

MODE OPERATOIRE DE L'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE EP1 PAR CCF

EP1 - Productions coefficient 10 durée 7 h 00 mn

Contenu de l'épreuve	Évaluations	Particularités	Points	Qui ? Où ?
<p>1^{ère} Partie : Situations d'évaluation en centre de formation</p> <p><i>(En aucun cas la durée des évaluations en centre ne pourra être supérieure à la durée prévue en épreuves ponctuelles)</i></p>	<p>Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.</p> <p>S1 : à la fin de la première année civile précédant l'examen (novembre, décembre de la deuxième année de formation).</p> <p>S2 : à la fin de la deuxième année de formation.</p> <p><u>Supports</u> : Grilles d'évaluations</p>	<p>Le candidat devra être informé au moins 1 mois à l'avance des techniques à mettre en œuvre.</p> <p>Le carnet personnel de recette est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.</p> <p>Tous les éléments de décors doivent être réalisés par le candidat pendant l'épreuve.</p>	<p>- /80</p> <p>- /80</p>	<p>Les professeurs du domaine et des professionnels.</p>
<p>2^{ème} Partie : Situation d'évaluation en milieu professionnel</p>	<p>L'évaluation aura lieu à la fin de la première année civile précédant l'examen (novembre, décembre de la deuxième année de formation).</p> <p><u>Supports</u> : Grille d'évaluation</p>	<p>L'enseignant, le formateur en entreprise et le jeune dans la mesure du possible seront présents à l'évaluation.</p>	<p>- /40</p>	

Note finale proposée au jury (professeurs et professionnels) sur grille de synthèse (consulter grille EP1)

Rappel de la finalité de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable, sur instructions, d'exécuter des gestes professionnels conduisant à une production , en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

C.A.P. CHARCUTIER - TRAITEUR

E.P.1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

PROPOSITION DE NOTE

E.P.1	Situation N° 1	Travail des viandes crues	/20
		Réalisation charcutière	/30
		Réalisation Traiteur	/30
	Situation N° 2	Travail des viandes crues	/20
		Réalisation charcutière	/30
		Réalisation Traiteur	/30
	Situation en entreprise		/ 40

TOTAL

(ne pas arrondir)

/200

Note sur 20

(Arrondie au demi point supérieur)

--

SITUATION EN ENTREPRISE
C.A.P CHARCUTIER - TRAITEUR

Réaliser le :

Par :

LISTE DES TACHES EFFECTUEES EN ENTREPRISE		
APPROVISIONNER	Au moins 3 critères évalués	Réceptionner et stocker les matières premières
		Mettre en place le poste de travail
		Prendre les premières mesures de mise en sécurité
		Mettre à jour les fiches de stocks
		Ranger les produits finis
REALISER	Au moins 8 critères évalués	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
		Désosser et trier les viandes et les volailles, Désarrêter et habiller les poissons
		Réaliser un dessert
		Saler, confire, saumurer et fumer
		Confectionner des émulsions à chaud et à froid (boudin blanc, saucisse de Strasbourg,...)
		Réaliser et pousser les différentes mêlées
		Réaliser les pâtes (brisée, feuilletée, choux, levée)
		Réaliser les entrées froides et chaudes
		Réaliser les plats cuisinés (traiteur, ventre à emporter)
		Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements, le matériel
		Protéger les produits finis
		Etiqueter les produits
CONTROLLER	Au moins 3 critères évalués	Détecter les anomalies (D.L.C ou D.L.U.O)
		Contrôler les températures de fabrication et de cuisson
		Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité des machines
		Contrôler la conformité des principales matières premières
		Contrôler la conformité des produits fabriqués
COMMUNIQUER	Au moins 2 critères évalués	Transmettre les anomalies (D.L.C ou D.L.U.O)
		Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente
		Repérer les défauts tout au long du processus de production
SAVOIR ETRE		Présentation (tenue, propreté,...)
		Comportement (ponctualité, respect, ...)
		Suivi de la formation (Travail fourni, assiduité, motivation, carnet de liaison...)
TOTAL		
Nombre de critères évalués		
NOTE SUR 40 = (Total / A) X 2		

Barème

Très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
0	1	3	4