

Dossier d'évaluation Contrôle en cours de formation

Session 2014

CAP

Assistant **T**echnique
en **M**ilieu
Familial et **C**ollectif

	CAP ATMFC Définition des épreuves du domaine professionnel	session 2014
	EP1 : SERVICE AUX FAMILLES	

**Contrôle en cours de formation, en établissement de formation
(extrait du référentiel d'examen page 87)**

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, organisé en centre de formation, à l'occasion d'une situation d'évaluation.

Elle est organisée dans le cadre des activités habituelles de formation pratique. Elle s'appuie sur un contexte professionnel emprunté au domicile familial, d'une durée comparable à la durée d'une intervention en milieu familial, construite autour de plusieurs activités. Il sera demandé au candidat de rendre compte de ses activités comme dans l'épreuve ponctuelle.

Cette situation doit permettre d'évaluer les savoir-faire et les savoirs spécifiques de l'unité et en particulier, 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, des critères propres aux activités, évaluation des candidats...).

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, les fiches d'évaluation de la situation en centre de formation sont établies et transmises au jury, avec une proposition de note.

Les appréciations relatives à la formation en milieu familial effectuée en 2^e année, sont cosignées par les tuteurs et par les responsables de structures prestataires ou mandataires. Ces éléments objectifs établis à partir d'un document fourni par l'équipe pédagogique, permettent à celle-ci de pondérer éventuellement la proposition de note résultant de l'évaluation en établissement. Ces appréciations accompagnent les fiches d'évaluation en établissement qui sont transmises au jury.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous les documents tels que les sujets proposés lors de la situation d'évaluation. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée jusqu'à la session suivante.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

Répartition des compétences terminales évaluées dans chaque épreuve

ACTIVITES	CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	EP1	EP2		
				Etab.	PMFP	
PREPARATION des ACTIVITES	C1 S'INFORMER	C 11 - Prendre les consignes de travail	X			
		C 12 - Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	X			
		C 13 – Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille...ou d'autres professionnels	X			
	C2 S'ORGANISER	C 21 – Elaborer le plan de travail	X			
		C 22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités		X		
		C 23 – Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables		X		
		C 24 – Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	X			
	C3 S'ADAPTER	C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue			X	
	REALISATION des ACTIVITES	C4 REALISER et CONTROLER	C 41 F – Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	X		
			C 42 F – Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	X		
C 43 F – Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial			X			
C 41 C – Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités				X		
C 42 C – Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités				X		
C 43 C – Assurer le service des repas, des collations en collectivités					X	
C 44 F – Entretenir le logement et les espaces de vie privée			X			
C 44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs					X	
C 45 F – Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial			X			
C 45 C – Entretenir le linge en collectivités				X		
C 46 – Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation		X				
RELATIONS avec les USAGERS et les PROFESSIONNELS	C5 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	X			
		C 52 – Transmettre des informations à caractère professionnel			X	

A noter : sont grisées les compétences terminales *obligatoirement* évaluées

Evaluation des savoirs en relation avec les compétences mobilisées dans les activités conduites :

Epreuve EP1 : Spécifiques de l'unité : S7F, S8F

Transversaux : S1, S2, S3, S4, S5, S6

Epreuve EP2 (en centre de formation) : Spécifiques de l'unité : S7C, S8C

Transversaux : S1, S2, S3, S4, S5, S6

	CAP ATMFC	session 2014
	EP1 : SERVICE AUX FAMILLES	

NOTE AU JURY

Les candidats(tes) disposent de 4 heures **maximum**, réparties de la façon suivante :

- 15 minutes pour rédiger le planning d'organisation et l'exposer au jury
- 3 heures 45 **maximum** pour effectuer un certain nombre de tâches répertoriées dans le tableau ci-dessous :

C21 Elaborer le plan de travail Renseigner le planning d'organisation du travail en respectant les consignes.	20
C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial. Préparer et répartir les denrées Réaliser une préparation pour 4 personnes max.: Portionner et dresser tout ou partie de la préparation.	20
C44.F Entretenir le logement et les espaces de vie privée. Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle et des matériels de cuisine. Assurer le nettoyage des locaux, du mobilier, des équipements sanitaires et des équipements ménagers	20
C45.F Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial. Effectuer des tâches de lavage à la main ou en machine, repasser et plier le linge et les vêtements, effectuer des travaux de réfection courants.	20
S1-S2-S3-S4-S5-S6 Savoirs Associés Questions orales relatives aux savoirs scientifiques associés qui seront posées par le jury tout au long de l'épreuve	20

- NOTA** : pour chacun des 3 domaines, il conviendra de tenir compte dans la notation des notions suivantes :
- respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie
 - organisation et maîtrise des techniques
 - qualité du résultat

	CAP ATMFC	session 2014
	EP1 : SERVICE AUX FAMILLES	

PROPOSITIONS DE SUJETS

SUJET 1

Vous êtes aide ménagère à l'ADMR de votre commune. Vous intervenez tous les mardis de 8h30 à 12h30 chez Mr Durand 84 ans, veuf depuis un an.

Mr Durand est dynamique et aime avoir des visites. Aujourd'hui, il reçoit sa fille et ses petits-enfants Juliette et Paul (12 et 16 ans), pour le goûter.

Il vous demande de préparer un jus de fruits frais et un moelleux au chocolat (recette accrochée sur le réfrigérateur).

Vous devez également dresser la table de la salle à manger (la nappe et quatre serviettes de table devront être repassés).

Vous n'oublierez pas d'aspirer les tapis de la salle à manger.

Enfin, Mr Durand vous demande d'étendre le linge encore mouillé dans le lave-linge sur le séchoir dans la salle de bain.

Avant de partir, vous remettrez la cuisine en état.

- 1- Retrouver les tâches à réaliser
- 2- Les écrire dans un ordre chronologique

} sur la feuille
sur une feuille d'organisation

SUJET 2

Vous travaillez au domicile de la famille KARA. Madame Kara 67 ans a le bras droit dans le plâtre suite à un accident. Vous intervenez à son domicile tous les matins de 8h à 12h.

Aujourd'hui, elle vous demande de réaliser des croques Monsieur (ressource : livre de recette), et un flan vanille (ressource : recette sur l'emballage de la boîte), pour 4 personnes.

Elle vous demande de passer l'aspirateur dans le salon, de dépoussiérer la salle à manger et de débarrasser la vaisselle restée sur la table hier soir.

Vous penserez à mettre le linge sale dans la machine à laver et de repasser son chemisier blanc en coton à fer moyen.

Enfin n'oubliez pas de remettre la cuisine en état avant votre départ.

- 1- Retrouver les tâches à réaliser
- 2- Les écrire dans un ordre chronologique

} sur la feuille
sur une feuille d'organisation

	FICHE D'ÉVALUATION EN CENTRE DE FORMATION	CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif
Etablissement de formation :	EP1 : SERVICE AUX FAMILLES	session 2014

NOM et Prénom du candidat :

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	Barème	
C1 S'INFORMER	C11. PRENDRE LES CONSIGNES DE TRAVAIL <ul style="list-style-type: none"> Décoder les consignes orales ou écrites 		
	C12. DRESSER L'ÉTAT DES LIEUX, DU CONTEXTE DE TRAVAIL, DES CONTRAINTES, DES RESSOURCES, DES RISQUES LIÉS AUX ACTIVITÉS <ul style="list-style-type: none"> Repérer le contexte de l'activité (lieux, équipements, matériels, produits disponibles...) Exploiter un document technique (ex. : recette, mode d'emploi...) Apprécier les risques liés à l'activité pour l'opérateur, pour l'utilisateur, pour les autres professionnels /4	
	C13. APPRECIER L'AUTONOMIE DANS L'ACTIVITE REALISEE/3 /20
C2 S'ORGANISER	C21. ELABORER LE PLAN DE TRAVAIL <ul style="list-style-type: none"> Ordonner son travail sur un temps et des espaces donnés Déterminer les moyens nécessaires pour la réalisation des activités /10	
	C24. GERER LES ACTIVITES DELEGUEES A UN AUTRE PRESTATAIRE <ul style="list-style-type: none"> Identifier les prestataires et les activités faisant l'objet d'un service extérieur Préparer et déposer des « objets » en vue du traitement par le prestataire extérieur Retirer, réceptionner, contrôler et ranger les « objets » traités /3	
C4 REALISER LES ACTIVITES	C41F. METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION <ul style="list-style-type: none"> Préparer les denrées en vue de leur conservation Répartir les denrées dans les appareils de conservation Conserver les restes alimentaires /6	
	C42F. PRÉPARER TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION Maitriser les techniques mises en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> Préparer les légumes et les fruits frais Effectuer des cuissons Réaliser des sauces Réaliser des préparations complémentaires (nappage, caramel...) Utiliser, assembler des produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés pour réaliser des préparations Préparer des boissons chaudes ou froides /14	
	C43F. SERVIR TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION <ul style="list-style-type: none"> Dresser ou servir des portions, des plats, des collations (à table, au fauteuil, au lit) OU Desservir la table, l'espace repas (lit, fauteuil...) /6	

C4 REALISER LES ACTIVITES	C44F. ENTREtenir LE LOGEMENT ET LES ESPACES DE VIE PRIVEE Maitriser les techniques mises en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle et des matériels de cuisine (lavage manuel ou en machine) • Nettoyer les locaux, les revêtements, le mobilier, les équipements sanitaires... dans le cadre d'un entretien courant par les techniques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Dépoussiérage manuel ou mécanique - Lavage des sanitaires, des surfaces, des sols - Décontamination des surfaces, des espaces utilisés par les animaux • Entretien des équipements ménagers • Remettre en état les matériaux, les équipements dans le cadre d'un entretien périodique spécifique • Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur • Eliminer les déchets et maintenir en état les matériels correspondants /14 /60
	C45F. ENTREtenir LE LINGE, LES VETEMENTS PERSONNELS ET LES ACCESSOIRES Maitriser les techniques mises en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier en fonction du procédé de lavage • Laver à la main le linge et les vêtements, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage • Laver en machine le linge et les vêtements, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage • Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements • Repasser et plier le linge et les vêtements • Entretien des accessoires vestimentaires • Ranger le linge, les vêtements et les accessoires vestimentaires /14	
	C51. ETABLIR DES RELATIONS INTERPROFESSIONNELLES AVEC LES USAGERS, AVEC LES AUTRES PROFESSIONNELS DANS LE RESPECT DES REGLES DU SAVOIR VIVRE ET DE LA DISCRETION PROFESSIONNELLE <ul style="list-style-type: none"> • Entrer en communication • Se situer dans la structure d'emploi et vis-à-vis d'autres professionnels • Etablir une relation courtoise, discrète tant avec les usagers qu'au sein de la structure d'emploi • Prendre en compte les besoins, les demandes, les consignes, les réclamations • Prendre congé de ses interlocuteurs /6	
SAVOIRS ASSOCIES : questionnement oral du jury			
Savoirs associés aux préparations culinaires	/5	
Savoirs associés à l'entretien du logement	/5	
Savoirs associés à l'entretien du linge et des vêtements	/5	
Savoirs associés à la Connaissance des Milieux d'Activités	/5	
	 /20	
SOUS TOTAL	 /100	
Pondération PFMP	 /20	
TOTAL	 /120	

Etablissement de formation :

EP1 : SERVICE AUX FAMILLES

Session

Note de pondération dans le cadre de la PFMP

Nom et prénom du candidat :

Structure d'accueil		Foyer-logement/RPA		Entreprise indépendante
		Association		Croix Rouge
		CCAS		Autre (à préciser)

COMPETENCES TERMINALES	Note	Barème
C111 – Décoder les consignes orales données		1
C112 – Décoder les consignes écrites données et/ou les contraintes temps, résultat attendu		2
C123 – Apprécier les risques liés à l'activité		1
C131 – S'adapter à la présence de l'utilisateur, de la famille ou d'autres professionnels pendant l'activité		2
C132 – Définir le degré d'autonomie du stagiaire		3
C223 – Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel		3
C311 – S'adapter à des organisations différentes		3
C312 – Prendre en compte la co-activité d'autres professionnels		1
C313 – S'intégrer au travail d'une équipe		2
C314 – S'adapter à une situation non prévue		2
		20
Bilan de la PFMP :		

Date :		
Signature du professionnel	Cachet de la structure d'accueil	Signature du professeur évaluateur

Durée : 3H30 maximum (remise en état des locaux comprise) + temps d'échange avec le jury si nécessaire.

A partir de la description d'une situation professionnelle relevant du contexte collectif, le candidat conduira des tâches mettant en œuvre des techniques :

- de conservation et de conditionnement
- ET
- de préparations culinaires

Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites.

Compétences évaluées :

C42C

Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités.

Réaliser pour 8 personnes **maximum** :

- 1/ Une préparation **sans cuisson** réalisée à partir de 2 ou 3 composants principaux et d'éléments de décoration associant :
 - un lavage, épluchage et/ou un déconditionnement de produit appertisé, préparé, ou de quatrième gamme.
 - Un taillage main **et / ou** un taillage machine
 - Un mélange des ingrédients et/ou un dressage séparé des différents composants.
 - Des éléments de décoration.
- 2/ Une préparation **avec cuisson** faisant appel aux techniques de base :
 - préparation et cuisson de pizzas, tartes salées ou sucrées.
 - Réalisation de grillades, d'escalopes.
 - Cuisson de riz, de pâtes.
 - Réalisation de préparations à base de produits frais (ex. gratin dauphinois), de produits appertisés ou sous vide, de produits surgelés.
 - Réalisation d'entremets et de desserts : flan au caramel, gâteau de semoule ...

C41C

Mettre en œuvre les techniques de conservation et de conditionnement.

Portionner et/ou dresser et/ou conditionner tout ou partie des préparations.

Compléter un document contribuant à la qualité des produits culinaires.

C46

Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités.

Renseigner un document d'autoévaluation de sa prestation avec analyse des échecs et proposition de solutions.

	FICHE D'ÉVALUATION EN CENTRE DE FORMATION	CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif
Etablissement de formation :	EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES 1^{ère} partie : PRODUCTION ALIMENTAIRE	session 2014

NOM et prénom du candidat :

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES	Barème
C2 S'ORGANISER	C22 – METTRE EN PLACE LES MOYENS NECESSAIRES AUX ACTIVITES <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée... • Préparer les matériels : vérification de l'état, mise en place des accessoires, réglage, propreté • Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel • Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité /4
	C23 – GERER LES STOCKS DE PRODUITS ALIMENTAIRES NON-PERISSABLES, DE PRODUITS D'ENTRETIEN, DE CONSOMMABLES ... <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits, les consommables dont il faut prévoir le réapprovisionnement • Vérifier les produits et les consommables à la réception • Ranger les produits et les consommables • Effectuer la sortie des produits, des consommables • Enregistrer les entrées et les sorties • Réaliser l'inventaire des produits entreposés /4
C4 REALISER ET CONTROLLER	C41C – METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION, DE CONDITIONNEMENT DES DENREES PERISSABLES, DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA), DES REPAS EN COLLECTIVITES. <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les denrées périssables en vue de la conservation : décartonner ou déconditionner / conditionner, « filmer » ... • Acheminer et répartir les denrées périssables vers les zones de stockage • Conditionner les préparations culinaires élaborées à l'avance • Conduire un refroidissement rapide • Entreposer les préparations culinaires élaborées à l'avance suite à un refroidissement rapide • Assurer la surveillance des appareils et des zones de stockage /4
	C42C – METTRE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE PREPARATION CULINAIRES EN COLLECTIVITES (DANS LE RESPECT DE LA DEMARCHE DE MAITRISE DES RISQUES - HACCP) <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les légumes et les fruits frais en vue de leur utilisation • Trancher, couper charcuteries, viandes cuites, fromages, pain... • Dresser les préparations froides en vue de leur distribution • Réaliser des techniques simples de cuisson • Préparer des assaisonnements variés • Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi : pâte brisée, pâte à pizza, pâte feuilletée, pâte à biscuits... • Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi pour obtenir des mets salés et sucrés destinés à être consommés froids ou chauds • Réaliser des préparations diététiques /14
	C46 – CONDUIRE UNE AUTO EVALUATION DU DEROULEMENT ET DES RESULTATS DE SES ACTIVITES POUR METTRE EN OEUVRE DES SOLUTIONS DE REMEDIATION <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure • Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts • Mettre en œuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants /6
SAVOIRS ASSOCIES : questionnaire oral du jury Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et pour les activités conduites.	 /8
TOTAL	/40

NOM DU CANDIDAT :

LIEU :

DATE :

Vous venez d'effectuer et de conditionner 2 préparations culinaires.
On vous demande :

1. D'évaluer le niveau de qualité (présentation et goût) de vos 2 productions, en complétant le tableau ci-dessous :

Niveau de qualité	Cochez la case correspondante	Si vous n'avez pas réussi, expliquez pour quelle(s) raison(s) et proposez des améliorations :
Préparation n°1	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas commercialisable	
Préparation n°2	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas commercialisable	

2. D'évaluer votre prestation.

Cochez la case correspondant à l'appréciation de votre travail :

Ai-je bien organisé mon travail ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant	Ai-je bien respecté la sécurité ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant
Ai-je bien respecté l'hygiène ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant	Ai-je bien respecté l'ergonomie ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant

	CAP ATMFC	session 2014
	EP2 : SERVICES EN COLLECTIVITES / 2^{ème} partie	

Durée : 1 h30 (remise en état comprise) + temps complémentaire d'échange avec le jury, si nécessaire
Évaluation conduite en fin de 2^{ème} année

A partir de la description d'une situation professionnelle relevant du contexte collectif, le candidat conduira des tâches mettant en œuvre des techniques d'entretien du linge en collectivité.

Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites.

Compétences évaluées :

C45C

Entretenir le linge en collectivité

Conduire des tâches relatives au :

1. Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage
2. Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement
3. Réfection

C46

Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités.

Renseigner un document d'autoévaluation de sa prestation avec analyse des échecs et proposition de solutions.

Etablissement de formation :

**EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES
2^{ème} partie : ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS**

Session

NOM et prénom du candidat :

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	Barème
C2 S’ORGANISER	<p>C22 – METTRE EN PLACE LES MOYENS NECESSAIRES AUX ACTIVITES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée... • Préparer les matériels : vérification de l’état, mise en place des accessoires, réglage, propreté • Installer le poste de travail et le remettre en état à l’issue de l’activité /3
C4 REALISER ET CONTROLER	<p>C45 – ENTRETIENIR LE LINGE* EN COLLECTIVITE *linge de service, vêtements de travail, vêtements personnels des résidents</p> <p>Remarque : conduire des tâches relatives aux 3 groupes d’activités suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage 2. Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement 3. Réfection <ul style="list-style-type: none"> • Collecter le linge* sale, le trier en fonction de son devenir • Laver et sécher le linge* en machine, le préparer en vue du repassage • Effectuer des travaux de réfection courants du linge* • Ranger, stocker le linge* • Distribuer le linge* auprès des services, des utilisateurs... /12
	<p>C46 – CONDUIRE UNE AUTO EVALUATION DU DEROULEMENT ET DES RESULTATS DE CES ACTIVITES POUR METTRE EN ŒUVRE DES SOLUTIONS DE REMEDIATION (oral)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le déroulement correct d’une tâche, d’une procédure • Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts • Mettre en œuvre les solutions de remédiation en cas d’écarts importants /1
<p>SAVOIRS ASSOCIES : questionnement oral du jury</p> <p>Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et pour les activités conduites</p>	 /4
TOTAL	/20

	DOCUMENT D'AUTO EVALUATION EN ETABLISSEMENT DE FORMATION	CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif
Etablissement de formation :	EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES 2^{ème} partie : ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS	Session

Document pour évaluation prof, pas dans le dossier

NOM et prénom du candidat :

Lieu :

Date :

Vous venez d'effectuer trois tâches d'entretien du linge.
On vous demande !

1/ d'évaluer le niveau de qualité de votre travail

Les 3 tâches d'entretien du linge	Niveau de qualité	Si vous n'avez pas réussi, expliquez pour quelle(s) raison(s) Et proposez des améliorations
Tâche 1	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	
Tâche 2	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	
Tâche 3	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	

2/ d'évaluer votre travail

Cocher la case correspondant à l'appréciation de votre travail

Ai-je bien organisé mon travail ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	Ai-je bien respecté la sécurité ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme
Ai-je bien respecté l'hygiène ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	Ai-je bien respecté l'ergonomie ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme

Etablissement de formation :

EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES

Session

NOM et prénom du candidat :

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	Barème
C3 S'ADAPTER	<p>C31 – S'ADAPTER A UNE ORGANISATION DIFFERENTE, A UNE SITUATION IMPREVUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Prendre en compte la co-activité d'autres professionnels S'intégrer au travail d'une équipe S'adapter à une situation non prévue : absence d'un collègue, demande imprévue de l'employeur..., matériel défaillant, situation d'urgence... /5
C4 REALISER ET CONTROLER	<p>C43C – ASSURER LE SERVICE DES REPAS, DES COLLATIONS EN COLLECTIVITES</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution Distribuer les repas, les collations auprès des convives Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes /5
	<p>C44C – ASSURER L'ENTRETIEN COURANT DES LOCAUX COLLECTIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets : maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement /5
C5 COMMUNIQUER, RENDRE COMPTE	<p>C52 – TRANSMETTRE DES INFORMATIONS A CARACTERE PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none"> Informier l'utilisateur, le résident dans le cadre des activités professionnelles Rendre compte à l'employeur, au responsable d'observations, d'activités conduites, d'anomalies constatées, de situations d'urgence, de réclamation /5

Date :

Appréciation du tuteur :

Signature du professionnel	Cachet de la structure d'accueil	Signature du professeur évaluateur	TOTAL /20 x 3
			TOTAL/60

