

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX  
FAMILIAL ET COLLECTIF**

**EP2 Evaluation en Centre de Formation**

**EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES**

*Production alimentaire (4 h maximum)  
Entretien du linge et des vêtements (2 h maximum)*

**Coefficient 3**

**Fiche d'évaluation du CCF en centre de formation**

**Candidat**

Nom : .....

Prénom : .....

**Etablissement de formation**

Etablissement : .....

Adresse : .....

.....

**Proposition de note EP2 totale en centre de formation : ..... /60**

<u>Commission d'évaluation</u> :	<u>Qualité</u> (professionnel, enseignant)	<u>Signatures</u>
<b><u>Production alimentaire</u></b>		
- .....	.....	
- .....	.....	
<b><u>Entretien du linge et des vêtements</u></b>		
- .....	.....	
- .....	.....	

## EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES

### 1<sup>ère</sup> partie : PRODUCTION ALIMENTAIRE

NOM et prénom du candidat : .....

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

## EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES

### 2<sup>ème</sup> partie : ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS

NOM et prénom du candidat : .....

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	Barème
<b>C2 S'ORGANISER</b>	<p><b>C22 – METTRE EN PLACE LES MOYENS NECESSAIRES AUX ACTIVITES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée...</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer les matériels : vérification de l'état, mise en place des accessoires, réglage, propreté</li> <li><input type="checkbox"/> Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité</li> </ul>	<b>/3</b>
<b>C4 REALISER ET CONTROLLER</b>	<p><b>C45 – ENTRETENIR LE LINGE* EN COLLECTIVITE</b> *linge de service, vêtements de travail, vêtements personnels des résidents</p> <p><b>Remarque :</b> conduire des tâches relatives <b>aux3groupes</b> d'activités suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage</li> <li>2. Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement</li> <li>3. Réfection</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Collecter le linge* sale, le trier en fonction de son devenir</li> <li><input type="checkbox"/> Laver et sécher le linge* en machine, le préparer en vue du repassage</li> <li><input type="checkbox"/> Effectuer des travaux de réfection courants du linge*</li> <li><input type="checkbox"/> Ranger, stocker le linge*</li> <li><input type="checkbox"/> Distribuer le linge* auprès des services, des utilisateurs...</li> </ul>	<b>/12</b>
	<p><b>C46 – CONDUIRE UNE AUTO EVALUATION DU DEROULEMENT ET DES RESULTATS DE CES ACTIVITES POUR METTRE EN ŒUVRE DES SOLUTIONS DE REMEDIATION</b> (oral)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure</li> <li><input type="checkbox"/> Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts</li> <li><input type="checkbox"/> Mettre en œuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants</li> </ul>	<b>/1</b>
<p><b>SAVOIRS ASSOCIES : questionnement oral du jury</b></p> <p>Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et pour les activités conduites</p>		<b>/4</b>
<b>TOTAL</b>		<b>/20</b>