

CCF - C.A.P Boulanger

GRILLE D'EVALUATION E P 2 Production EE (en entreprise)

(Evaluation en entreprise en avril - mai de l'année de l'examen)

Nom du candidat

I. Comportement dans l'entreprise

A	Ne manifeste aucun intérêt
B	Ne satisfait pas au minimum
C	Satisfait aux exigences
D	Fait preuve d'un comportement professionnel

1 Comportement dans l'entreprise

<i>ETRE CAPABLE DE</i>	A	B	C	D
Adopter une tenue et un comportement professionnel (propreté, respect du matériel...)	0	1	2	3
S'intégrer dans l'entreprise	0	1	2	3
Travailler dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	0	1	2	3
Respecter les horaires de travail	0	1	2	3
Planifier l'exécution d'une production	0	1	2	3
Sous total : / 15				

II. Approvisionnement - Production et réalisation - Communication

A	Ne réalise pas le travail demandé
B	Rencontre des difficultés dans la réalisation du travail
C	Réalise le travail demandé
D	Réalise le travail demandé et développe des aptitudes à l'initiative

2 Approvisionnement

<i>ETRE CAPABLE DE</i>	A	B	C	D
Réceptionner et ranger une livraison : - qualité, quantité.	0	1	2	3
Contrôler la conformité des matières premières et les produits stockés : fraîcheur, température, état du conditionnement, dates...	0	1	2	3
Mettre en place le poste de travail	0	1	2	3
Prendre les premières mesures de mise en sécurité	0	1	2	3
Favoriser les techniques limitant les émissions de poussières	0	1	2	3
Sous total : / 15				

3 Production et réalisation de pains de tradition française et pains courants français				
<i>ETRE CAPABLE DE</i>	A	B	C	D
Préparer les Matières premières et Matériels	0	1	3	4
Pétrir les pâtes	0	1	3	4
Peser et diviser	0	1	3	4
Façonner à la machine	0	1	3	4
Conduire les différentes méthodes de fermentation	0	1	3	4
Mettre au four et assurer la cuisson	0	1	3	4
Sous total : / 24				

4 Production et réalisation des autres produits de panification				
<i>ETRE CAPABLE DE</i>	A	B	C	D
Pétrir d'autres pains	0	1	2	3
Façonner des formes diverses	0	1	2	3
Conduire les différentes méthodes de fermentation	0	1	2	3
Mettre au four et assurer les cuissons	0	1	2	3
Sous total : / 12				

5 Production et réalisation des produits de viennoiseries				
<i>ETRE CAPABLE DE</i>	A	B	C	D
Pétrir les pâtes pour réaliser des viennoiseries	0	2	4	6
Tourer les pâtons	0	2	4	6
Façonner les viennoiseries	0	2	4	6
Préparer à la cuisson (dorer et couper)	0	2	4	6
Mettre au four et assurer la cuisson	0	2	4	6
Sous total : / 30				

6 Communication				
<i>ETRE CAPABLE DE</i>	A	B	C	D
Contrôler les conformités des produits fabriqués et communiquer les anomalies repérées	0	2	4	6
Transmettre les caractéristiques techniques des produits fabriqués aux personnels de vente	0	2	4	6
Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées	0	2	4	6
Présenter les produits à la vente	0	2	4	6
Sous total :				24

TABLEAU RECAPITULATIF

1 Comportement dans l'entreprise	. . . / 15
2 Approvisionnement	. . . / 15
3 Production et réalisation en panification	. . . / 24
4 Production des autres pains	. . . / 12
5 Production de produits de viennoiseries	. . . / 30
6 Communication	. . . / 24
TOTAL DES POINTS OBTENUS	. . . / 120
TOTAL E E	. . . / 40