

C.A.P
**Assistant(e) Technique en Milieux Familial et
Collectif**

Arrêté du 11 août 2004

**Mise en œuvre du Contrôle en Cours de
Formation (C.C.F).**

**Dossier documentaire à destination des
centres de formation.**

Le 04/06/07

Bernard Brault
IEN SBSSA

Préambule

Ce dossier a pour objectif d'apporter des précisions pour la mise en oeuvre du Contrôle en Cours de Formation. Il complète l'ensemble documentaire pour la formation CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif remis aux équipes pédagogiques.

Je remercie le groupe d'enseignants de l'académie de Créteil qui s'est investi dans ce travail et tout particulièrement Blandine Savignac qui a bien voulu en assurer la coordination. Un grand merci aux IEN du groupement Sud qui nous ont permis, par les supports transmis, d'enrichir la réflexion et d'utiliser leurs productions.

Sommaire

- 1. Rappel du règlement d'examen pour les épreuves professionnelles.**
P.3
- 2. Principe du Contrôle en Cours de Formation (C.C.F) pour les épreuves du domaine professionnel EP1 et EP2.** P.4.5
- 3. Organisation des situations d'évaluation pour les épreuves EP1 et EP2.** P.6-7
- 4. Les documents académiques indispensables** P.8-30
- 5. Annexes** P 31-38.

1. Rappel du règlement d'examen pour les épreuves professionnelles.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats individuels	
EPREUVES	Unités	Coeff.	MODE	MODE	DUREE

UNITÉS PROFESSIONNELLES

EP1 – Services aux familles	UP1	7 <i>dont 1 pour la PSE</i>	CCF	<i>Ponctuelle pratique et orale</i>	5 h <i>dont 1 h pour la PSE</i>
EP2 – Services en collectivités	UP2	6	CCF	<i>Ponctuelle pratique et orale</i>	6 h

Rappel des généralités sur le Contrôle en Cours de Formation (note de service n°92.329 du 9 novembre 1992 (BO n°44 du 19/11/92))

Le CCF est un mode de validation de compétences terminales par sondage. Les phases d'évaluation interviennent à différents moments du cycle pour chacun des élèves d'un groupe et s'intègrent dans le processus de formation. La conception et la mise en œuvre des situations d'évaluation sont de la responsabilité des formateurs.

2. Principe du Contrôle en Cours de Formation (C.C.F) pour les épreuves du domaine professionnel EP1 et EP2.

2.1. EP1 Service aux familles (UP1 coef. 7 dont 1 pour la PSE).

L'évaluation a lieu en **centre de formation au cours de la dernière année de formation.**

Elle se fait **sous la responsabilité du chef d'établissement.**

Elle a pour objectif de vérifier les **compétences professionnelles** et les **savoirs associés** liés aux activités professionnelles suivantes exercées au domicile privé des familles :

- activités liées à l'alimentation
- activités d'entretien du cadre de vie
- activités d'entretien du linge et des vêtements.

L'évaluation s'effectue à l'occasion **d'une situation d'évaluation** organisée dans le cadre des **activités habituelles de formation pratique.**

A partir d'une situation professionnelle d'intervention en milieu familial construite autour de **plusieurs activités**, le candidat doit :

- analyser la situation à partir de consignes écrites
- organiser les activités dans le temps qui lui est imparti
- mettre en œuvre ces activités qui mobilisent compétences terminales et savoirs associés inscrits au référentiel avec obligatoirement évaluation des compétences :
 - C41F : mettre en oeuvre les techniques de conservation en milieu familial
 - C42F : préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial (4 personnes maximum)
 - C43F : servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial
 - C44F: entretenir les logements et espaces de vie privée
 - C45F: entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial
- Renseigner dans la mesure du possible des documents administratifs courants de la vie familiale.

La situation d'évaluation aura une durée comparable à la durée d'une intervention en milieu familial : durée de **4 heures maximum.**

A l'issue du travail pratique, durant **30 minutes maximum** incluses dans le temps de l'épreuve, il sera demandé au candidat de rendre compte oralement des activités réalisées : organisation du travail, choix technologiques, qualité du travail et des résultats, prise d'autonomie... Cette argumentation prend appui sur les savoirs associés en lien avec les activités conduites et permet de vérifier plus particulièrement les compétences organisationnelles et relationnelles nécessaires en milieu familial.

Les **professionnels sont associés** à l'évaluation en établissement de formation (élaboration de la situation d'évaluation, évaluation des candidats...).

La note sur 20 résultant de l'évaluation **est pondérée** en fonction des appréciations cosignées par les tuteurs et par les responsables de structures prestataires ou mandataires. On utilisera, pour cette pondération, le document « période de formation en domicile privé des personnes » ci-joint page 14.

2.2. EP2 services en collectivités (UP2 coef. 6) .

<p>L'épreuve EP2 permet l'évaluation de compétences professionnelles et de savoirs associés dans le contexte collectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - activités de production alimentaire - activités d'entretien du cadre de vie - activités d'entretien du linge et des vêtements <p><i>A travers : Deux situations d'évaluation, d'égale valeur, au cours de la dernière année de formation</i></p>	
Une situation d'évaluation en établissement de formation	Une situation d'évaluation en structures collectives
<p>Sous la <u>responsabilité</u> du chef d'établissement</p> <p><u>Une situation d'évaluation dans le cadre des activités habituelles de formation pratique.</u></p> <p>Pour une situation professionnelle relevant du contexte collectif, à partir de consignes écrites, d'ordre de travail ou de tout autre document professionnel, le candidat doit mettre en œuvre des activités qui mobilisent <u>obligatoirement</u> les compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C41C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités ➤ C42C Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité (2 réalisations pour 8 personnes maximum) ➤ C45C Entretien le linge en collectivités <p>Le candidat est amené à renseigner des documents de gestion (mouvement des stocks, qualité...) et à conduire des auto-contrôles relatifs au déroulement et aux résultats de ses activités.</p> <p><i>Durée : 6 heures maximum les activités de production culinaire (4 h) pouvant être dissociées de l'entretien du linge et des vêtements (2 h)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>analyse de la situation, organisation des activités</i> ➤ <i>mise en œuvre des activités (production alimentaire, entretien linge et vêtements)</i> ➤ <i>entretien oral avec le jury (maximum 30 min) : les candidats sont interrogés sur les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mises en œuvre et pour les activités conduites.</i> <p>Des professionnels sont associés à l'évaluation (élaboration des situations d'évaluation, évaluation des candidats...)</p>	<p>Sous la <u>responsabilité</u> du responsable de la structure</p> <p>Une <u>évaluation globale</u> conduite par le tuteur</p> <p>Elle permet notamment l'évaluation de compétences professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C31 s'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue ➤ C43C assurer le service des repas, des collations en collectivités ➤ C44C assurer l'entretien courant des locaux collectifs ➤ C52 transmettre des informations à caractère professionnel <p><u>La proposition de note de l'évaluation en fin de PFMP est établie conjointement par le tuteur, le responsable du stage et un membre de l'équipe pédagogique (professeur du domaine professionnel) à l'aide du document d'évaluation académique prévu.</u></p>
<p>Notation : Chaque situation donne lieu à l'attribution d'une note sur 20</p> <p>La moyenne des deux est la note sur 20 proposée au jury pour l'épreuve EP2 (coef 6)</p>	

3. Organisation des situations d'évaluation pour les épreuves EP1 et EP2.

La situation d'évaluation doit permettre la réalisation d'activités dans un contexte donné.

Elle doit être définie à partir des éléments suivants :

- la **définition de l'activité à réaliser**, commande de travaux choisis parmi les activités auxquelles le candidat a déjà été formé et en conformité avec la définition de l'épreuve d'examen,
- les **conditions de réalisation**, temps imparti, documents, matériels et produits mis à disposition
- la **performance attendue**,
- les **critères d'évaluation** } en référence aux grilles d'évaluation.

Le candidat est informé des objectifs visés par les situations d'évaluation et des conditions de leur déroulement préalablement à leur mise en œuvre.

3.1. Déroulement de l'évaluation

L'enseignant, ou le responsable en milieu professionnel programme et organise l'évaluation.

Les candidats sont informés à l'avance des date(s) et horaire(s) de l'évaluation: inscription dans le carnet de correspondance, inscription dans le cahier de textes de la classe...

↳ **En centre de formation**, au moment prévu,

↳ L'enseignant (qui devient alors examinateur) éventuellement assisté dans la mesure du possible d'un professionnel précise au candidat la situation de l'évaluation et lui remet le dossier technique (description d'une situation, documents techniques et annexes...).

↳ Le candidat réalise l'activité demandée.

↳ Les examinateurs observent l'activité du candidat au cours de son déroulement pour ne pas se limiter au seul résultat final mais pour aussi prendre en compte la démarche utilisée et les stratégies mises en œuvre : organisation du poste de travail, utilisation adéquate des matériels, des outillages et des produits, respect des règles d'hygiène, d'économie, d'ergonomie, de sécurité...

Une interrogation orale, qui s'appuie sur les savoirs associés, complète cette observation à l'issue de l'épreuve.

Chaque examinateur dispose de la grille d'évaluation académique, elle sert de support à l'observation.

↳ **En milieu professionnel**, l'observation du candidat se réalise tout au long de la période de formation avec éventuellement des observations ponctuelles sur des tâches particulières dans le cadre des activités précisées par le règlement d'examen notamment en fin de période afin de prendre en compte les compétences terminales.

Le tuteur dispose de la grille d'évaluation académique. Elle sert de support à l'observation et au bilan réalisé avec le responsable du stage et l'enseignant du domaine professionnel de l'équipe pédagogique.

En cas d'anomalie ou de difficulté, l'Inspecteur de l'Education Nationale est informé. Il propose au Recteur les mesures propres à garantir la validité de l'évaluation.

3.2. Pratique de l'évaluation

L'évaluation consiste à se prononcer sur le déroulement et le résultat des opérations et des tâches réalisées par le candidat. Les examinateurs se posent pour chacun des critères de la grille la question :

« En référence aux exigences mentionnées sur la grille, chaque compétence est-elle acquise ou non acquise ? ».

Pour chaque compétence, les examinateurs transcrivent leurs évaluations sur la fiche d'évaluation, **sans exprimer de note**,

Le 27 décembre 2014, vu AL

3.3. Proposition conjointe d'une note

A la fin de chacune des périodes de formation en entreprise de l'année terminale, un enseignant du domaine professionnel se rend dans l'entreprise pour effectuer avec le tuteur de l'entreprise un bilan des activités du candidat. Ce dernier peut assister et participer à cette discussion ce qui permet éventuellement d'affiner les évaluations portées sur la fiche à travers des justifications ou des commentaires.

En l'absence du candidat, au regard du profil dessiné par les croix sur la grille, les examinateurs s'accordent sur une note en référence au barème académique.

A l'issue des évaluations en centre, les évaluateurs s'accordent sur une note selon la même procédure.

Aucune des propositions de note n'est communiquée au candidat ni prise en compte dans les moyennes trimestrielles.

Chaque note ainsi attribuée est une des composantes de la note finale de l'épreuve EP correspondante qui sera proposée sur 20 (arrondie au ½ point supérieur) au jury.

3.4. Quelques recommandations pratiques pour l'élaboration et la mise en œuvre des situations d'évaluation en C.C.F

– L'élaboration des situations d'évaluation.

La forme des support d'évaluation est académique et est donc commune à tous les centres de formation : le document page 9 est à ce titre utilisé.

Les situations d'évaluation sont conçues en prenant appui sur la liste d'activités proposées en annexe (pages 33-38). Par souci d'équité, les situations d'évaluation doivent être envisagées en se rapportant systématiquement aux niveaux de difficultés estimés pour chaque activité proposée. Une homogénéité dans les niveaux de difficultés s'avère en effet indispensable.

– La mise en œuvre des situations d'évaluation.

Le dossier technique nécessaire aux E.P est complété d'annexes composées :

- du document à renseigner par le candidat en EP1: cahier de suivi, cahier de comptes, documents administratifs ;
- du document de gestion et, éventuellement, de la fiche d'autocontrôles en EP2 ;
- des fiches techniques d'appareils ;
- de fiches recettes ;
- des grilles d'évaluation qui auront été préalablement explicitées au cours de la formation.

Remarque : prévoir si nécessaire un usager pour la mise en situation.

– Le questionnement à l'issue du travail pratique

Il comprend 5 à 6 questions et aborde les savoirs associés transversaux et spécifiques (obligatoires S7 et S8) pour chaque épreuve selon les conditions de réalisation demandées.

4. Les documents académiques indispensables à l'évaluation des épreuves EP1 et EP2.

CONSTITUTION DU DOSSIER D'EVALUATION DU CANDIDAT

L'équipe pédagogique est responsable de la synthèse des notes de CCF de chaque candidat.

Les notes de chaque candidat doivent être reportées sur le « **dossier individuel d'évaluation par contrôle en cours de formation** » (exemplaire joint ci-après).

- Seuls les dossiers individuels d'évaluation par contrôle en cours de formation, qui permettent la synthèse des notes obtenues en EP1 et EP2, seront **transmis au jury**. Ils seront nécessairement accompagnés, pour chaque candidat, des grilles d'évaluation académiques renseignées (les fiches d'évaluation des PFMP seront jointes) ainsi que des attestations certifiant la durée effective des P.F.M.P.

Pour faciliter le travail du centre pilote d'examen, chaque établissement fera parvenir au centre pilote de l'examen, avant les dates demandées par l'Inspection académique :

Un **dossier d'évaluation par classe** avec :

- en première page:

- le tampon du lycée.
- le nom du professeur référent à contacter ainsi que ses coordonnées téléphoniques au lycée, les noms des professeurs de Biotechnologies santé-environnement ayant en charge les classes de CAP A.T.M.F.C
- le nombre d'élèves, de stagiaires de la formation continue ou d'apprentis de chaque classe.
- la moyenne obtenue par classe.

- A l'intérieur du dossier :

- le dossier individuel d'évaluation par contrôle en cours de formation de chaque candidat.

Il est impératif :

De vérifier et de faire vérifier par les collègues les totaux des notes des grilles d'évaluation, toute erreur étant préjudiciable au candidat.

- Tous les autres éléments du dossier d'évaluation des candidats seront gardés par l'établissement, sous clef, pour la session considérée et jusqu'à la session suivante. Ils seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale.

FORME DES SUPPORTS D'EVALUATION retenue pour l'académie de Créteil.

EP1 et EP2

Académie de CRETEIL Centre de formation : Nom et prénom du candidat :	CAP Assistant(e) Technique en Milieux familial et collectif EP (préciser n° et nom de l'épreuve)..... Session 20..... Evaluation par Contrôle en Cours de Formation (préciser le n° de l'évaluation) en centre de formation n°.....
---	--

1. TRAVAIL DEMANDE

Il présente selon la définition de l'épreuve

EP1 : un dossier technique composé - d'une description de situation professionnelle empruntée au domicile familial. Il précise, les informations nécessaires sur les personnes, l'environnement, les activités à réaliser (2 préparations culinaires, entretien des espaces de vie, entretien du linge ou vêtement ou accessoires) pour que le candidat puisse effectuer des choix et s'organiser.

- Des documents annexes (recettes....)

EP2 : un dossier technique composé d'une description des activités professionnelles de 2 préparations culinaires d'une part d'entretien du linge d'autre part à mener dans le cadre d'une situation en structure collective, des documents de gestion et éventuellement d'auto-contrôle à renseigner.

2. CONDITIONS DE REALISATION

- Temps imparti : temps de préparation, temps de réalisation, temps de questionnement oral

- Matériel et produits et documents professionnels ou fiches techniques des appareils se trouvant dans l'atelier mis à disposition.

EP1 : compte rendu des activités réalisées : organisation , choix technologique, qualité du travail et des résultats, prise d'autonomie avec comme appui les savoirs associés en lien avec les activités conduites, évaluation du travail à l'issue de l'épreuve et la demande du jury

EP2 : Justification orale des techniques utilisées en référence aux savoirs associés, évaluation du travail à l'issue de l'épreuve et à la demande du jury.

3. PERFORMANCES ATTENDUES

Réalisation du travail demandé conformément aux critères de réussite précisés sur la grille d'évaluation.

(Les grilles d'évaluation auront été explicitées au préalable au candidat.)

**DOSSIER INDIVIDUEL D'EVALUATION PAR CONTROLE EN
COURS DE FORMATION**

Nom et prénom du candidat :

C.A.P

**ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET
COLLECTIF**

Domaine Professionnel

session 20..

*Centre de formation
Logo, dénomination et adresse*

NOTES PROPOSEES AU JURY (en point entier ou arrondie au ½ point supérieur)	Signature de l'enseignant
EP1 Services aux familles : <input data-bbox="507 1697 1086 1749" type="text"/> /20	
EP2 Services en collectivités : <input data-bbox="507 1845 1086 1897" type="text"/> /20	

CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

RECAPITULATIF DES NOTES OBTENUES POUR EP1 et EP2

Session 20..

➤ **EP1 Services aux familles :**

CCF en établissement de formation :

/20	coefficient 5	/100
-----	---------------	------

Appréciation relative à la période de formation en milieu professionnel de 2^{ème} année (P.F.M.P) :

/20	coefficient 1	/20
-----	---------------	-----

CCF Prévention Santé Environnement :

/20	coefficient 1	/20
-----	---------------	-----

TOTAL EP1 services aux familles : /140

➤ **EP2 Services en collectivités :**

CCF en établissement de formation :

/20	coefficient 3	/60
-----	---------------	-----

CCF période de formation en milieu professionnel :

/20	coefficient 3	/60
-----	---------------	-----

TOTAL EP2 services en collectivités : /120

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
RECAPITULATIF DES ATTESTATIONS CERTIFIANT LA DUREE EFFECTIVE
DES PERIODES EN MILIEU PROFESSIONNEL**

Session

NOM : **Prénom :** **N° de candidat :**

P.F.M.P. n °1 Structure collective **Domicile familial**

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____

A _____ le ____ / ____ / _____ Cachet, nom et signature

P.F.M.P. n° 2 Structure collective **Domicile familial**

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____

A _____ le ____ / ____ / _____ Cachet, nom et signature

P.F.M.P. n° 3 Structure collective **Domicile familial**

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____

A _____ le ____ / ____ / _____ Cachet, nom et signature

P.F.M.P n°4 Structure collective **Domicile familial**

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____

A _____ le ____ / ____ / _____ Cachet, nom et signature

* pour PFMP au domicile familial

P.F.M.P. n° 5 Structure collective Domicile familial

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____
A _____ le ____ / ____ / ____ Cachet, nom et signature

P.F.M.P. n° 6 Structure collective Domicile familial

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____
A _____ le ____ / ____ / ____ Cachet, nom et signature

P.F.M.P. n° 7 Structure collective Domicile familial

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____
A _____ le ____ / ____ / ____ Cachet, nom et signature

P.F.M.P n°8 Structure collective Domicile familial

Je soussigné(e) _____ tuteur ou responsable de la structure d'accueil certifie que
_____ a accompli une Période de Formation en Milieu Professionnel
d'une durée effective de _____ semaines ou heures*. Nombre de journées d'absence : _____
A _____ le ____ / ____ / ____ Cachet, nom et signature

TOTAL

Nombre de jours en Structures collectives :/55 jours (11 semaines min.)

Nombre d'heures au domicile familial :/ 132 heures (4 semaines min.)

* pour PFMP au domicile familial

Signature du chef d'établissement

Cachet de l'établissement de formation

**Appréciation relative à la période de formation en milieu professionnel de 2^{ème} année.
Document utile à la pondération de l'épreuve EP1 services aux familles.**

*** STRUCTURE PRESTATAIRE OU MANDATAIRE**

- Adresse
-
- Téléphone Télécopie Mel
- Responsable
- Tuteur (s)
- Horaire hebdomadaire de l'élève : maxi h - Horaire quotidien :

* EVALUATION DU STAGIAIRE	+	-	NOTE
Comportement Général			
Présentation - Tenue - Discrétion			/2
Respect des horaires - Assiduité			/2
Dynamisme – Investissement - Motivation			/1
Respect d'autrui			
Respect des habitudes de l'utilisateur			/1
Disponibilité - Ouverture aux autres - Ecoute			/1
Tact - Honnêteté - Respect du secret professionnel			/1
Aptitudes professionnelles			
Entrer en relation avec les usagers, les professionnels			/1
Compréhension des consignes - Prise en compte des remarques pour progresser			/1
Exécution du travail demandé - Taches de la vie quotidienne (?) Sens de l'organisation			/2
Adaptation au rythme de travail - Respect des cadences			/1
Respect des équipements, du matériel, du mobilier			/1
Respect des règles d'hygiène et de sécurité			/1
Qualité du travail fourni - Contrôle et remédiation			/1
Rendre compte de son action - Transmettre un message			/1
Acquisition pendant la période en milieu professionnel : domicile			
Acquisition d'une certaine autonomie, prise d'initiative			/1
Développement de la dextérité, de la technicité			/1
Adaptation aux différentes situations - Intégration			/1
TOTAL			/20

APPRECIATION GLOBALE DU TUTEUR

Nom et signature du tuteur

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif
EP1 Service aux familles
Evaluation par Contrôle en Cours de Formation**

FICHE D'EVALUATION EN CENTRE DE FORMATION

(joindre les fiches d'évaluation des PFMP de 2^{ème} année en domicile privé des personnes)

Sujet n°

Compétence	observations	Niveau de maîtrise		
		non acquis	acquis	note
Préparer les activités				
C11. Prendre les consignes de travail				/6
C12. Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités				
C13. Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille... ou d'autres professionnels				
C21. Elaborer le plan de travail				
C24. Gérer les activités déléguées à un autre prestataire				
Réaliser et contrôler les activités				
C41F. Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial				/6
C42F. Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial				
C43F. Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial				
C44F. Entretien du logement et les espaces de vie privée				
C45F. Entretien du linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial				
Communiquer, rendre compte				
C 51. Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle				/4
Justifier à partir des savoirs associés				
S1 hygiène professionnelle S2 sciences de l'alimentation S8F technologie des locaux, équipements, appareils, produits (familles) S3, S4, S5, S6, S7F	Consulter impérativement la page 76 du référentiel			/ 4
Si manquement grave en matière d'hygiène ou de sécurité mettant en danger l'opérateur, l'usager ou autrui				-5
Nom et prénom du candidat :		TOTAL		/20

Remarques éventuelles (utiliser le dos de la feuille après avoir coché la case)

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif
EP2 Service en collectivités
 Evaluation par Contrôle en Cours de Formation

FICHE D'EVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Compétence	observations	Niveau de maîtrise Cocher la case		
		non acquis	acquis	note
Préparer les activités				
C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue				/5
Réaliser les activités				
C43C. Assurer le service des repas, des collations en collectivités				/5
C44C. Assurer l'entretien courant des locaux collectifs				/5
Etablir les relations avec les usagers et les professionnels				
C 52. Transmettre des informations à caractère professionnel				/5
Si manquement grave en matière d'hygiène ou de sécurité mettant en danger l'opérateur, l'utilisateur ou autrui				-5
Nom et prénom du candidat :			TOTAL	/20

Remarques éventuelles (utiliser le dos de la feuille après avoir coché la case)

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif
EP2 Service en collectivités
 Evaluation par Contrôle en Cours de Formation

FICHE D'EVALUATION EN CENTRE DE FORMATION 1/2

Activité de production alimentaire

Sujet n°		Niveau de maîtrise Cocher la case		
		non acquis	acquis	note
Compétences	Observations			
Préparer les activités				
C22. Mettre en place les moyens nécessaires aux activités				/4
C23. Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, les consommables				/2
Réaliser les activités				
C41C. Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités				/8
C42C. Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités				
C46. Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation				/2
JUSTIFIER à partir des savoirs associés S1 hygiène professionnelle S2 sciences de l'alimentation S8 technologie des locaux, équipements, appareils, produits (collectivités) S3, S4, S5, S6, S7C	Consulter impérativement la page 77 du référentiel			/4
Si manquement grave en matière d'hygiène ou de sécurité mettant en danger l'opérateur, l'utilisateur ou autrui				-5
Nom et prénom du candidat :			TOTAL	/20

Remarques éventuelles (utiliser le dos de la feuille après avoir coché la case)

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs

**CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif
EP2 Service en collectivités
Evaluation par Contrôle en Cours de Formation**

FICHE D'EVALUATION EN CENTRE DE FORMATION 2/2

activités d'entretien du linge et des vêtements

Sujet n°	Compétence	observations	Niveau de maîtrise Cocher la case		
			non acquis	acquis	note
Préparer les activités					
	C22. Mettre en place les moyens nécessaires aux activités				/4
	C23. Gérer les stocks, de produits d'entretien, de consommables				/2
Réaliser les activités					
	C45C. Entretien le linge en collectivités				/6
	C46. Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de rémediation				/3
	JUSTIFIER à partir des savoirs associés S1 hygiène professionnelle S2 sciences de l'alimentation S8C technologie des locaux, équipements, appareils, produits (collectivités) S3, S4, S5, S6, S7C	Consulter impérativement la page 77 du référentiel			/5
Si manquement grave en matière d'hygiène ou de sécurité mettant en danger l'opérateur, l'usager ou autrui					-5
Nom et prénom du candidat :			TOTAL		/20

Remarques éventuelles (utiliser le dos de la feuille après avoir coché la case)

Date

cachet de l'établissement

Nom et signature des évaluateurs

Récapitulatif proposition de note EP2 évaluation en établissement de formation :

ENTRETIEN LINGE	PRODUCTION CULINAIRE	PROPOSITION DE NOTE
..... / 20 /20	Moyenne / 20

Indicateurs et exigences pour les compétences évaluées en EP1

Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Exigences
<p>C1 S'informer</p> <ul style="list-style-type: none"> - C11 Prendre les consignes de travail Décoder les consignes orales et écrites - C12 Dresser l'état des lieux de contexte du travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités Repérer le contexte (lieux, équipements, matériels, produits) Exploiter les ressources techniques Apprécier les risques liés à l'activité - C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille ou..... Identifier les incidences de la présence de l'utilisateur, de la famille.... Définir le degré d'autonomie, la part d'initiative 	<p>Lecture et interprétation pertinente des consignes</p> <p>Identification correcte du site, des contraintes, des risques</p> <p>Traduction et interprétation correcte des codes, des symboles, des graphiques, des instructions réglementaires</p> <p>Identification des impacts liés à la présence ou à l'absence des autres personnes (organisation, conduite de l'activité, communication)</p> <p>Autonomie, prise d'initiative négociée</p>	<p>L'interprétation des consignes permet l'exécution des tâches: 4 consignes simples ordonnées. Facteurs pris en compte: temps, résultat attendu, lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte du lieu, d'une contrainte, du matériel, du temps. - Utilisation possible sans danger d'un appareil, d'un produit (1 interprétation correcte sur 1 support). Deux risques identifiés - prise en compte pour le temps et l'organisation - 2 contraintes énoncées, 3 limites de la prise d'initiative
<p>C2 S'organiser</p> <ul style="list-style-type: none"> - C21 Elaborer le plan de travail Ordonnancer son travail sur un temps et des espaces donnés Déterminer les moyens nécessaires pour la réalisation des activités - C24 Gérer les autres activités déléguées à un autre prestataire Identifier les prestataires, les activités faisant l'objet d'un service à l'extérieur Préparer et déposer les objets en vue de leur traitement Retirer, réceptionner, contrôler et ranger les objets traités 	<p><i>Respect des consignes</i></p> <p>Etablissement d'un plan de travail, chronologie adaptée des tâches avec prise en compte des priorités</p> <p>Estimation correcte des durées conformes aux temps impartis</p> <p>Prévisions correctes en matériels, en produits, en coût</p> <p>Identification pertinente des prestataires</p> <p>Repérage et communication des dégradations...nécessitant l'intervention de spécialiste, traitement de la prestation...(...</p>	<p>Respect des consignes données identifiées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 priorités identifiées indication de la chronologie (1 erreur admise) estimation du temps: 5 min pour une heure 1 erreur ou omission admise sur les 2 domaines (matériels, produits), 1 erreur sur le coût Compte rendu de la prestation : justification du besoin, production du justificatif du dépôt ou du paiement, justification du rangement...(3 demandés)

<p>C4 Réaliser et contrôler</p> <p>- C41 Mettre en œuvre les techniques de conservation Préparer les denrées Répartir les denrées dans les appareils de conservation Conserver les restes alimentaires</p>	<p><i>Indicateurs communs:</i> Tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène, des matériels, des produits, des denrées, des règles de sécurité. Respect des règles d'économie, du <u>temps imparti</u>, conformité du résultat obtenu au résultat attendu Transmission à l'employeur</p> <p><i>Indicateurs spécifiques</i> Stockage rationnel des denrées, Protection des denrées Respect des conditions de stockage</p>	<p>Aucune tolérance</p> <p>En prenant en compte les recommandations de l'étiquetage</p>
<p>- C42 Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation Préparer les légumes et les fruits</p> <p>Effectuer des cuissons</p> <p>Réaliser des sauces</p> <p>Réaliser des préparations complémentaires (caramel, fourrage, ...</p> <p>Utiliser, assembler des produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés.... Préparer des boissons chaudes ou froides</p> <p>-</p>	<p>- maîtriser les techniques qualité des opérations (épluchage, lavage, taillage...) respect des procédures, traitement des déchets, prise en compte des risques spécifiques, utilisation et conservation adaptées</p> <p>respect des recettes, conformité des quantités attendues, des <u>qualités organoleptiques</u>,</p> <p>prise en compte des risques</p> <p>respect des recettes , conformité....., utilisation et conservation adaptées des préparations</p> <p>respect des recettes, conformité, utilisation et conservation.....</p> <p>respect des modes d'emploi, des recettes, conformité des utilisation et conservation....</p>	<p>Aucune tolérance dans la chronologie des tâches et tri des déchets Une erreur dans l'épluchage Aucune tolérance sur le taillage</p> <p>Aucune tolérance sur suivi des recettes et quantités attendues Aucune tolérance en fonction de l'usager</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance en fonction des ressources de l'usager</p> <p>Aucune tolérance en fonction des ressources de l'usager</p> <p>Aucune tolérance en fonction des ressources de l'usager</p>

<p>- C43 Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation Mettre en attente de service, remettre en température</p> <p>Dresser, servir... (à table, au fauteuil, au lit)</p> <p>Desservir à table, l'espace repas (lit, fauteuil)</p>	<p>Respect des températures (maintien et remise en température), adéquation des matériels et des matériaux aux conditions d'attente et de remise en température maintien des qualités organoleptiques,</p> <p>Respect des conditions du repas, présentation propre et soignée des plats, satisfaction de l'utilisateur en terme de qualités organoleptiques</p> <p>Desserte organisée, tri rangement éliminations correctes des éléments non consommés, respect du matériel, de la vaisselle, respect de la présence de l'utilisateur.</p>	<p>Aucune tolérance en fonction des ressources de l'utilisateur</p> <p>En fonction des ressources de l'utilisateur et de la situation Aucune tolérance du lieu, de la durée et des habitudes En fonction de l'utilisateur En fonction de l'utilisateur</p> <p>Une erreur tolérée</p> <p>En fonction de l'utilisateur</p>
<p>- C44 Entretenir le logement et les espaces de vie privée Assurer le lavage, le rangement de la vaisselle et du matériel de cuisine</p> <p>Nettoyer les locaux, (entretien courant) les revêtements, les sanitaires...</p> <p>Entretenir les équipements ménagers (cafetière, fer à repasser...)</p> <p>Remettre en état les matériaux, les équipements (entretien périodique)</p>	<p>Tri correct de la vaisselle, procédure rationnelle de lavage, choix et dosage adaptés des produits. Vaisselle propre sans dégradation, rangement adapté et conforme aux habitudes de l'utilisateur</p> <p>Procédures rationnelles de nettoyage, choix correct des produits et dosages adaptés, respect de l'intégrité des supports nettoyés, traitement des consommables après usage, traitement correct des salissures et des déchets, nettoyage et décontamination efficaces Résultat conforme</p> <p>Respect des protocoles et des fréquences d'entretien, propreté et maintien en état de bon fonctionnement des appareils.</p> <p>Prise en compte des risques (électriques, mécaniques...), remise en marche correcte</p> <p>Procédure rationnelle de remise en état, choix</p>	<p>Une erreur tolérée Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Une erreur tolérée</p> <p>Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance en fonction des ressources de l'utilisateur Aucune tolérance en justifiant les priorités Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance Aucune tolérance</p>

<p>spécifique)</p> <p>Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur</p> <p>Eliminer les déchets et maintenir en état les zones d'entreposage....</p>	<p>correct des produits et dosages adaptés, respect de l'intégrité des supports remis en état, traitement correct des salissures et des déchets, résultat conforme</p> <p>Respect des consignes, des habitudes, locaux rangés et mis en valeur (décoration florale, soins aux plantes, réfection de lits)</p> <p>Tri des déchets conforme aux obligations locales</p> <p>propreté des matériels, respect de l'environnement,</p> <p>respect des consignes</p>	<p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>A l'appréciation de l'utilisateur</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Absence de déchets, salissures et coulures</p> <p>Aucune tolérance sur la visibilité et l'odeur</p> <p>Aucune tolérance</p>
<p>- C45 Entretien du linge, des vêtements personnels, des accessoires</p> <p>Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier</p> <p>Laver à la main, mettre en place le séchage et entreposer le linge</p> <p>Laver en machine, mettre en place le séchage et entreposer le linge ...</p> <p>Effectuer des travaux de réparation courants</p> <p>Repasser et plier le linge</p> <p>Entretien des accessoires vestimentaires</p> <p>Ranger le linge, les vêtements et les accessoires</p>	<p>Pertinence du renouvellement,</p> <p>tri conforme aux consignes et aux codes de lavage, respect de l'hygiène</p> <p>Respect des procédures, respect de l'intégrité du linge lavé</p> <p>Choix des cycles adaptés, respect des procédures, respect de l'intégrité du linge lavé</p> <p>Linge et vêtement correctement réparés</p> <p>Linge correctement repassé, linge plié respectant les consignes, les habitudes des usagers</p> <p>Accessoires (chaussures, sacs) propres et en bon état</p> <p>Respect des consignes, des usages des habitudes, rangement ordonné</p>	<p>En fonction de l'utilisateur : nécessité d'un stock de linge propre, les tâches d'entretien doivent être terminées (pas de linge mouillé...),</p> <p>tri : aucune tolérance,</p> <p>lavage des mains : aucune tolérance</p> <p>Conforme au code d'entretien, reconnaissance correcte des principaux textiles, respect de l'intégrité du linge</p> <p>Efficacité et esthétique de la réparation</p> <p>Faux plis tolérés dans des zones peu visibles</p> <p>Respect des consignes de pliage</p> <p>Choix des produits et des matériels adaptés et des habitudes</p> <p>Aucune tolérance</p>
<p>C 5 Communiquer, rendre compte</p> <p>- C51 Etablir des relations interprofessionnelles avec les usagers, avec les autres professionnels</p> <p>Entrer en communication, se présenter, décrire ses champs d'intervention...</p>	<p>- Respect des codes, des règles (politesse...), présentation personnelle et professionnelle correcte.</p> <p>Expression et langages adaptés</p> <p>Attitude professionnelle et maîtrise de soi</p>	<p><i>A partir d'une situation professionnelle</i></p> <p>Aucune tolérance (S5)</p> <p>- énoncé correct de deux</p>

<p>Se situer dans la structure d'emploi</p> <p>Etablir une relation de courtoisie, discrète avec les usagers, la structure ...</p> <p>Prendre en compte les besoins, les demandes, les consignes,....</p> <p>Prendre congé de ses interlocuteurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte de l'employeur et des différents interlocuteurs (relations hiérarchiques, relations fonctionnelles) - Respect des limites de compétences professionnelles vis à vis des autres intervenants - Respect des cultures, des choix de vie... Attitude et comportement adaptés - Dialogue pertinent (questions et réponses) Reformulation des éléments reçus Négociation éventuelle (tâches prioritaires, part d'initiative...) Argumentation convaincante Respect des coutumes, des habitudes Maîtrise de soi - Respect des codes, des règles (politesse...) Attitude professionnelle 	<p>caractéristiques de la structure, énoncé de la fonction des autres intervenants, de la limite de sa propre fonction (S7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification de 2 besoins de l'employeur/usager en fonction de ses caractéristiques (âge, autonomie, organisation familiale, culture...)(3 caractéristiques) - vocabulaire adapté ordonnancement argumenté des activités en fonction des priorités - aucune tolérance
--	--	--

Indicateurs et exigences pour les compétences évaluées en EP2

Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Exigences
<p>C 2 S'organiser</p> <p>- C 22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée</p> <p>Préparer les matériels: vérification de l'état, mise en place, réglage, propreté Adopter une tenue et un comportement professionnels</p> <p>Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité</p>	<p>Préparation de produits opérationnels : respect des dilutions, des procédures de reconstitution, pesées correctes</p> <p>Matériels opérationnels</p> <p>Tenue adaptée, respect de la sécurité, de l'hygiène corporelle, vestimentaire. Attitude adaptée</p> <p>Disposition rationnelle du poste de travail, maintien en ordre pendant l'activité, entretien et rangement à l'issue de l'activité.</p>	<p>Aucune tolérance</p>
<p>- C 23 Gérer les stocks de produits alimentaires non-périssables, de produits d'entretien, de consommables.... Identifier les produits, les consommables dont il faut prévoir le réapprovisionnement</p> <p>Vérifier les produits et les consommables. à la réception ou à l'achat</p> <p>Ranger les produits et les consommables Effectuer les sorties des produits et des consommables Enregistrer les entrées et les sorties</p> <p>Réaliser l'inventaire des produits entreposés</p>	<p>- Estimation des achats ou des commandes nécessaires pour les activités. Transmission par écrit des besoins en réapprovisionnement.</p> <p>- Conformité des livraisons et achats aux commandes. Elimination des produits non conformes selon les consignes. Signalement de non conformité.</p> <p>- respect du plan de rangement, rangement rationnel</p> <p>- sorties conformes aux besoins exprimés et aux consignes. Respect de la rotation des stocks et de la durée de vie des produits</p> <p>Exactitude de l'inventaire. Respect de la périodicité</p>	<p>Aucune tolérance en fonction des consignes</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance</p>

<p>C 3 S'adapter</p> <p>C31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue</p> <p>S'adapter à des situations différentes</p> <p>Prendre en compte la co-activité d'autres professionnels</p> <p>S'intégrer au travail d'une équipe</p> <p>S'adapter à une situation non prévue : absence d'une collègue, demande imprévue de l'employeur, matériel défaillant, situation d'urgence...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - réponse adaptée à la diversité des situations - activité conduite dans le respect des compétences et des contraintes de chacun - prise en compte de l'activité de chaque membre de l'équipe; respect du planning identification des priorités, réponse adaptée à la nouvelle situation 	<p>Aucune tolérance, en fonction de la réglementation</p> <p>Est évalué avec compétences d'information, d'analyse, d'organisation et de mise en œuvre,</p> <p>A l'appréciation du jury</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance, en fonction de la réglementation en classant 3 priorités</p> <p>Est évalué avec compétences d'information, d'analyse, d'organisation et de mise en œuvre,</p>
<p>C4 Réaliser et contrôler</p>	<p>Tenue professionnelle adaptée</p> <p>Respect des règles d'hygiène, des matériels, des produits, des denrées, des règles de sécurité, des temps impartis, des protocoles et des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix et utilisation corrects des matériels et des accessoires - maîtrise des gestes et des techniques, du risque sanitaire (HACCP) - rapidité d'exécution 	<p>Aucune tolérance (risque microbiologique)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - C41 Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des PCEA, des repas de collectivité <p>Préparer les denrées périssables en vue de leur conservation</p> <p>Acheminer et répartir les denrées vers les zones de stockage</p> <p>Conditionner les PCEA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets, denrées protégées, saisie correcte des informations - identification du circuit adapté à chaque catégorie de produits organisation rationnelle respect des règles d'hygiène relatives aux locaux respect des températures respect des règles d'ergonomie relatives aux opérations de manutention - conditionnement propre, soigné adapté et étanche observation stricte des règles d'hygiène (qualité sanitaire des produits et du matériel) - respect des protocoles et des contraintes 	<p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance</p>

<p>Conduire un refroidissement rapide</p> <p>Entreposer les PCEA suite à un refroidissement rapide</p> <p>Assurer la surveillance des appareils et des zones de stockage</p>	<p>réglementaires saisie correcte des informations lecture et interprétation des données fournies par les appareils de contrôle respect des contraintes réglementaires : température, durée rangement rationnel des préparations respect des températures d'entreposage saisie correcte des informations lecture et interprétation des données fournies par les appareils de contrôle - exactitude des contrôles respect des protocoles, transmission des résultats en cas d'anomalies</p>	<p>Aucune tolérance</p> <p>Tolérance du rangement si respect de la réglementation</p> <p>Aucune tolérance</p>
<p>- C42 Mettre en œuvre des techniques de préparation culinaires en collectivité, réparer tout ou partie d'un repas, d'une collation Préparer les légumes et les fruits frais en vue de leur utilisation</p> <p>Trancher, couper charcuteries, viandes cuites, fromages, pain...</p> <p>Dresser des préparations froides en vue de leur distribution</p> <p>Réaliser des techniques simples de cuisson (cuire dans un liquide, griller cuire dans un four multifonction, réaliser des assaisonnement variés</p> <p>Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi : pâte brisée, à pizza, feuilletée, à biscuit</p>	<p>- respect des protocoles de lavage, de taillage qualité des opérations réalisées</p> <p>prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques mise en attente correcte</p> <p>traitement correct des déchets - respect du grammage et du calibrage qualité de la présentation du produit observation stricte des mesures d'hygiène garantissant la qualité sanitaire des produits fractionnés. Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques Mise en attente correcte</p> <p>- présentation esthétique soignée respect des fiches techniques et des consignes</p> <p>- respect des fiches techniques, - conformité des qualités organoleptiques attendues prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques mise en attente correcte après cuisson</p> <p>- respect des modes d'emploi et des fiches techniques</p>	<p>Protocoles de lavage :Aucune tolérance Taillage : Aucune tolérance sur la forme Calibrage : tolérance +/- 10% Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance si respect de la réglementation Aucune tolérance Calibrage : tolérance +/-10% A l'appréciation du jury Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance A l'appréciation du jury Aucune tolérance Aucune tolérance A l'appréciation du jury Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance si respect de la réglementation Aucune tolérance</p>

<p>Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des fiches, - résultat conforme propre et soigné <p>protection et mise en attente correctes des préparations terminées</p> <p>exactitude des documents de traçabilité</p>	<p>Aucune tolérance A l'appréciation du jury Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance</p>
<p>Réaliser des préparations diététiques (spécifications données)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des fiches, présentation conformes, - conformité des qualités organoleptiques 	<p>Aucune tolérance A l'appréciation du jury</p>
<p>- C43 Assurer le service des repas, des collations en collectivités</p> <p>Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes.</p> <p>Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mise en fonctionnement en prenant en compte la durée nécessaire pour obtenir la température désirée - espaces opérationnels et accueillants <p>mise en place ordonnée, esthétique, propre</p> <p>prise en compte de la présence de l'utilisateur</p> <ul style="list-style-type: none"> - conformité des températures et des durées - respect des consignes, conformité des températures et des durées 	<p>Aucune tolérance</p> <p>A l'appréciation du jury</p> <p>Aucune tolérance Aucune tolérance</p>
<p>Conduire la remise en température des PCEA en liaison froide</p> <p>Maintenir en température les PCEA en liaison chaude</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des consignes de rangement et de présentation des mets et des boissons 	<p>A l'appréciation du jury en respectant la réglementation</p>
<p>Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (en mets et boissons, en matériels de service)</p>	<p>disposition esthétique et mise en valeur des préparations</p> <p>maintien de l'offre attractive par la présentation de la variété</p> <p>approvisionnement en mets, boissons, matériels nécessaire au service</p> <p>prise en compte de la présence des convives</p>	<p>A l'appréciation du jury</p> <p>Un oubli toléré</p> <p>A l'appréciation du jury</p>
<p>Distribuer les repas, les collations à la table, au fauteuil, au lit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - service des repas et des boissons dans les conditions optimales <p>prise en compte des caractéristiques des convives et des conditions de prise des repas : confort, horaire, durée</p>	<p>En fonction des contraintes des convives</p>
<p>Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tri correct des produits selon leur devenir <p>respect de la réglementation et des consignes</p> <p>mise en conservation adaptée des excédents et</p> <p>élimination judicieuse des restes</p> <p>renseignement exact des documents de traçabilité</p>	<p>Suivi des consignes et de la réglementation</p> <p>Aucune tolérance</p> <p>Suivi des consignes et de la réglementation</p> <p>Aucune tolérance</p>

<p>- C44 Assurer l'entretien courant des locaux collectifs Assurer le tri, le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tri correct de la vaisselle procédures rationnelles de lavage choix et dosage adaptés des produits vaisselle propre sans dégradation rangement adapté 	<p>Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance en fonction des consignes Aucune tolérance pour la chronologie</p>
<p>Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements dépoussiérage, lavage, séchage des vitres, des parois des sols et des équipements, lavage mécanique de sols et des surface par haute pression, protection des sols (pose d'émulsion, lustrage)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - procédures rationnelles de nettoyage choix correct des produits et dosages adaptés respect de l'intégrité des supports nettoyés et repérage des détériorations prise en compte des risques spécifiques liés à la mise en œuvre des matériels traitement correct des salissures et des déchets nettoyage et décontamination efficaces résultat conforme 	<p>Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance</p>
<p>Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des protocoles et des fréquences de nettoyage et de décontamination respect de la spécificité des matériels de décontamination prise en compte des risques (électrique, mécanique, chimique...) propreté des locaux, des équipements traitement des consommables après usage remis e en marche correcte 	<p>Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance Aucune tolérance</p>
<p>Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien</p>	<ul style="list-style-type: none"> - matériel propre et rangé en état de fonctionnement, identification des dysfonctionnements des matériels 	<p>Une erreur tolérée pour le rangement</p>
<p>Ranger les espaces de vie collective et contribuer à sa mise en valeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des usages, confort et hygiène des espaces assurés - espaces rangés et mis en valeur 	<p>Respect des usages si respect de la réglementation A l'appréciation du jury</p>
<p>Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets, maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - propreté des locaux d'entreposage des déchets et des matériels, respect de l'environnement, procédures rationnelles, respect des consignes réglementaires 	<p>Aucune tolérance Absence de déchets, salissures et coulures Aucune tolérance sur la visibilité et l'odeur</p>

<p>- C45 Entretien du linge en collectivité Collecter le linge sale, le trier en fonction de son devenir</p> <p>Laver et sécher le linge en machine, le préparer en vue du repassage</p> <p>Effectuer des travaux de réfection courants du linge (marquage, attache) Repasser et plier et conditionner le linge</p> <p>Ranger, stocker le linge</p> <p>Distribuer le linge auprès des services, des utilisateurs</p>	<p>respect des consignes et du circuit du linge tri conforme respect de l'hygiène</p> <p>respect des procédures et des cycles, respect du linge lavé linge et vêtement correctement marqués et réparés</p> <p>linge correctement repassé, linge plié et conditionné respectant les consignes de la structure et de l'usager respect des consignes, rangement ordonné, renseignement exact des documents de traçabilité respect des consignes et du circuit du linge distribution conforme aux besoins</p>	<p>Aucune tolérance, respect des circuits Aucune tolérance Emballage du linge, lavage des mains</p> <p>Aucune tolérance, soin du linge lavé (lavage des mains...), entreposage Esthétique et efficacité</p> <p>Faux plis admis dans des parties peu visibles Aucune tolérance</p> <p>Aucune tolérance Appréciation des besoins, quantité et fréquence</p>
<p>C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation</p> <p>Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure</p> <p>Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts</p> <p>Mettre en œuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants</p>	<p>- analyse pertinente de sa pratique, mise en œuvre de moyens de contrôle adaptés : efficacité de l'action, paramètres à mesurer (température, durée...)</p> <p>- bilan objectif (identification des difficultés, des limites de l'action, relation /tâches/temps passé/résultats...)</p> <p>- prescripteur de l'ordre de travail satisfait - solutions pertinentes et réalistes dans le respect des consignes et des ordres de travail écarts corrigés prise d'initiatives dans la limite de ses compétences</p>	<p>- analyse: le respect des consignes, des règles d'hygiène, de l'organisation des tâches, du temps imparti, de la sécurité, des règles d'ergonomie, des contraintes réglementaires (température, durée..), des contraintes liées à l'usager</p> <p>- repérage, énumération des difficultés rencontrées (un erreur admise), mise en relation dans la difficulté rencontrée: la tâche, le temps passé et le résultat obtenu</p> <p>- mise en œuvre d'une action corrective dans la limite de ses compétences</p>

<p>C 5 Communiquer, rendre compte C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel Informer l'utilisateur, le résident dans le cadre des activités professionnelles (accueil, orientation, information sur les menus....)</p> <p>Rendre compte à l'employeur, au responsable d'observation, d'activités conduites, d'anomalies constatées, de situations d'urgences, de réclamations</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Transmission fidèle, informations justes utilisation correcte des moyens vocabulaire adapté attitude professionnelle - transmission fidèle, informations justes, utilisation correcte des moyens respect des consignes vocabulaire adapté 	<ul style="list-style-type: none"> - énoncé correct et complet d'une information (aucune tolérance), - énoncé écrit ou oral à adapter en fonction de l'utilisateur - vocabulaire soutenu, écriture soignée, dépôt du message adapté à l'utilisateur énoncé correct et complet d'une information : documents complétés, moyen de transmission respecté en utilisant le vocabulaire technique et une écriture soignée
---	---	---

ANNEXES

Le contenu des annexes est un ensemble d'outils conçus pour faciliter l'élaboration et la mise en œuvre des situations d'évaluation

Fiche récapitulative pour l'aide à l'organisation des situations d'évaluation EP1 –EP2

Sujet	Cuisine	Entretien	Linge
Matériels			
Produits : - entretien - alimentaires			
Consommables			

Liste d'activités à évaluer en milieu collectif et niveaux de difficultés

Compétences évaluées	Activités possibles	Difficultés
Gérer les stocks		
	Identifier les produits, consommables utilisés dont il faut prévoir le réapprovisionnement	*
	Vérifier la réception de 5 produits	* *
	Ranger les produits et les consommables utilisés (5 produits)	* *
	Effectuer la sortie des produits et des consommables utilisés pour l'activité	*
	Réaliser l'inventaire des produits entreposés (5 produits)	* * *
Techniques de conditionnement et de conservation		
	Décartonner et séparer un lot de yaourts ou de compotes	*
	Traiter en liaison froide un PCEA/ le plat préparé	* *
	Conditionner en 8 barquettes un plat froid et le stocker	* *
	Conditionner en 8 barquettes un plat chaud, le refroidir et le stocker	* * *
	Compléter les fiches de suivi de température des préparations ou des appareils	*
Préparations culinaires		
	Préparer une salade de fruits à partir de fruits frais	* *
	Préparer une assiette de crudités (carottes râpées, concombres)	*
	Trancher diverses préparations (rôti, pizza, charcuteries, fromages, gâteaux)	*
	Dresser des préparations froides (salade de fruits prête à l'emploi, crème dessert, fromage blanc + coulis, betteraves appertisées, salade)	*
	Cuire dans l'eau (pâtes, riz, légumes)	*
	Griller (steak, côtes de porc)	*
	Cuire au four (poulet rôti, gratin)	*
	Utiliser une cuisson mixte (poissons, légumes, viandes en sauce)	* *

	Reconstituer une sauce, un entremets, une mousse	* *
	Préparer une vinaigrette	*
	Réaliser une quiche, une tarte salée ou sucrée, une pizza, une galette, un feuilleté, une tarte biscuitée	* * *
	Réaliser un haché (purée, soupe, compote)	* *
	Préparer un plat approprié à un régime sans sel	*
	Préparer une compote pour diabétique	*
Service des repas, des collations		
	Dresser le couvert pour 8 personnes maximum (3 tables maximum) Ex : dresser 3 tables (8 convives) en fonction des contraintes des locaux et en respectant le bien être des convives	* * *
	Mettre en service la banque de self pour une distribution	* *
	Assurer l'approvisionnement de la chaîne (denrées, matériels)	* * *
	Prélever les plats témoins de chaque préparation du service (2 préparations)	* *
	Préparer un plateau repas pour un usager alité (1 plat chaud et 1 plat froid) et le livrer	* *
	Remettre en température les PCEA froids ou surgelés (pizza, quiches...)	*
	Desservir la table de 8 convives (maximum) en respectant le tri des déchets et du matériel	* *
	Assurer le service à table d'un plat à l'assiette en fonction de la demande de l'usager (3 personnes minimum)	* *
Entretien du linge et des vêtements		
	Trier un lot de linge (couleur/blanc ou synthétique/coton)	*
	Programmer et lancer une machine à laver	*
	Traiter le linge lavé au sèche-linge	*
	Détacher une tenue professionnelle (1 tâche précise : betterave, sang, œuf)	* * *
	Repasser, plier et stocker un lot de linge plat (ex : 1 nappe et 6 serviettes, 4 draps si calandre, 12 torchons)	* *
	Repasser, plier et stocker un lot de vêtements (1 chemise, 1 pantalon et 1 T-shirt)	* * *
	Effectuer le marquage de 3 blouses/tenues et 3 torchons/draps au thermocollant	* *
	Fixer l'attache de 2 torchons ou de 2 tabliers	* * *
	Fixer 2 boutons sur une tenue	* * *
	Réparer une partie d'un ourlet (à la machine, au fil + aiguille ou au thermocollant)	* * *

Liste d'activités à évaluer en milieu familial et niveaux de difficultés : ♦ à ♦♦♦♦

Compétences évaluées	Activités	
<p>C41 Mettre en œuvre les techniques de conservation Préparer les denrées</p> <p>Répartir les denrées dans les appareils de conservation Conserver les restes alimentaires</p>	<p>♦ Décartonner des produits alimentaires Ex : yaourt, bouteille d'eau, pack de lait</p> <p>♦ Déconditionner un produit frais en vue d'une conservation (ex : fruit frais, viande, beurre dans beurrier, épicerie dans les boites spécifiques ; ex : pâtes)</p> <p>♦ Filmer Répartir dans les réfrigérateurs ou congélateurs Ex : rangement des courses</p> <p>♦ ♦ Conserver, protéger, dater + durée (limite des restes)</p>	
<p>C42 Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation Préparer les légumes et les fruits Effectuer des cuissons Réaliser des sauces Réaliser des préparations complémentaires (caramel, fourrage, ...) Utiliser, assembler des produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés.... Préparer des boissons chaudes ou froides</p>	<p align="center">♦ Préparations sans cuisson</p> <p>Crudités avec mayonnaise, vinaigrette Charcuterie Macédoine Avocat crevette Salade composée</p> <p>Mousse au chocolat Crème glacée Fromage blanc + fruits Poires hérissons (+ nappage) Salade de fruits Profiterolles Collations Jus d'orange Petits déjeuners, goûters Café, thé</p>	<p align="center">Préparations avec cuisson</p> <p>Légumes divers, cuisson diverses Viandes, poissons Sauce d'accompagnement (ex : béchamel...) Potages Pizza</p> <p>Crêpes, gaufres Compote Ile flottante Choux à la crème Gâteaux, tarte, biscuit Bouillie au chocolat Crème...</p>

◆ à ◆◆◆ selon la gamme de produits utilisés

<p>C43 Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation Mettre en attente de service, remettre en température</p> <p>Dresser, servir... (à table, au fauteuil, au lit) Desservir à table, l'espace repas (lit, fauteuil)</p>	<p>Mettre en attente en vue d'une consommation différée</p> <ul style="list-style-type: none"> - ◆ maintenir en température (ex : bain-marie) - ◆◆ remettre en température (ex : micro-onde) <p>+ mettre une étiquette sur la date maximale de consommation et la méthode de remise en température</p> <p>◆ dresser la table</p> <p>ou ◆ servir la table</p> <p>ou ◆ desservir</p> <p>ou ◆ faire un plateau repas</p>			
<p>C44 Entretenir le logement et les espaces de vie privée Assurer le lavage, le rangement de la vaisselle et du matériel de cuisine Nettoyer les locaux, (entretien courant) les revêtements, les sanitaires... Entretenir les équipements ménagers (cafetière, fer à repasser...) Remettre en état les matériaux, les équipements (entretien périodique spécifique) Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur Éliminer les déchets et maintenir en état les zones d'entreposage....</p>		<p>Courant ◆</p>	<p>Périodique ◆◆</p>	<p>Spécifique ◆◆◆</p>
	<p>Toutes pièces confondues</p>	<p>Balayer, aspirer, laver le sol</p>	<p>Dépoussiérer les convecteurs Entretenir la VMC Entretien des vitres, fenêtres Dépoussiérer, cadre et bibelots, plafond et luminaires.</p>	
	<p>Cuisine</p>	<p>Désinfection, lavage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du plan de travail - évier - surface verticale (carrelage mural) <p>Entretien plaque de cuisson Vider la poubelle Vaisselle en machine (charger, vider, mettre le produit, mise en route) Vaisselle à la main Ranger la vaisselle</p>	<p>Entretien :</p> <ul style="list-style-type: none"> - four - micro-onde - réfrigérateur - hotte <p>Désinfecter la poubelle Vider le grille pain Entretien des étagères et des éléments mobiliers</p>	<p>Détartrage cafetière, bouilloire Entretien brûleur Entretien grille pain Laver les placards Dépoussiérer le réfrigérateur Entretien du lave-vaisselle (produit spécifique, vérifier filtre) Vérifier les produits dans le lave-vaisselle (sel, liquide de rinçage)</p>

	Salle de bain	Désinfection, lavage : - lavabo, - douche - baignoire - bidet - porte savon.... - surface verticale (carrelage mural)	Entretien de la poubelle	Entretien placard Détartrage des robinets
	WC	Alimenter en papier et produits spécifique Vider la poubelle	Détartrage WC, vadrouille, poubelle	
	Chambre	Aérer et faire le lit	Changer les draps Dépoussiérer les meubles	Cirer les meubles
	Séjour		Dépoussiérer les meubles Arroser les plantes	Cirer les meubles Aspirer les fauteuils Entretien des plantes Entretien le lieu de vie des animaux
C45 Entretien le linge, les vêtements personnels, les accessoires Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier Laver à la main, mettre en place le séchage et entreposer le linge Laver en machine, mettre en place le séchage et entreposer le linge ...		♦ ♦ trier le linge ♦ ♦ changer les draps, faire le lit laver à la main ♦ ♦ un article fragile ou en machine ♦ ♦ : - le linge de toilette - les draps - le linge de table		

	<p>- les vêtements...</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ lancer une machine (choix de la lessive...) : charger et mettre en fonctionnement une machine décharger la machine ◆ étendre le linge ◆ sécher le linge en machine après tri assurer la maintenance du sèche linge (filtre)
Effectuer des travaux de réfection courants	<p>réfection du linge :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ ◆ coudre un bouton, coudre une attache dans l'ourlet d'un torchon ◆ ◆ reprendre un ourlet : recoudre à la main une partie d'ourlet ◆ ◆ réaliser un ourlet avec un thermocollant, recoudre à la machine une partie de poche...
Repasser et plier le linge	<p>repasser le linge :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ linge plat : * 1 nappe, 4 serviettes <li style="padding-left: 20px;">* ou un jeu de drap <li style="padding-left: 20px;">* ou 6 torchons, 4 serviettes de toilettes et 2 gants ◆ ◆ ◆ et un vêtement divers (pantalon, chemise, robe...)
Entretien des accessoires vestimentaires	<ul style="list-style-type: none"> ◆ cirer des chaussures, un sac à main, brosser du daim... ◆ dépoussiérer un manteau avec une brosse
Ranger le linge, les vêtements et les accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ◆ Plier et ranger le linge contenu dans une corbeille