CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria) (CAP PSR)	
Tableau de bord des compétences ***BLOC DE COMPETENCES N°1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE***	**NOM :……** **PRENOM : ……**

	DATE DES TRAVAUX PRATIQUES												
TP N°	**TP1**	**TP2**	**TP3**	**TP4**	**TP5**	**TP6**	**TP7**	**TP8**	**TP9**	**TP10**	**TP11**	**TP12**	***BILAN***
Compétences détaillées	**COMPÉTENCE C1 – Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires**												
C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage													
C 1.2 Désemballer les livraisons													
C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés													
Compétences détaillées	**COMPÉTENCE C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires**												
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													
C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation ultérieure													

Compétences détaillées	**COMPÉTENCE C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples**												
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													
Compétences détaillées	**COMPÉTENCE C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires**												
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 multiportions													
C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente													
Compétences détaillées	**COMPÉTENCE C5 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production**												
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													
C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : - lavage mécanisé des surfaces													
C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets													