**LOGO** 

**LOGO** 

### Établissement

NOM ET COORDONNEES DE L'ETABLISSEMENT OU CENTRE DE FORMATION

# MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES

## Épreuve E3 Évaluation des activités en milieu professionnel Contrôle en cours de formation

#### Livret individuel de formation

Candidat .	NOM Pránom ·
<u>Candidat</u> :	NOM – Prénom :

Année scolaire 20../20..

## RECAPITULATIF DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

## Pour les candidats de lycées professionnels (Joindre les attestations correspondantes)

1 <sup>ère</sup> période :	Du	. Au	
Entreprise d'accu	eil :		
Nom du tuteur :			
Adresse :			
Code postal :		Ville:	
Tel :		Mail:	@
Cachet de l'entre	orise :		Signature du responsable :
2 <sup>ème</sup> période :	Du	. Au	
Entreprise d'accu	eil :		
Nom du tuteur :			
Adresse :			
Code postal :		Ville:	
Tel :		Mail:	@
Cachet de l'entre	orise :		Signature du responsable :
3 <sup>ème</sup> période :	Du	. Au	
Entreprise d'accu	eil :		
Nom du tuteur :			
Adresse :			
Code postal :		Ville:	
Tel :		Mail:	@
Cachet de l'entre	orise:		Signature du responsable :

#### PRESENTATION DE L'ENTREPRISE D'ACCUEIL

■ Aspect économique			
Statut juridique :			
Type d'entreprise :			
Adresse :			
Date de Création :			
	■ <b>Δ</b> s	enact humain	
	- A3	spect humain	
Rôle et place des différentes acteur l'organisation (Direction, production commercialisation)			
Type de clientèle :			
Amplitude horaire au laboratoire :			
Amplitude horaire de la commercia	alisation:		
	■ ∆sr	pect technique	
	- Wah	rect technique	
Type de productions réalisées (arti- industrielles)	sanales, semi-		
Équipement traditionnel du labora froid)	toire (cuisson,		
Matériel spécifique utilisé dans le (machine sous-vide, pasteurisateur			
Document utilisé en notion d'hygi (Guide des bonnes pratiques, ou ut Méthode HACCP)			
Spécialité (s) de l'entreprise			
Production journalière - diversité e (viennoiseries, petits-gâteaux, entr			

## FICHE DE SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1

<u>THEME</u>					
L'APPROVISIONNEMENT					
➤ Fonction approvisionnement - stock					
ACTIVITÉ DÉ	VELOPPÉE				
Niveau de responsabilité et d'investissement :	0 🗆	1 🗆	2 🗖	3 🗆	
	(De 0 <b>→</b> au	(De 0 → aucune autonomie à 3 → Autonomie totale)			
<u>Description de l'activité</u> :					
Problématique professionnelle rencontrée :					
Propositions apportées par le candidat :					
Problèmes ou contraintes rencontrées :					
<u>Résultats obtenus</u> :					
Bilan personnel :					

## FICHE DE SITUATION PROFESSIONNELLE N° 2

THEME				
LA PRODUCTION ET SON ORGANISATION				
<ul> <li>➤ Fonction production</li> <li>➤ Fonction contrôle - qualité</li> <li>➤ Fonction conservation</li> <li>➤ Fonction entretien</li> </ul>				
ACTIVITÉ DÉVE	ELOPPÉE			
Niveau de responsabilité et d'investissement :	0 🗆	1 🗆	2 🗖	3 🗆
inveau de responsabilite et d'investissement.	(De 0 →aucune autonomie à 3 →Autonomie totale)			
Description de l'activité :				
Problématique professionnelle rencontrée :				
Propositions apportées par le candidat :				
Problèmes ou contraintes rencontrées :				
<u>Résultats obtenus</u> :				
Bilan personnel :				