CAP POISSONNIER

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

Évaluation de la formation en Établissement

		Apprenti/Élève
Cachet de l'établissement de formation	Nom :	
	Prénom :	
Candidat relevant de l'apprentissage		
Contrat n°		
Début		Fin
Candidat relevant de la voie scolaire ou de la formation continue		
Période de formation en entreprise		
Début		Fin
Établissement de Formation		
.....		
.....		
.....		
.....		

Signature du Chef d'Établissement,

Document de suivi et d'évaluation des activités réalisées
En établissement de formation

SAVOIR-FAIRE	Critères d'évaluation (On exige)	TI	I	S	TS
Transformation des produits					
C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés.....					
Mettre en oeuvre les techniques de préparation	Le respect de la matière d'oeuvre	☐	☐	☐	☐
Mettre en oeuvre les techniques de transformation	Le choix justifié de la technique utilisée Une perte minimale de produit	☐	☐	☐	☐
Mettre en oeuvre les techniques de finition Ouvrir et présenter les coquillages crus ou cuits Présenter les crustacés cuits	La régularité de la coupe ou du tranchage Un dressage rationnel et adapté à la dégustation Une présentation esthétique	☐	☐	☐	☐
C2.4 Mettre en oeuvre les techniques de préparations culinaires					
Cuire des poissons coquillages et crustacés,	Le choix d'un mode de cuisson adapté au produit	☐	☐	☐	☐
Préparer des sauces	Le respect du temps de cuisson Le respect de l'assaisonnement	☐	☐	☐	☐
Conditionner et stocker les produits fabriqués	Le respect des règles de stockage Le respect des produits aquatiques	☐	☐	☐	☐
C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels et locaux Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Les bon choix des produits utilisés Un état sanitaire parfait des locaux et matériels Le respect du protocole de nettoyage	☐	☐	☐	☐
Vente commercialisation					
C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente					
Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté....	La mise en place rationnelle de l'outillage et des matériels	☐	☐	☐	☐
Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants	Des outils tranchants	☐	☐	☐	☐
C1.4 Préparer les supports de vente et d'information	La propreté des matériels d'étiquetage et d'information	☐	☐	☐	☐
C2.6 Réaliser les opérations liées à la vente					
Approvisionner les vitrines, mettre en place Approvisionner la surface de vente	Une mise en place rationnelle, l'étiquetage des morceaux (étiquetage approprié)	☐	☐	☐	☐
Peser, emballer	Le pesage est correctement réalisé, le conditionnement et/ou l'emballage choisi(s) correspondent) aux produits	☐	☐	☐	☐
C4.1 Participer au service à la clientèle					
Accueillir le client Prendre congé	Les remerciements, l'au revoir Une attitude dynamique et détendue, un sourire franc, un langage précis	☐	☐	☐	☐
Identifier les besoins du client, renseigner	Un questionnement adapté et un langage précis	☐	☐	☐	☐
Vendre	Un questionnement adapté et un langage précis	☐	☐	☐	☐

EP2

SITUATION 1

En établissement (décembre janvier)

Nature des opérations évaluées	TI	I	S	TS	NOTE
① effectuer des opérations techniques de préparation	☐	☐	☐	☐	/5
② effectuer des opérations techniques de transformation	☐	☐	☐	☐	/5
③ élaborer une assiette de fruits de mer	☐	☐	☐	☐	/10
④ effectuer des opérations techniques de préparation culinaire					
⑤ nettoyer, désinfecter	☐	☐	☐	☐	/5
⑥ reconnaître des produits					
TOTAL					/25

Professionnel associé	Professeur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :

SITUATION 2

En établissement (avril mai)

Nature des opérations évaluées	TI	I	S	TS	NOTE
① effectuer des opérations techniques de préparation	☐	☐	☐	☐	/5
② effectuer des opérations techniques de transformation	☐	☐	☐	☐	/5
③ plateau de fruits de mer					
④ effectuer des opérations techniques de préparation culinaire	☐	☐	☐	☐	/20
⑤ nettoyer, désinfecter	☐	☐	☐	☐	/5
⑥ reconnaître des produits	☐	☐	☐	☐	/15
TOTAL					/50

Professionnel associé	Professeur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :

Notations indicatives

Barème	TI	I	S	TS
5	0 ou 1	2	3 ou 4	5
10	0 à 2	3 ou 4	5 à 8	9 ou 10
15	0 à 3	4 à 7	8 à 11	12 à 15
20	0 à 4	5 à 9	10 à 15	16 à 20

EP3

Vente commercialisation

	S1 en établissement	
C 12 organiser son poste de travail et préparer les supports de vente	/10	
C 26 réaliser les opérations liées à la vente	/10	
C 41 accueillir le client identifier les besoins, renseigner vendre	/20	
TOTAL		/40

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES NOTES

EP1 Organisation et préparation

S1 Évaluation de la formation en entreprise	/20
S2 Épreuves écrites :	/20
Sciences appliquées	/20
EEJS	/20
VSP	/20

EP2 Transformation des produits

Nature des opérations évaluées	Positionnement			Note
	S 1	S 2	S 3	
① effectuer des opérations techniques de préparation	/5	/5	/10	/20
② effectuer des techniques de transformation	/5	/5	/10	/20
③ plateau de fruits de mer	/10			/10
④ effectuer des techniques de préparation culinaire		/20		/20
⑤ nettoyer, désinfecter	/5	/5	/10	/20
⑥ reconnaître les produits		/15	/15	/30
TOTAL :	/25	/50	/45	/120

EP3 Vente Commercialisation

S1 Évaluation en établissement de formation	/40
S2 Évaluation en entreprise	/20
TOTAL	/60