

# CAHIER DES CHARGES CCF EP1 en centre de formation

## BEP ASSP

### CONDITIONS d'évaluation d'une situation CCF EP1

#### Compléter la grille d'évaluation EP1

Durée : 1h30 max

Nombre d'élèves évalués conseillé : 4 à 6 maxi en proposant au moins 2 sujets différents.

Période d'évaluation : Avant la fin du premier semestre de la session d'examen.

Rédiger une situation détaillée en précisant :

- Durée maximale ; 1h30 (2h maximum)
- La structure d'accueil
- L'âge de /des usager(s)
- Le nombre d'usager : entre deux et quatre maximum
- Les capacités de l'usager ; autonomie,
- Les conditions de dressage et de service de la collation.
  
- **Les activités à réaliser** :
  - Planification écrite des activités de travail (question écrite N°1 des savoirs associés).
  - Réalisation d'une collation : préparation des fruits, différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées, boissons chaudes et froides, confection de biberons, utilisation de produits prêts à l'emploi.
  - Réalisation d'un bio nettoyage (en plus de *l'entretien* de base lié la préparation de la collation) : Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique, techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle, techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels.
  - Justification par écrit des savoirs associés (3 questions) obligatoirement en lien avec le sujet.

Demander de compléter le tableau « planification des activités de travail » (ci-dessous) à faire figurer au dos du sujet. Ce travail écrit est noté (2 pts). Durée : 10 minutes maximum.

Mise à disposition :

- Fiche recette précisant les quantités
- Denrées nécessaires et d'autres à disposition pour permettre un choix (non pesées).
- Matériels et produits nécessaires et mettre en plus à disposition d'autres produits inutiles permettant d'évaluer le choix de l'élève.

Lister les 3 questions de savoirs associés à placer au verso du sujet :

- 2 questions portant sur la Nutrition-Alimentation en lien avec la préparation de collations (2 x 1 pt)

- 1 question portant sur les techniques professionnelles et technologie associé : Techniques de bio nettoyage (1 x 1pt)

### TABLEAU DE PLANIFICATION DE L'ORGANISATION DES ACTIVITES DE TRAVAIL

Lister les tâches en lien avec votre sujet par ordre chronologique et indiquer la durée de chacune.

Temps à disposition pour réaliser ce travail : **10 minutes maximum.**

N°	Lister toutes les tâches dans l'ordre chronologique	Durée