



Logo du centre de formation, nom, adresse, téléphone, mail...

**DOSSIER D'ARCHIVAGE**  
**PROPOSITION DE NOTATION**  
**CANDIDATS EN CONTROLE EN COURS DE FORMATION**  
**CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS**

NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Statuts et lieux de formation	Formation en milieu professionnel		Epreuves	
	Durée*	Modalités	Evaluation spécifique EP1	Evaluation spécifique EP2
<u>Scolaires</u> (établissements publics et privés sous contrat)  <u>Apprentis</u> (CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)  <u>Formation professionnelle Continue</u> (établissements publics)	<b>14 semaines</b> dont :  Par exemple  6 en première année  et 8 en deuxième  année	Les PFMP sont réparties, sur chaque année de formation et dans toute la mesure du possible, sur au moins deux des secteurs suivants : - restauration rapide, - restauration commerciale libre service, - restauration collective.  <b>Modalités administratives</b> Conventions et attestations de PFMP	<b>1 évaluation en centre en CCF</b>  <b>Secteur imposé : restauration collective</b>  <b>et</b>  1 évaluation en milieu professionnel en CCF <b>Secteur laissé au choix (restauration rapide ou commerciale libre service ou collective)</b>	<b>1 évaluation en centre en CCF</b>  <b>Secteur imposé : restauration rapide ou commerciale libre-service</b>  <b>et</b>  1 évaluation en milieu professionnel en CCF <b>Secteur laissé au choix (restauration rapide ou commerciale libre service ou collective)</b>

\* La répartition de ces périodes dans l'année scolaire ainsi que la modulation du nombre de semaines pour chaque année relève de l'autonomie des établissements, dans le respect de la durée totale sur le cycle prévu pour chaque spécialité « Arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au CAP »

Ce dossier A3 doit comporter les documents suivants, à remettre au centre de vérification à la date prévue par les Inspections Académiques de chaque département .

- **Fiche synthèse des notes EP1 et EP2 en CCF**
- **2 fiches de notation des CCF en établissement de formation (EP1, EP2)**
- **2 fiches d'évaluation des CCF en milieu professionnel (EP1, EP2)**
- **Attestations de Périodes de Formation en Milieu Professionnel signée par le chef d'établissement.**

*A l'issue de l'évaluation, les notes restent confidentielles jusqu'à la date de délibération du jury d'examen.*

*Tous les documents de ce dossier de notation doivent pouvoir être mis à la disposition du jury de délibération et restent sous la responsabilité de l'établissement scolaire qui les conserve 1 an.*

# CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS

## Fiche synthèse des notes EP1 et EP2 en CCF

CANDIDAT :

NOM : ..... PRENOM : .....


Date de naissance : .....

### SYNTHESE EP1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE

Note PFMP (coef 2) N / 40	Note CCF (coef 4) N / 80	Total / 120	Note / 20 <i>(non arrondie)</i>	Note EP1 /20 <i>(arrondie au demi- point entier supérieur)</i>	TOTAL EP1 /120

### SYNTHESE EP2 : SERVICE EN RESTAURATION

Note PFMP (coef 3) N / 60	Note CCF (coef 3) / 60	Total / 120	Note / 20 <i>(non arrondie)</i>	Note EP2 /20 <i>(arrondie au demi- point entier supérieur)</i>	TOTAL EP2 /120

 <b>ACADÉMIE DE BESANÇON</b> <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	<b>CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS</b>  <b>EVALUATION EP1 EN ETABLISSEMENT DE FORMATION</b>  <b>PRODUCTION ALIMENTAIRE</b>	Session 20....	<b>Durée : 4 h 30 maxi</b>
		Date :	
		NOM : .....	
		Prénom : .....	

Activités réalisées : Voir situation d'évaluation donnée à l'élève

COMPETENCES	AH (1)	INDICTEURS DE PERFORMANCE COMMUNS <i>Pour les indicateurs de performance spécifiques, se munir du référentiel des compétences lors de l'évaluation.</i>	DEGRE DE MAITRISE (2)				Barème
			-	+	++	+++	
<b>C2 Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires</b>  <b>C3 Réaliser des préparations et des cuissons simples</b>  <b>C5 Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port de la tenue professionnelle</li> <li>➤ Respect des règles d'hygiène</li> <li>➤ Respect des règles de sécurité</li> <li>➤ Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique</li> <li>➤ Prise en compte du développement durable (écogestes : utilisation raisonnée de l'eau, des produits et des matériels - épluchage des légumes et fruits sans gaspillage...)</li> <li>➤ Respect du temps alloué</li> <li>➤ Application conforme des mesures correctives</li> <li>➤ Attitude d'autocontrôle permanente</li> </ul>					
<b>C2 Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires</b> C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires C 2.3 Préparer les fruits et légumes frais : laver, décontaminer / éplucher / tailler à la main ou à la machine Lavage C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation ultérieure		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Installation rationnelle du poste de travail</li> <li>➤ Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits</li> </ul>					
<b>C3 Réaliser des préparations et des cuissons simples</b> C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prise en compte des priorités, des contraintes</li> <li>➤ Choix adapté du matériel et des ustensiles</li> <li>➤ Respect des techniques, des procédures, des protocoles</li> <li>➤ Installation rationnelle du poste de travail</li> <li>➤ Conformité du résultat attendu</li> <li>➤ Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité : remise en température, suivi des huiles de fritures...</li> </ul>					
<b>C5 Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production</b> C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles 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 C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement</li> <li>➤ Résultat conforme au travail prescrit</li> <li>➤ Renseignement précis des documents de traçabilité : entretien</li> </ul>					
<b>Savoirs associés</b> (en lien avec l'activité)							
<b>TOTAL (note non arrondie)</b>							
<b>N.B</b> : les notes attribuées au stagiaire restent strictement confidentielles							/20

(1) AH : Aide humaine à indiquer si besoin et à tenir compte pour la notation si l'élève est en situation de handicap  
 (2) - maîtrise insuffisante + : maîtrise fragile ++ : maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ : maîtrise de la compétence

**Le professionnel**  
 Nom  
 Signature

**Le professeur**  
 Nom  
 Signature



**ACADÉMIE  
DE BESANÇON**

Liberté  
Egalité  
Fraternité

## CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS

EVALUATION EP1 EN MILIEU PROFESSIONNEL

**PRODUCTION ALIMENTAIRE**

Session  
20....

PFMP n° ...

Du .....au .....

NOM : .....

Prénom : .....

**Structure d'accueil (nom, ville) :**

**La notation se déroule en 2 temps :**

- 1. Tuteur, enseignant, élève : évaluation des compétences (degré de maîtrise) en tenant compte des aménagements**
- 2. Tuteur, enseignant, sans l'élève : choix de la note en commun**

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	AH (1)	INDICTEURS DE PERFORMANCE COMMUNS <i>Pour les indicateurs de performance spécifiques, se munir du référentiel des compétences lors de l'évaluation.</i>	DEGRE DE MAITRISE (2)				Barème
			-	+	++	+++	
<b>C1 Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires</b> <b>C4 Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port de la tenue professionnelle</li> <li>➤ Respect des règles d'hygiène</li> <li>➤ Respect des règles de sécurité</li> <li>➤ Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique</li> <li>➤ Respect du temps alloué</li> </ul>					
<b>C1 Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires</b> C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage C 1.2 Démonter les livraisons C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Choix correct du matériel, des outils (contrôle, déballage, transport...)</li> <li>➤ Utilisation conforme du matériel</li> <li>➤ Organisation rationnelle dans l'espace</li> <li>➤ Prise en compte des priorités, des contraintes</li> <li>➤ Prise en compte du développement durable (écogestes)</li> </ul>					
<b>C4 Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires</b> C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples C 4.2 Portionner les préparations alimentaires C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiporions C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des procédures, des protocoles</li> <li>➤ Installation rationnelle du poste du travail</li> <li>➤ Résultat conforme au travail prescrit</li> <li>➤ Attitude d'autocontrôle permanente</li> <li>➤ Renseignement précis des documents de traçabilité</li> <li>➤ Application conforme des mesures correctives</li> </ul>					
<b>TOTAL</b> (note non arrondie)							<b>/20</b>
<b>N.B :</b> les notes attribuées au stagiaire restent strictement confidentielles							

(1) **AH** : Aide humaine à indiquer si besoin et à tenir compte pour la notation si l'élève est en situation de handicap

(2) - maîtrise insuffisante + : maîtrise fragile ++ : maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ : maîtrise de la compétence

**Le tuteur de stage**

Nom :  
Signature

**Le professeur**

Nom :  
Signature

**Le stagiaire**

Nom :  
Signature



**ACADÉMIE  
DE BESANÇON**

Liberté  
Égalité  
Fraternité

**CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS**

**EVALUATION EP2 EN ETABLISSEMENT DE FORMATION**

**SERVICE EN RESTAURATION**

Session  
20....

Durée : 2h30  
maxi

Date :

NOM :

Prénom :

Activités réalisées : Voir situation d'évaluation donnée à l'élève

COMPETENCES	AH (1)	INDICTEURS DE PERFORMANCE COMMUNS <i>Pour les indicateurs de performance spécifiques, se munir du référentiel des compétences lors de l'évaluation.</i>	DEGRE DE MAITRISE (2)				Barème
			-	+	++	+++	
<b>C6 Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation</b> <b>C9 Encaisser les prestations</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port de la tenue professionnelle adaptée</li> <li>➤ Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement</li> </ul>					
<b>C6 Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation</b> C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port de la tenue professionnelle adaptée</li> <li>➤ Attitude professionnelle adaptée à la situation</li> <li>➤ Respect des règles d'hygiène</li> <li>➤ Respect des règles de sécurité</li> <li>➤ Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique</li> <li>➤ Choix correct du matériel</li> <li>➤ Utilisation rationnelle des équipements et du matériel</li> <li>➤ Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes</li> <li>➤ Prise en compte du développement durable (écogestes...)</li> <li>➤ Respect du temps alloué</li> <li>➤ Application conforme des mesures correctives</li> </ul>					
<b>C9 Encaisser les prestations</b> C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes C 9.4 Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect de la sécurité des fonds</li> <li>➤ Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement</li> </ul>					
<b>Savoirs associés</b> (en lien avec l'activité)							
<b>TOTAL</b> (note non arrondie)						<b>/20</b>	
<b>N.B</b> : les notes attribuées au stagiaire restent strictement confidentielles							

(1) AH : Aide humaine à indiquer si besoin et à tenir compte pour la notation si l'élève est en situation de handicap

(2) - maîtrise insuffisante + : maîtrise fragile ++ : maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ : maîtrise de la compétence

**Le professionnel**

Nom

Signature

**Le professeur**

Nom

Signature



**ACADÉMIE  
DE BESANÇON**

Liberté  
Égalité  
Fraternité

**CAP PRODUCTION SERVICE EN  
RESTAURATIONS**

**EVALUATION EP1 EN MILIEU PROFESSIONNEL**

**SERVICE EN RESTAURATION**

Session  
20....

PFMP n° ...

Du .....au  
.....

NOM :

Prénom :

**Structure d'accueil (nom, ville) :**

La notation se déroule en 2 temps :

Tuteur, enseignant, élève : évaluation des compétences en tenant compte des aménagements

Tuteur, enseignant, sans l'élève : choix de la note en commun

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	AH (1)	INDICATEURS DE PERFORMANCE COMMUNS <i>Pour les indicateurs de performance spécifiques, se munir du référentiel des compétences lors de l'évaluation.</i>	DEGRE DE MAITRISE (2)				Barème
			-	+	++	+++	
<b>C7 Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle</b> <b>C8 Assurer le service des clients ou convives</b> <b>C10 Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port de la tenue professionnelle adaptée</li> <li>➤ Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement</li> </ul>					
<b>C7 Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle</b> C 7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé C 7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle C 7.3 Prendre la commande C 7.4 Gérer les objections, les réclamations		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attitude professionnelle adaptée à la situation</li> <li>➤ Communication orale avec le client ou le convive adaptée à la situation</li> <li>➤ Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive</li> </ul>					
<b>C8 Assurer le service des clients ou convives</b> C 8.1 Préparer les éléments de la commande C 8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette C 8.3 Servir les repas C 8.4 Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité</li> <li>➤ Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique</li> <li>➤ Attitude professionnelle adaptée à la situation</li> <li>➤ Communication orale adaptée à la situation</li> <li>➤ Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive</li> <li>➤ Respect du temps alloué</li> </ul>					
<b>C10 Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes</b> C 10.1 Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles C 10.2 Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes : - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : des vitrines, des parois, des sols, équipements, matériels - lavage mécanisé des surfaces C10.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port des EPI adapté Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité</li> <li>➤ Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique</li> <li>➤ Prise en compte du développement durable (écogestes...)</li> <li>➤ Respect du temps alloué</li> <li>➤ Résultat conforme au travail prescrit</li> <li>➤ Attitude d'autocontrôle permanente</li> <li>➤ Réaction efficace et adaptée dans l'application des mesures correctives</li> <li>➤ Renseignement précis des documents de traçabilité</li> </ul>					
<b>TOTAL</b> (note non arrondie)							<b>/20</b>
<b>N.B :</b> les notes attribuées au stagiaire restent strictement confidentielles							

(1) AH : Aide humaine à indiquer si besoin et à tenir compte pour la notation si l'élève est en situation de handicap

(2) - maîtrise insuffisante + : maîtrise fragile ++ : maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ : maîtrise de la compétence

**Le professionnel**

**Le professeur**



## Attestation des Périodes de Formation en Milieu Professionnel

### CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS

<p><b>ÉTABLISSEMENT de FORMATION</b></p> <p>Lycée .....</p>	<p><b>CANDIDAT</b></p> <p>NOM :</p> <p>Prénom :</p> <p>Né(e) le :</p>
---	---

Je soussigné M..... Proviseur du Lycée .....

.....certifie que

l'élève :.....

inscrit(e) dans l'établissement que je dirige, en classe de CAP **Production Service en Restaurations** a suivi, conformément à la réglementation en vigueur, les quatre Périodes de Formation en Milieu Professionnel d'une durée totale de 14semaines.

<i><b>ENTREPRISE : Nom et adresse</b></i>	<i><b>DATES DES PFMP</b></i>	<i><b>Nombre de semaines et/ou jours de formation en milieu professionnel</b></i>	<i><b>Tampon de l'entreprise</b></i>

Date :

Signature :