUATION PFMP N°1 ( ) - N°2 ( )</b>
	Identification du candidat : Nom : .....  Prénom : .....	

Compétences évaluées	Note
<b>C11 et 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	...../2
<b>C21 et C22 Organiser son travail et s'adapter à une nouvelle organisation</b> - respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie - installer rationnellement et maintenir en ordre le(s) poste(s) de travail - respecter la chronologie des tâches et bien gérer son temps - réagir de façon adaptée à une nouvelle situation - s'intégrer au travail d'une équipe	...../3
<b>REALISER</b> <b>C31, C32 Réceptionner, entreposer, sortir, contrôler les produits avant leur utilisation</b> <b>C33, C34 et C35 Conduire des techniques alimentaires</b> - réaliser des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire - réaliser des cuissons préliminaires ou de finitions - réaliser, par assemblage, des mets destinés à être consommés froids ou chauds. - conditionner des produits alimentaires, assurer les traitements de refroidissement rapide et stocker <b>C36, C37 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution – Encaisser les prestations</b> - mettre en service les matériels - mettre en place les espaces de distribution, vente et consommation - maintenir en température des plats chauds et/ou froids - approvisionner ou réapprovisionner les espaces de distribution, vente... - préparer la commande face au client - distribuer les repas, les préparations, - assurer l'encaissement, - assurer le traitement des invendus <b>C 38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, des matériels et des équipements</b> - préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement - mettre en oeuvre des techniques de nettoyage des sols, des murs, des plafonds, des surfaces vitrées... - nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire - décontaminer par procédé manuel et mécanique - assurer le tri et le lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine - assurer l'évacuation des déchets et maintenir en état les locaux à déchets...	...../10
<b>C39 Contribuer à la qualité</b> - effectuer des contrôles quantitatifs et/ou qualitatifs - prélever un échantillon de la production comme plat témoin - s'assurer de la qualité de ses prestations et renseigner les documents «qualité»	...../3
<b>C43 Communiquer (avec le personnel, avec les clients,...)</b>	...../2
<b>TOTAL SUR 20 Remarques</b> <b>Cette note peut figurer dans le bulletin de l'élève. Cette note n'est pas une note de CCF.</b>	...../20

Nom et signature du professionnel :

Nom et signature du professeur :