

A dark blue vertical bar on the left side of the slide, with a blue arrow pointing to the right that contains the date.

17/11/2021

Aide à l'évaluation

CCF PSR session 2022

DOSSIER EP 1

Situation d'évaluation S1 en Etablissement



Pôle 1 Grille de descripteurs de performance des compétences C2, C3 et C5

Compétences du pôle 1	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C2 : Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires				
C2.1 : peser, quantifier les produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> -maîtrise des pesées OU choix du mat -protocole décongélation conforme <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> -maîtrise des pesées OU choix du mat -protocole décongélation conforme <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> -maîtrise des pesées OU choix du mat -protocole décongélation conforme <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> -maîtrise des pesées ET choix du mat -protocole décongélation conforme <p>3/3 conformes</p>
C2.2 : conduire une décongélation de produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle qualitatif -docs de traçabilité complétés <p>2/2 non conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> -port la tenue professionnelle - règles d'hygiène - règles de sécurité <p>(Pas de tenue ou erreurs dans la tenue professionnelle et/ou trop d'erreurs hygiène et/ou sécurité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle qualitatif -docs de traçabilité complétés <p>(1 à 3 erreurs sur les 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> -port de la tenue professionnelle - règles d'hygiène - règles de sécurité <p>(2 à 3 erreurs hygiène et sécurité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle qualitatif -docs de traçabilité complétés <p>1/2 non conforme</p> <ul style="list-style-type: none"> - port de la tenue professionnelle - - respect règles d'hygiène -respect règles de sécurité <p>(1 à 2 erreurs parmi hygiène ou sécurité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle qualitatif -docs de traçabilité complétés <p>2/2 conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - port de la tenue professionnelle -respect règles d'hygiène -respect règles de sécurité <p>3/3 conformes</p>

Compétences du pôle 1	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C2 : Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires (suite)				
C2.3 : Préparer les légumes et fruits frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine	- lavage, décontamination des fruits et légumes - conformité du taillage et choix du matériel et accessoires 4/4 non conformes - Installation rationnelle du poste de travail - développement durable (qualité de l'épluchage - gestion des déchets / tri 3/3 non conformes	- non-respect de la décontamination ET lavage - choix du matériel conforme - accessoires et/ou taillage non conformes (3/4 non conforme dont décontamination, lavage) - Installation rationnelle du poste de travail - développement durable (qualité de l'épluchage - gestion des déchets / tri 2/3 non conformes	- lavage OU décontamination non conforme - choix du matériel conforme - accessoires ET/OU taillage non conformes (2/4 non conforme avec Mesure corrective apportée) - Installation rationnelle du poste de travail - développement durable (qualité de l'épluchage - gestion des déchets / tri 1/3 non conforme	- maîtrise lavage et décontamination - taillage - choix du matériel adapté 4/4 conformes - Installation rationnelle du poste de travail - développement durable (qualité de l'épluchage - gestion des déchets / tri 3/3 conformes
C2.4 : Réserver les produits alimentaires dans l'attente d'une utilisation ultérieure	- conditionnement / étiquetage inadapté OU manquant - température non respectée 2/2 non conformes	- température non respectée - conditionnement / étiquetage conforme Température non conforme	- température respectée - conditionnement / étiquetage non conforme 1 erreur mais température conforme	- température respectée - conditionnement / étiquetage respectés 2/2 conformes

Compétences du pôle 1	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C3 : Réaliser des préparations et des cuissons simples				
C3.1 : mettre en œuvre des cuissons : A l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation de l'appareil - contrôle de la cuisson - respect des règles de sécurité <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation de l'appareil - contrôle de la cuisson - respect des règles de sécurité <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation de l'appareil - contrôle de la cuisson - respect des règles de sécurité <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation de l'appareil - contrôle de la cuisson - respect des règles de sécurité <p>3/3 conformes</p>
C3.2 : réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés	<ul style="list-style-type: none"> - respect de la fiche technique / du mode d'emploi - respect des pesées et mesures - maîtrise de l'utilisation des appareils <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect de la fiche technique / du mode d'emploi - respect des pesées et mesures - maîtrise de l'utilisation des appareils <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect de la fiche technique / du mode d'emploi - respect des pesées et mesures - maîtrise de l'utilisation des appareils <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect de la fiche technique / du mode d'emploi - respect des pesées et mesures - maîtrise de l'utilisation des appareils <p>3/3 conformes</p>
C3.3 : Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou remise en température - rangement rationnel des préparations (=lieu de stockage) - température/ durée de stockage <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou remise en température - rangement rationnel des préparations (=lieu de stockage) - température/ durée de stockage <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou remise en température - rangement rationnel des préparations (=lieu de stockage) - température/ durée de stockage <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou remise en température - rangement rationnel des préparations (=lieu de stockage) - température/ durée de stockage <p>3/3 conformes</p>

Compétences du pôle 1	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C5 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production				
C5.1 : assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles	<ul style="list-style-type: none"> - tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) - vérification du fonctionnement du poste de lavage et choix du produit adapté - maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) - vérification du fonctionnement du poste de lavage et choix du produit adapté - maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) - vérification du fonctionnement du poste de lavage et choix du produit adapté - maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) - vérification du fonctionnement du poste de lavage et choix du produit adapté - maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements <p>3/3 conformes</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> - respect du plan de nettoyage et de désinfection / choix correct du matériel et des produits / ordre pertinent des opérations - maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection / intégrité des matériaux - mise en place des EPC / attitude d'autocontrôle permanente / entretien et rangement des matériels utilisés <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect du plan de nettoyage et de désinfection / choix correct du matériel et des produits / ordre pertinent des opérations - maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection / intégrité des matériaux - mise en place des EPC / attitude d'autocontrôle permanente / entretien et rangement des matériels utilisés <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect du plan de nettoyage et de désinfection / choix correct du matériel et des produits / ordre pertinent des opérations - maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection / intégrité des matériaux - mise en place des EPC / attitude d'autocontrôle permanente / entretien et rangement des matériels utilisés <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect du plan de nettoyage et de désinfection / choix correct du matériel et des produits / ordre pertinent des opérations - maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection / intégrité des matériaux - mise en place des EPC / attitude d'autocontrôle permanente / entretien et rangement des matériels utilisés <p>3/3 conformes</p>
C5.3 : évacuer, trier et entreposer les déchets	<ul style="list-style-type: none"> - collecte - tri - entreposage <p>3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collecte - tri - entreposage <p>2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collecte - tri - entreposage <p>1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - collecte - tri - entreposage <p>3/3 conformes</p>

Situation d'évaluation S2 en PFMP

Pôle 1 Grille de descripteurs de performance des compétences C1, C4

Compétences du pôle 1	Non maîtrisée : 1	Insuffisamment maîtrisée : 2	Assez bien maîtrisée : 3	Maîtrisée : 4
C1 : Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires				
C1.1 : Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	1/7 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme	2/7 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes	3/7 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes	4/7 indicateurs de performance SPECIFIQUES minimum conformes
C1.2 : Désemballer les livraisons	+ 1 indicateur de performance COMMUN maximum conforme	+ 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	+ 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	+ 3 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C1.3 : Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes
	+ 1 à 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	+ 2 à 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	+ 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	+ 4 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C4 : Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires				
C4.1 : Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 2 ou 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C4.2 : Portionner les préparations alimentaires	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C4.3 : Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires	1/3 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	1/3 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/3 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	3/3 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C4.4 : Conditionner les préparations en portions individuelles ou multi portions	2/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES maximum conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	3/5 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	4/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	5/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C4.5 : Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes

DOSSIER EP 2

Situation d'évaluation S1 en Etablissement



Pôle 2 Grille de descripteurs de performance des compétences C6 et C9

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation				
C6.1. Installer les espaces de distribution, vente et consommation	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle propreté espace -agencement espace <i>(2/2 non conforme)</i> - mise en fonctionnement appareil -vérification du fonctionnement espaces distribution <i>(2/2 non conforme)</i> Port la tenue professionnelle - règles d'hygiène - règles de sécurité <i>(Pas de tenue ou erreurs dans la tenue et/ou trop d'erreurs hygiène et/ou sécurité)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle propreté espace -agencement espace <i>(2 à 3 erreurs sur les 2 ou 1 non conforme)</i> - mise en fonctionnement appareil -vérification du fonctionnement espaces distribution <i>(2 à 3 erreurs sur les 2 ou 1 non conforme)</i> Port la tenue professionnelle - règles d'hygiène - règles de sécurité <i>(2 à 3 erreurs hygiène et sécurité)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle propreté espace -agencement espace <i>(1 à 2 erreurs sur 1 des 2)</i> mise en fonctionnement appareil -vérification du fonctionnement espaces distribution <i>(1 à 2 erreurs sur 1 des 2)</i> - Port la tenue professionnelle - respect règles d'hygiène -respect règles de sécurité <i>(1 à 2 erreurs hygiène ou sécurité)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> -contrôle propreté espace -agencement espace <i>2/2 conformes</i> -mise en fonctionnement appareil -vérification du fonctionnement espaces distribution <i>2/2 conformes</i> - Port la tenue professionnelle -respect règles d'hygiène -respect règles de sécurité <i>(3/3 conformes)</i>

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation (suite)				
C6.2 : Disposer les produits alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation	<ul style="list-style-type: none"> - Chronologie pertinente des opérations - Disposition rationnelle des produits <p style="color: red;">2/2 non conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renseignements des documents de traçabilité <p style="color: red;">1/1 non conforme (plus de 2 erreurs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités et des contraintes - Respect du temps alloué - Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique <p style="color: red;">3/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chronologie pertinente des opérations - Disposition rationnelle des produits <p style="color: red;">2 à 3 erreurs sur les 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renseignements des documents de traçabilité <p style="color: red;">2 erreurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités et des contraintes - Respect du temps alloué - Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique <p style="color: red;">2/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chronologie pertinente des opérations - Disposition rationnelle des produits <p style="color: red;">1 à 2 erreurs 1 sur 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renseignements des documents de traçabilité <p style="color: red;">1 erreur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités et des contraintes - Respect du temps alloué - Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique <p style="color: red;">1/3 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chronologie pertinente des opérations - Disposition rationnelle des produits <p style="color: red;">2/2 conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renseignements des documents de traçabilité <p style="color: red;">1/1 conforme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités et des contraintes - Respect du temps alloué - Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique <p style="color: red;">3/3 conformes</p>

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation (suite)				
C6.3 : Afficher les informations relatives aux produits proposés	<ul style="list-style-type: none"> - Affichage éléments d'info conforme à la réglementation (prix, allergène...) - Affichage éléments d'info de l'entreprise ou de l'établissement (menus, information nutritionnelle, support promotionnel...) <p style="color: red;">> 5 erreurs (non conforme)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Affichage éléments d'info conforme à la réglementation (prix, allergène...) - Affichage éléments d'info de l'entreprise ou de l'établissement (menus, information nutritionnelle, support promotionnel...) <p style="color: red;">(3 à 5 erreurs non conforme)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Affichage éléments d'info conforme à la réglementation (prix, allergène...) - Affichage éléments d'info de l'entreprise ou de l'établissement (menus, information nutritionnelle, support promotionnel...) <p style="color: red;">(1 à 2 erreurs non conforme)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Affichage éléments d'info conforme à la réglementation (prix, allergène...) - Affichage éléments d'info de l'entreprise ou de l'établissement (menus, information nutritionnelle, support promotionnel...) <p style="color: red;">Affichage complet et sans erreur conformes</p>
C6.4 : Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation	<ul style="list-style-type: none"> - Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels... <p style="color: red;">> 3 erreurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels... <p style="color: red;">(2 à 3 erreurs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels... <p style="color: red;">(1 à 2 erreurs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels... <p style="color: red;">Installation conforme (éléments et supports)</p>

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation (suite)				
C6.5 contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks	<ul style="list-style-type: none"> - Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks - Communication réactive et pertinente des informations à l'interne <p style="color: red;">2/2 non conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convives - Vérification propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le service <p style="color: red;">2/2 non conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte du développement durable (écogestes...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks - Communication réactive et pertinente des informations à l'interne <p style="color: red;">1/2 non conformes ou 2 à 3 erreurs sur les 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p style="color: red;">1/2 non conformes ou 2 à 3 erreurs sur les 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte du développement durable (écogestes...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks - Communication réactive et pertinente des informations à l'interne <p style="color: red;">1 à 2 erreurs sur l'un des 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p style="color: red;">1 à 2 erreurs sur l'un des 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte du développement durable (écogestes...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks - Communication réactive et pertinente des informations à l'interne <p style="color: red;">2/2 conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p style="color: red;">2/2 conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte du développement durable (écogestes...)
C6.6 Traiter les produits non servis et les invendus	<ul style="list-style-type: none"> - Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes - Renseignement conforme des documents de traçabilité <p style="color: red;">2/2 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes - Renseignement conforme des documents de traçabilité <p style="color: red;">2 à 3 erreurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes - Renseignement conforme des documents de traçabilité <p style="color: red;">1/2 conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes - Renseignement conforme des documents de traçabilité <p style="color: red;">2/2 conformes</p>

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C9 : Encaisser les prestations				
C9.1 : Ouvrir et clôturer une caisse	<ul style="list-style-type: none"> -correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse à l'ouverture et à la clôture de caisse -correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues à la clôture de caisse -bordereau de caisse correctement renseigné <p>3/3 non conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> Port la tenue professionnelle Respect sécurité des fonds <p>2/2 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> -correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse à l'ouverture et à la clôture de caisse -correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues à la clôture de caisse -bordereau de caisse correctement renseigné <p>(2 erreurs dont le bordereau)</p> <ul style="list-style-type: none"> Port la tenue professionnelle Respect sécurité des fonds <p>2 erreurs « sécurité »</p>	<ul style="list-style-type: none"> -correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse à l'ouverture et à la clôture de caisse -correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues à la clôture de caisse -bordereau de caisse correctement renseigné <p>(Bordereau non conforme)</p> <ul style="list-style-type: none"> Port la tenue professionnelle Respect sécurité des fonds <p>1 erreur sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> -correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse à l'ouverture et à la clôture de caisse -correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues à la clôture de caisse -bordereau de caisse correctement renseigné <p>(3/3 conforme)</p> <ul style="list-style-type: none"> Port la tenue professionnelle Respect sécurité des fonds <p>2/2 conformes</p>
C9.2 : Saisir les éléments de la prestation à encaisser	<ul style="list-style-type: none"> -respect des procédures d'encaissement -saisie exacte <p>2/2 non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> -respect des procédures d'encaissement -saisie exacte <p>2 erreurs sur l'un ou 1 erreur pour chaque</p>	<ul style="list-style-type: none"> -respect des procédures d'encaissement -saisie exacte <p>1 erreur sur 1 sur 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> -respect des procédures d'encaissement -saisie exacte <p>2/2 conformes</p>

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C9 : Encaisser les prestations (suite)				
C9.3 : Traiter les encaissements dans ses différentes formes	-encaissement fiable et rapide -rendu de monnaie exact -tri et regroupement des recettes conformes aux consignes 3/3 non conformes	-encaissement fiable et rapide -rendu de monnaie exact -tri et regroupement des recettes conformes aux consignes 2 erreurs 2 sur 3	-encaissement fiable et rapide -rendu de monnaie exact -tri et regroupement des recettes conformes aux consignes 1 erreur 1 sur 3	-encaissement fiable et rapide -rendu de monnaie exact -tri et regroupement des recettes conformes aux consignes 3/3 conformes
C9.4 : Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement	-communication adaptée, aisée avec le client -réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de problème -compte rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie 3/3 non conformes Respect procédures, protocoles de l'entreprise ou de l'établissement + de 3 erreurs	--communication adaptée, aisée avec le client -réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de problème -compte rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie 2 erreurs 2 sur 3 Respect procédures, protocoles de l'entreprise ou de l'établissement 2 à 3 erreurs	--communication adaptée, aisée avec le client -réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de problème -compte rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie 1 erreur 1 sur 2 + communication avec client conforme Respect procédures, protocoles de l'entreprise ou de l'établissement 1 à 2 erreurs	--communication adaptée, aisée avec le client -réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de problème -compte rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie 3/3 conformes Respect procédures, protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Conforme

Situation d'évaluation S2 en PFMP

Pôle 2 Grille de descripteurs de performance des compétences C7, C8 et C10

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C7 : Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle				
C7.1 : Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme + 1 indicateur de performance COMMUN maximum conforme	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 2 à 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C7.2 : Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle C7.3 : Prendre la commande C7.4 : Gérer les objections, les réclamations	2/9 indicateurs de performance SPECIFIQUES maximum conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	3 ou 4/9 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	5 ou 6/9 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	7/9 indicateurs de performance SPECIFIQUES minimum conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes (les 3 premiers indicateurs communs de la liste)

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C8 : Assurer le service des clients ou convives				
C8.1 : Préparer les éléments de la commande	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE maximum conforme + 1 indicateur de performance COMMUN maximum conforme	1/2 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	2/2 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C8.2 : Servir les repas C8.3 : Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation	2/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES maximum conformes + 1 indicateur de performance COMMUN maximum conforme	3/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	4/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	5/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C8.4 : Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation	2/4 indicateurs de performance SPECIFIQUES maximum conformes + 1 indicateur de performance COMMUN maximum conforme	3/4 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS conformes	4/4 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	4/4 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes

Compétences du pôle 2	Non maîtrisée 1	Insuffisamment maîtrisée 2	Assez bien maîtrisée 3	Maîtrisée 4
C10 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes				
C10.1 : Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles	2/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES maximum conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	3/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	4/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	5/5 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C10.2 : Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes <ul style="list-style-type: none"> - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : vitrines, parois, sols, équipements, matériels lavage mécanisé des surfaces	2/8 indicateurs de performance SPECIFIQUES maximum conformes + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	3 à 5/8 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	6 ou 7/8 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	8/8 indicateurs de performance SPECIFIQUES conformes + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes
C10.3 : Évacuer, trier et entreposer les déchets	0/1 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 2 indicateurs de performance COMMUNS maximum conformes	1/1 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 3 indicateurs de performance COMMUNS conformes	1/1 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 4 indicateurs de performance COMMUNS conformes	1/1 indicateur de performance SPECIFIQUE conforme + 5 indicateurs de performance COMMUNS minimum conformes

Précisions

Les évaluations en milieu professionnel (S2 du pôle 1 et S2 du pôle 2) doivent prendre en compte la totalité des activités réalisées par l'élève, tout au long de la PFMP. Les compétences visées s'évaluent en fin de PFMP dédiée. A partir des éléments fournis par le tuteur, le binôme d'évaluateurs (tuteur et enseignant) s'appuie sur les fiches d'aide à l'évaluation pour positionner le degré de maîtrise de l'élève pour chaque compétence.