

CAP POISSONNIER

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

Évaluation de la formation en milieu professionnel

Identification de l'entreprise	Apprenti/Stagiaire
Nom : Raison sociale : Adresse :	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	
.....	

Signatures

Du Chef d'Établissement,

du Chef d'Entreprise,

EP1 – Organisation et préparation

C1.1 Organiser la réception des produits	ON EXIGE	TI	I	S	TS
Préparer les zones de stockage	la propreté du lieu et du matériel le rangement du lieu de stockage avec prise en compte de la rotation des produits	☐	☐	☐	☐
Préparer le matériel et les outils de contrôle	la mise à disposition du matériel adapté	☐	☐	☐	☐
C2.1 Réceptionner les produits livrés		TS	S	I	TI
Peser, compter	l'utilisation du matériel de pesage adapté	☐	☐	☐	☐
Enregistrer	la réalisation de l'enregistrement des documents de traçabilité	☐	☐	☐	☐
C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks		TI	I	S	TS
Ranger les aires de réception et de stockage	le respect des règles de stockage la propreté des lieux, pas de produits à même le sol, un rangement rationnel une utilisation du matériel adapté le respect des produits aquatiques	☐	☐	☐	☐
Déconditionner, reconditionner		☐	☐	☐	☐
Stocker les produits livrés		☐	☐	☐	☐
C3.1 Vérifier les produits		TI	I	S	TS
Vérifier l'état des conditionnements	le signallement (oralement ou par écrit) des anomalies de conditionnement, de température, de dates	☐	☐	☐	☐
Vérifier bon de commande et bon de livraison	le signallement des anomalies de poids et/ou de nombre entre le bon de livraison et les produits livrés	☐	☐	☐	☐
Vérifier l'état de fraîcheur des produits, les tailles.....	le signallement oral ou écrit des anomalies constatées (qualité, taille)	☐	☐	☐	☐
Vérifier l'implantation des produits et l'étiquetage	l'étiquetage adapté le respect des consignes	☐	☐	☐	☐
C.3.2 vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité		TI	I	S	TS
Vérifier la température, l'état et le contenu du camion à réception Vérifier l'état de la glace, contrôler la température de la chambre froide et de la vitrine	la lecture du thermomètre et le signallement des anomalies	☐	☐	☐	☐
Vérifier l'état de la glace, contrôler la température de la chambre froide et de la vitrine	le signallement oral des anomalies	☐	☐	☐	☐

	TS	S	I	TI	note
C1.1 Organiser la réception des produits					/5
C2.1 Réceptionner les produits livrés					/5
C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks					/5
C3.1 Vérifier les produits					/5
TOTAL					/20

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

EP2 – Transformation des produits

C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés.....		TI	I	S	TS
Mettre en oeuvre les techniques de préparation	Le respect de la matière d'oeuvre	☐	☐	☐	☐
Mettre en œuvre les techniques de transformation	Le choix justifié de la technique utilisée Une perte minimale de produit	☐	☐	☐	☐
Mettre en œuvre les techniques de finition	La régularité de la coupe ou du tranchage Un ficelage adapté et régulier	☐	☐	☐	☐
C2.4 Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires		TI	I	S	TS
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	☐	☐	☐	☐
Saler et dessaler un poisson					
Conditionner et stocker les produits	Le respect des règles de stockage Le respect des produits aquatiques	☐	☐	☐	☐
C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels et locaux et plan de travail Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Les bon choix des produits utilisés Un état sanitaire parfait des locaux La propreté de l'équipement et des matériels Le respect du protocole de nettoyage	☐	☐	☐	☐

Nature des opérations évaluées	TI	I	S	TS	NOTE
① effectuer des opérations techniques de préparation	☐	☐	☐	☐	/10
② effectuer des opérations techniques de transformation	☐	☐	☐	☐	/10
③ plateau de fruits de mer					
④ effectuer des opérations techniques de préparation culinaire					
⑤ nettoyer, désinfecter	☐	☐	☐	☐	/10
⑥ reconnaître les produits	☐	☐	☐	☐	/15
TOTAL					/45

Notations indicatives

Barème	TI	I	S	TS
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

Espèces et produits travaillés et nature des opérations effectuées

EP3 Vente et commercialisation

Organiser son poste de travail et l'espace de vente		TI	I	S	TS
Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté	La mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel	☐	☐	☐	☐
Préparer les supports de vente et d'information	La propreté des matériels d'étiquetage et d'information	☐	☐	☐	☐
Réaliser les opérations liées à la vente					
Approvisionner les vitrines : mettre en place, mettre en valeur, Étiqueter et protéger les produits	Une mise en place rationnelle, l'étiquetage des produits (étiquetage approprié)	☐	☐	☐	☐
Peser, emballer	Le pesage est correctement réalisé, le conditionnement et/ou l'emballage choisi(s) correspondent aux produits	☐	☐	☐	☐
Approvisionner et réapprovisionner l'étal (glace et produits)	Le rangement de la matière 1 ^{ère} Le maintien de la table en froid	☐	☐	☐	☐
Resserrer en chambre froide	Le rangement rationnel des produits en chambre froide	☐	☐	☐	☐
Participer au service à la clientèle		TI	I	S	TS
Accueillir le client Prendre congé	Les remerciements, l'au revoir Une attitude dynamique et détendue, un sourire franc	☐	☐	☐	☐
Identifier les besoins du client, renseigner, proposer Vendre	Un langage précis et un questionnement adapté, L'exactitude des renseignements	☐	☐	☐	☐

TI Très Insuffisant I Insuffisant S Satisfaisant TS Très satisfaisant	TI	I	S	TS	note
Organiser son poste de travail et l'espace de vente	☐	☐	☐	☐	/5
Réaliser les opérations liées à la vente	☐	☐	☐	☐	/5
Participer au service à la clientèle	☐	☐	☐	☐	/10
TOTAL					/20

<u>Tuteur ou Maître d'Apprentissage :</u> NOM : Signature :	<u>Enseignant :</u> NOM : Signature :
--	--