

ACADEMIE DE :

**CAP PATISSERIE**

SESSION :

SITUATION D'EVALUATION  
en ETABLISSEMENT DE FORMATION

**FICHE RECAPITULATIVE**

EPREUVE EP1  
CONTROLE EN COURS DE FORMATION  
Coefficient : 4 (dont 1 pour la VSP)

EPREUVE EP1

Approvisionnement et gestion des  
stocks dans l'environnement  
professionnel de la pâtisserie

CANDIDAT

NOM :

Prénom :

ETABLISSEMENT

NOM des membres du jury
FONCTION des membres du jury
EMARGEMENT

Professeur Economie Gestion

Professeur sciences de l'alimentation

Professeur technologie de la pâtisserie

Commentaires si besoin :
*sous – total I*

Connaissances sur l'environnement, la gestion des stocks, la  
technologie de pâtisserie

/ 20

*sous – total II*

Connaissances sur les sciences de l'alimentation

/ 20

*sous – total III*

Connaissances sur l'environnement économique, juridique et social

/ 20

*Sous-total*
*I + II + III*
**NOTE PROPOSEE AU JURY (A)**

/ 60

NOM des membres du jury
FONCTION des membres du jury
EMARGEMENT

Professeur VSP

Moniteur de secourisme

Commentaires si besoin :
*sous – total I*

Evaluation écrite (1 heure)

/ 07

*sous – total II*

Travail personnel écrit

/ 07

*sous – total III*

Intervention de secourisme

/ 06

*Sous-total I + II*
*+ III*
**NOTE PROPOSEE AU JURY (B)**

/ 20

**N.B. Les notes A et B proposées aux jurys sont saisies séparément**

ACADEMIE DE :

CAP PATISSERIE

SESSION :

SITUATION D'EVALUATION  
en ETABLISSEMENT DE FORMATION  
**FICHE RECAPITULATIVE**

EPREUVE EP2  
CONTROLE EN COURS DE FORMATION  
Coefficient : 11

FABRICATIONS

CANDIDAT

ETABLISSEMENT

En établissement de formation :

Entremets :

Tarte :

Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte  
à choux :

Viennoiserie :

En entreprise :

-  
-

NOM :

Prénom :

**SITUATION N°1**

Commentaires et justifications si note  
globale inférieure à la moyenne

|                                        |                                         |             |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|
| sous – total I                         | Organisation écrite                     | / 05        |
| sous – total II                        | Techniques de fabrication               | / 35        |
| sous – total III                       | Présentation commerciale et dégustation | / 10        |
| <b>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</b> |                                         | <b>/ 50</b> |

**SITUATION N°2**

|                                        |                                                 |              |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------|
| sous – total I                         | Organisation écrite                             | / 05         |
| sous – total II                        | Techniques de fabrication                       | / 55         |
| sous – total III                       | Présentation artistique                         | / 20         |
| sous – total IV                        | Présentation commerciale et dégustation         | / 10         |
| sous – total V                         | Evaluation orale – technologie de la pâtisserie | / 20         |
| sous – total VI                        | Evaluation orale - sciences de l'alimentation   | / 20         |
| <b>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</b> |                                                 | <b>/ 130</b> |

**SITUATION N°3**

|                                        |                            |             |
|----------------------------------------|----------------------------|-------------|
| sous – total I                         | Techniques de fabrication  | / 10        |
| sous – total II                        | Comportement professionnel | / 30        |
| <b>NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY</b> |                            | <b>/ 40</b> |

**NOTE FINALE S1 + S2 + S3**  
**NOTE divisée par 11**

**NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY**

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| Note totale                                  | <b>/ 220</b> |
| Note sur 20                                  | <b>/ 20</b>  |
| Note sur 20 arrondie<br>au ½ point supérieur | <b>/ 20</b>  |



|                                                                                                             |                                                        |                                                                                                          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ACADEMIE DE :</b>                                                                                        | <b>CAP PATISSERIE</b>                                  | <b>SESSION :</b><br><b>Date :</b><br><i>(fin de premier trimestre de l'année terminale de formation)</i> |  |
| <b>SITUATION D'EVALUATION N°1 - S1<br/>en ETABLISSEMENT DE FORMATION</b>                                    |                                                        | <b>EPREUVE EP2 –<br/>CONTROLE EN COURS DE FORMATION</b>                                                  |  |
| <b>FABRICATIONS</b><br><u>Tarte :</u><br><br><u>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :</u> | <b>CANDIDAT</b><br><br><u>NOM :</u><br><u>Prénom :</u> | <b>ETABLISSEMENT</b>                                                                                     |  |
| <u>NOM des membres du jury</u>                                                                              | <u>FONCTION des membres du jury</u>                    | <u>EMARGEMENT</u>                                                                                        |  |
|                                                                                                             |                                                        |                                                                                                          |  |
| <b><u>NOTES RECAPITULATIVES</u></b>                                                                         |                                                        | <u>Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne</u>                            |  |
| <i>sous – total I</i>                                                                                       | Organisation écrite                                    | <b>/ 05</b>                                                                                              |  |
| <i>sous – total II</i>                                                                                      | Techniques de fabrication                              | <b>/ 35</b>                                                                                              |  |
| <i>sous – total III</i>                                                                                     | Présentation commerciale et dégustation                | <b>/ 10</b>                                                                                              |  |
| <b><u>NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY</u></b>                                                               |                                                        | <b>/ 50</b>                                                                                              |  |

**GRILLE ATELIER – CCF S1**

| CRITERES<br>évaluation                                                                         |                                                                                                                  | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                | CCF – S1                                                                                                               |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|                                                                                                |                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                | 1                                                                                                                      | 2                                                                                                     | 3        | 4        | 5        | 6        | 7        | 8        |
| Qualité du document (écriture, présentation) 1 pt                                              | Le document n'est pas soigné et/ou le document n'est pas normalisé<br>0                                          | Le document est soigné et normalisé<br>1                                                                                                               |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Ordonnancement des étapes de fabrication 2 pts                                                 | Une ou plusieurs étapes sont manquantes<br>0                                                                     | Les étapes de fabrication sont présentes, quelques erreurs dans l'ordonnancement<br>1                                                                  |                                                                                    | Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps<br>2                                   |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Estimation du temps de chaque étape 2 pts                                                      | Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles<br>0                                | Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont en phase avec une réalité professionnelle<br>1             |                                                                                    | Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles<br>2         |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| <b>SOUS TOTAL I Organisation écrite de la production sur 5 points</b>                          |                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                | <b>1</b>                                                                                                               | <b>2</b>                                                                                              | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 3 pts                                    | Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent<br>0 | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail<br>1 |                                                                                    | Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail<br>2 |                                                                                                | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail<br>3 |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Organisation du poste de travail 2 pts                                                         | Désordonné, manque de constance dans l'organisation de son poste de travail<br>0                                 |                                                                                                                                                        |                                                                                    | Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits)<br>1                     |                                                                                                | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées<br>2                          |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Utilisation rationnelle des mat. prem. 1 pt                                                    | L'utilisation n'est pas appropriée<br>0                                                                          |                                                                                                                                                        |                                                                                    | L'utilisation est appropriée<br>1                                                                                |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Utilisation rationnelle mat. et outillages 1 pt                                                | L'utilisation n'est pas appropriée<br>0                                                                          |                                                                                                                                                        |                                                                                    | L'utilisation est appropriée<br>1                                                                                |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt                                                | Les gestuelles sont inappropriées<br>0                                                                           |                                                                                                                                                        |                                                                                    | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides<br>1                                                   |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Conduite des cuissons 1 pt                                                                     | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel)<br>0                                    |                                                                                                                                                        |                                                                                    | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson<br>1                                              |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Pesées, mesures, quantités 1 pt                                                                | Les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées<br>0                                        |                                                                                                                                                        |                                                                                    | Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées<br>1                                           |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Tarte                                                                                          | Pâte friable et fonçage 6 pts                                                                                    | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0                                                                     | Les étapes de fabrication et le fonçage sont approximatifs<br>1 2                  |                                                                                                                  | Respecte les étapes de fabrication, et le fonçage est régulier<br>3 4                          |                                                                                                                        | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux critères professionnels<br>5 6 |          |          |          |          |          |          |
|                                                                                                | Crème et/ou garniture 2 pts                                                                                      | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0                                                                     | Les étapes de fabrication sont approximatifs, ne sont pas toujours respectées<br>1 |                                                                                                                  | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus<br>2 |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
|                                                                                                | Finition / Décor 2 pts                                                                                           | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables<br>0                                                                               | La finition et le décor sont conformes et soignés<br>1                             |                                                                                                                  | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés<br>2                               |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Fabrication base p. feuilletée ou p. à choux                                                   | Pâte feuilletée + tourage ou Pâte à choux + dressage 8 pts                                                       | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0 1 2                                                                 | Les étapes de fabrication et le tourage / dressage sont approximatifs<br>3 4       |                                                                                                                  | Respecte les étapes de fabrication et le tourage / dressage est régulier<br>5 6                |                                                                                                                        | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux critères professionnels<br>7 8 |          |          |          |          |          |          |
|                                                                                                | Crème et/ou garniture 4 pts                                                                                      | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0                                                                     | Les étapes de fabrication sont approximatifs<br>1 2                                |                                                                                                                  | Respecte les étapes de fabrication<br>3                                                        |                                                                                                                        | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus<br>4        |          |          |          |          |          |          |
|                                                                                                | Finition / Décor 3 pts                                                                                           | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables<br>0                                                                               | La finition et le décor manquent de soin, de finesse<br>1                          |                                                                                                                  | La finition et le décor sont conformes et soignés<br>2                                         |                                                                                                                        | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés<br>3                                      |          |          |          |          |          |          |
| <b>SOUS TOTAL II Techniques de fabrication sur 35 points</b>                                   |                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                | <b>1</b>                                                                                                               | <b>2</b>                                                                                              | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> |
| Aspect commercial 5 pts                                                                        | Aucune fabrication n'est commercialisable<br>0                                                                   | Seulement 1 fabrication est commercialisable<br>1 2                                                                                                    |                                                                                    | Les 2 fabrications sont commercialisables<br>3 4                                                                 |                                                                                                | Les 2 fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie<br>5                                                    |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| Appréciation des qualités organoleptiques 5 pts                                                | Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés sur les deux fabrications<br>0                      | Des défauts de saveurs sont constatés sur l'une des deux fabrications<br>1 2                                                                           |                                                                                    | Des défauts de textures sont constatés sur l'une des deux fabrications<br>3 4                                    |                                                                                                | Aucun défaut en terme de saveurs et de texture n'est constaté sur les deux fabrications<br>5                           |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| <b>SOUS TOTAL III Présentation de présentation commerciale et de dégustation sur 10 points</b> |                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |
| <b>TOTAL GENERAL situation d'évaluation S1 sur 50 points</b>                                   |                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |

|                      |                       |                                                                                                                          |
|----------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ACADEMIE DE :</b> | <b>CAP PATISserie</b> | <b>SESSION :</b><br><br><u><b>Date :</b></u><br><i>(au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation)</i> |
|----------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                          |                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>SITUATION D’EVALUATION N° 2 – S2</b><br/> <b>en ETABLISSEMENT DE FORMATION</b></p> | <p><b>EPREUVE EP2 –</b><br/> <b>CONTROLE EN COURS DE FORMATION</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|

| FABRICATIONS          | CANDIDAT        | ETABLISSEMENT |
|-----------------------|-----------------|---------------|
| <u>Entremets</u> :    | <u>NOM</u> :    |               |
| <u>Viennoiserie</u> : | <u>Prénom</u> : |               |

| <u>NOM des membres du jury</u> | <u>FONCTION des membres du jury</u> | <u>EMARGEMENT</u> |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
|                                |                                     |                   |

| <b><u>NOTES RECAPITULATIVES</u></b>           |                                                 | <i><u>Commentaires et justifications</u> si note globale inférieure à la moyenne</i> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>sous – total I</b>                         | Organisation écrite                             | <b>/ 05</b>                                                                          |
| <b>sous – total II</b>                        | Techniques de fabrication                       | <b>/ 55</b>                                                                          |
| <b>sous – total III</b>                       | Présentation artistique                         | <b>/ 20</b>                                                                          |
| <b>sous – total IV</b>                        | Présentation commerciale et dégustation         | <b>/ 10</b>                                                                          |
| <b>sous – total V</b>                         | Evaluation orale – Technologie de la pâtisserie | <b>/ 20</b>                                                                          |
| <b>sous – total VI</b>                        | Evaluation orale - Sciences de l'alimentation   | <b>/ 20</b>                                                                          |
| <b><u>NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY</u></b> |                                                 | <b>/ 130</b>                                                                         |

**GRILLE ATELIER – CCF S2**

| CRITERES évaluation                                               | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                          |                                                                                                                                                       |                                                     | CCF – S2                                                                                                            |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
|                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                                                       |                                                     | 1                                                                                                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |   |  |
| Qualité du document (écriture, présentation) 1 pt                 | Le document n'est pas soigné et/ou le document n'est pas normalisé<br><div>0</div>           |                                                                                                                                                       | Le document est soigné et normalisé<br><div>1</div> |                                                                                                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Ordonnancement des étapes de fabrication 2 pts                    | Une ou plusieurs étapes sont manquantes<br><div>0</div>                                      | Les étapes de fabrication sont présentes, quelques erreurs dans l'ordonnancement<br><div>1</div>                                                      |                                                     | Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps<br><div>2</div>                           |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Estimation du temps de chaque étape 2 pts                         | Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles<br><div>0</div> | Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont en phase avec une réalité professionnelle<br><div>1</div> |                                                     | Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles<br><div>2</div> |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| SOUS TOTAL I<br>Organisation écrite de la production sur 5 points |                                                                                              |                                                                                                                                                       |                                                     |                                                                                                                     | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
|                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                                                       |                                                     |                                                                                                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |  |

| CRITERES évaluation                                         | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                                              |                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                                        | CCF – S2                                                                                          |   |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                             |                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                                        | 1                                                                                                 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 3 pts | Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent<br>0 | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail<br>1 | Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail<br>2 | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail<br>3 |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Organisation du poste de travail 2 pts                      | Désordonné, manque de constance dans l'organisation de son poste de travail<br>0                                 |                                                                                                                                                        | Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits)<br>1                     | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées<br>2                          |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Utilisation rationnelle des matières premières 1 pt         | L'utilisation n'est pas appropriée<br>0                                                                          |                                                                                                                                                        | L'utilisation est appropriée<br>1                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Utilisation rationnelle mat. et outillages 1 pt             | L'utilisation n'est pas appropriée<br>0                                                                          |                                                                                                                                                        | L'utilisation est appropriée<br>1                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt             | Les gestuelles sont inappropriées<br>0                                                                           |                                                                                                                                                        | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides<br>1                                                   |                                                                                                                        |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Conduite des cuissons 1 pt                                  | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel)<br>0                                    |                                                                                                                                                        | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson<br>1                                              |                                                                                                                        |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Pesées, mesures, quantités 1 pt                             | Les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées<br>0                                        |                                                                                                                                                        | Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées<br>1                                           |                                                                                                                        |                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |
| Entretiens                                                  | Fonds (biscuit, génoise, ...) 8 pts                                                                              | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0 1 2                                                                 | Les étapes de fabrication sont approximatives<br>3 4                                                             | Respecte les étapes de fabrication<br>5 6                                                                              | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus<br>7 8  |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                             | Crème, mousse, ... 7 pts                                                                                         | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0 1                                                                   | Les étapes de fabrication sont approximatives<br>2 3                                                             | Respecte les étapes de fabrication<br>4 5                                                                              | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus<br>6 7  |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                             | Montage 5 pts                                                                                                    | La technique de montage n'est pas conforme<br>0                                                                                                        | La technique du montage est approximative<br>1 2                                                                 | La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée<br>3 4                              | La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées<br>5                        |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                             | Finition / Décor 5 pts                                                                                           | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables<br>0                                                                               | La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse<br>1 2                                  | La finition et le décor sont conformes et soignés<br>3 4                                                               | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés<br>5                                  |   |   |   |   |   |   |   |
| Viennoise                                                   | Pâte levée et/ou levée feuilletée 10 pts                                                                         | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable<br>0 1 2                                                                 | Les étapes de fabrication sont approximatives<br>3 4 5                                                           | Respecte les étapes de fabrication<br>6 7 8                                                                            | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus<br>9 10 |   |   |   |   |   |   |   |



|                                                       |                                                                               |                                                    |                                                                |                                                                     |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Détailage<br>3 pts                                    | La technique de détaillage est inappropriée                                   | La technique de détaillage est approximative       | Maîtrise la technique de détaillage                            | Maîtrise la technique de détaillage, avec un minimum de perte       |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                       | 0                                                                             | 1                                                  | 2                                                              | 3                                                                   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Façonnage<br>3 pts                                    | Ne respecte pas la régularité et la mise en forme des fabrications            | La conformité et la régularité sont approximatives | Respecte la conformité des fabrications, excepté la régularité | Maîtrise la régularité et la mise en forme des fabrications         |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                       | 0                                                                             | 1                                                  | 2                                                              | 3                                                                   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Conduite des fermentations<br>4 pts                   | Ne respecte pas les conditions de fermentation (temps, température, matériel) | Applique les protocoles de fermentation            | Applique et contrôle les conditions de fermentation            | Respecte et suit de manière conforme les conditions de fermentation |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                       | 0                                                                             | 1                                                  | 2                                                              | 3                                                                   | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SOUS TOTAL II Techniques de fabrication sur 55 points |                                                                               |                                                    |                                                                |                                                                     |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| CRITERES<br>évaluation                                          | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                                                                            |                                                                    |                                                                                                     |                                                                                   | CCF – S2 |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|---|---|---|---|---|---|---|--|
|                                                                 |                                                                                                                                                |                                                                    |                                                                                                     |                                                                                   | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| Equilibre de composition et dimension esthétique 6 pts          | Aucune approche esthétique des fabrications<br><div>0</div>                                                                                    | Le critère est peu pris en compte par le candidat<br><div>12</div> | Les fabrications font preuve d'équilibre et d"esthétisme<br><div>34</div>                           | Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle et moderne<br><div>56</div>    |          |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Cohérence avec le thème et exploitation de la thématique 4 pts  | Aucune interprétation propre de la thématique<br><div>0</div>                                                                                  | Exploitation classique de la thématique<br><div>1</div>            | Exploitation originale et appropriée de la thématique<br><div>23</div>                              | Sens particulièrement créatif du candidat<br><div>4</div>                         |          |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Décors : qualité d'exécution et finesse de la réalisation 6 pts | Aucun décor n'est présenté<br><div>0</div>                                                                                                     | Un décor est présenté, mais il est grossier<br><div>12</div>       | Le décor est fin et stylisé<br><div>34</div>                                                        | Le décor présenté atteste d'une approche personnelle et créative<br><div>56</div> |          |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Volume 2 points                                                 | Le critère n'est pas pris en compte au moment du montage<br><div>0</div>                                                                       | Des fabrications sont sans relief<br><div>1</div>                  |                                                                                                     | La recherche de volume est prise en compte dans les fabrications<br><div>2</div>  |          |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Association de couleurs 2 points                                | Les fabrications se caractérisent par une absence de valorisation des couleurs et un manque de recherche dans leur association<br><div>0</div> |                                                                    | Les fabrications révèlent un souci de valoriser les couleurs et leurs associations<br><div>12</div> |                                                                                   |          |   |   |   |   |   |   |   |  |
| SOUS TOTAL III                                                  |                                                                                                                                                |                                                                    |                                                                                                     |                                                                                   | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| Présentation artistique des fabrications sur 20 points          |                                                                                                                                                |                                                                    |                                                                                                     |                                                                                   |          |   |   |   |   |   |   |   |  |

| CRITERES évaluation                                          | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                    |                                                                       |                                                                        |                                                                                         | CCF – S2 |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                              |                                                                                        |                                                                       |                                                                        |                                                                                         | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Aspect commercial des fabrications 5 pts                     | Aucune fabrication n'est commercialisable                                              | Seulement 1 fabrication est commercialisable                          | Les 2 fabrications sont commercialisables                              | Les 2 fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie                          |          |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                              | 0                                                                                      | 1                                                                     | 2                                                                      | 3                                                                                       | 4        | 5 |   |   |   |   |   |   |
| Appréciation des qualités organoleptiques 5 pts              | Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés sur les deux fabrications | Des défauts de saveurs sont constatés sur l'une des deux fabrications | Des défauts de textures sont constatés sur l'une des deux fabrications | Aucun défaut en terme de saveurs et de texture n'est constaté sur les deux fabrications |          |   |   |   |   |   |   |   |
|                                                              | 0                                                                                      | 1                                                                     | 2                                                                      | 3                                                                                       | 4        | 5 |   |   |   |   |   |   |
| <b>SOUS TOTAL IV</b>                                         |                                                                                        |                                                                       |                                                                        |                                                                                         | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <b>Présentation commerciale et dégustation sur 10 points</b> |                                                                                        |                                                                       |                                                                        |                                                                                         |          |   |   |   |   |   |   |   |

**Attention ! Les membres du jury doivent justifier toutes les notes inférieures à la moyenne (total général)**

**GRILLE ATELIER (exemple pour 8 candidats) pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie (un enseignant de technologie de la pâtisserie et un professionnel)**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :

S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel, S1.2.1 – L'éducation sensorielle et S3.2 – Les techniques de fabrication

Dans le cas de note inférieure à 10 / 20, il est demandé au jury de préciser le thème de la question, et de justifier la note.

| CRITERES d'évaluation                                                     | Positionnement du candidat par critère d'évaluation   |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  | CCF – S2 |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                                           |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Aptitude à communiquer (2 points)                                         | Communique de manière inappropriée aux contextes<br>0 | Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active<br>1                                 | Communique avec aisance, très bonne écoute active<br>2                                             |                                                                                          |  |  |          |   |   |   |   |   |   |   |
| 1 <sup>er</sup> questionnement (6 points)                                 | Les réponses sont erronées<br>0                       | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte<br>1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé<br>3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté<br>5 6 |  |  | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Thèmes des questions et commentaires :                                    |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  |          |   |   |   |   |   |   |   |
| 2 <sup>ème</sup> questionnement (6 points)                                | Les réponses sont erronées<br>0                       | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte<br>1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé<br>3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté<br>5 6 |  |  | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Thèmes des questions et commentaires :                                    |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  |          |   |   |   |   |   |   |   |
| 3 <sup>ème</sup> questionnement (6 points)                                | Les réponses sont erronées<br>0                       | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte<br>1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé<br>3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté<br>5 6 |  |  | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Thèmes des questions et commentaires :                                    |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  |          |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie</b> |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  | 1        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|                                                                           |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  |          |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>SOUS TOTAL V sur 20 points</b>                                         |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |  |  |          |   |   |   |   |   |   |   |

**GRILLE ATELIER (exemple pour 8 candidats) pour les membres du jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (un enseignant de biotechnologie et un professionnel)**

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel de pâtisserie et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :

S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle, S4.1.3.1 – La perception sensorielle, S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire, S4.2.3.2 – Hygiène du personnel, S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel, S4.3.1.1.3 – Sécurité, S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

Dans le cas de note inférieure à 10 / 20, il est demandé au jury de préciser le thème de la question, et de justifier la note.

| CRITERES d'évaluation                                                                                                      | Positionnement du candidat par critère d'évaluation   |                                                                                                  |                                                                                                    | CCF – S2                                                                                 |   |   |   |   |   |   |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-----|
|                                                                                                                            |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    | 1                                                                                        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8   |
| Aptitude à communiquer (2 points)                                                                                          | Communique de manière inappropriée aux contextes<br>0 | Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active<br>1                                 | Communique avec aisance, très bonne écoute active<br>2                                             |                                                                                          |   |   |   |   |   |   |     |
| 1 <sup>er</sup> questionnement (6 points)                                                                                  | Les réponses sont erronées<br>0                       | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte<br>1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé<br>3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté<br>5 6 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 8 |
| Thèmes des questions et commentaires :                                                                                     |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |   |   |   |   |   |   |     |
| 2 <sup>ème</sup> questionnement (6 points)                                                                                 | Les réponses sont erronées<br>0                       | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte<br>1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé<br>3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté<br>5 6 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 8 |
| Thèmes des questions et commentaires :                                                                                     |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |   |   |   |   |   |   |     |
| 3 <sup>ème</sup> questionnement (6 points)                                                                                 | Les réponses sont erronées<br>0                       | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte<br>1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé<br>3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté<br>5 6 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 8 |
| Thèmes des questions et commentaires :                                                                                     |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |   |   |   |   |   |   |     |
| Évaluation orale des connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    | 1                                                                                        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8   |
| SOUS TOTAL VI sur 20 points                                                                                                |                                                       |                                                                                                  |                                                                                                    |                                                                                          |   |   |   |   |   |   |     |

|                      |                       |                                                                                                               |
|----------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ACADEMIE DE :</b> | <b>CAP PATISSERIE</b> | <b>SESSION :</b><br><b>Date :</b><br><i>(au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation)</i> |
|----------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                 |                                                              |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>SITUATION D'EVALUATION<br/>en ENTREPRISE</b> | <b>EPREUVE EP2 –<br/>CONTROLE EN COURS DE FORMATION - S3</b> |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|

|                                                 |                                                    |                      |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|
| <b>3 FABRICATIONS réalisées par le candidat</b> | <b>CANDIDAT</b><br><b>NOM :</b><br><b>Prénom :</b> | <b>ETABLISSEMENT</b> |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|

|                                |                                     |                   |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| <b>NOM des membres du jury</b> | <b>FONCTION des membres du jury</b> | <b>EMARGEMENT</b> |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------|

| NOTES RECAPITULATIVES S3 |                                        |             | Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne |
|--------------------------|----------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------|
| sous – total I           | Techniques de fabrication              | / 10        |                                                                        |
| sous – total II          | Comportement professionnel             | / 30        |                                                                        |
| sous – total I + II      | <b>NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY</b> | <b>/ 40</b> |                                                                        |

| CRITERES d'évaluation                                   | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                                                                                              |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                     | Commentaires | Note |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|
| Organisation du poste de travail<br>2 pts               | N'est pas du tout organisé, est désordonné<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">0</div>                                                  | Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">1</div>                   | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">2</div>       |              |      |
| Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt         | Les gestuelles sont inappropriées<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">0</div>                                                           | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">1</div>                         |                                                                                                                                                                     |              |      |
| Conduite des fermentations 1 pt                         | Ne respecte pas les protocoles et conditions de fermentation (temps, température, matériel)<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">0</div> | Respecte et suit de manière conforme les protocoles et conditions de fermentation<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">1</div> |                                                                                                                                                                     |              |      |
| Conduite des cuissons 2 pts                             | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel)<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">0</div>                    | Applique les protocoles de cuisson (temps, température, matériel)<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">1</div>                 | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">2</div>                                 |              |      |
| Techniques de base (pâte, crème, ...) 2 pts             | Les techniques et les produits finis ne sont pas conformes<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">0</div>                                  | Les étapes de fabrication ne sont pas toujours respectées<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">1</div>                         | Respecte les étapes de fabrication et les produits finis sont conformes aux résultats attendus<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">2</div> |              |      |
| Finition / Décor 2 pts                                  | La finition et le décor sont non conformes et non soignés<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">0</div>                                   | La finition et le décor sont conformes et soignés<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">1</div>                                 | La finition et le décor sont conformes, soignés et recherchés<br><div style="border: 1px solid black; text-align: center;">2</div>                                  |              |      |
| Techniques de fabrication<br>SOUS TOTAL I sur 10 points |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                     | SOUS-TOTAL I |      |

| CRITERES d'évaluation                                                                                                           | Positionnement du candidat par critère d'évaluation                                                                                                                         |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                              | Commentaires         | Note |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|
| <b>Ponctualité :</b><br>Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité 3 pts                                  | Retards et absences sont répétées et injustifiés<br><input type="text" value="0"/>                                                                                          | Connaît quelques retards injustifiés<br><input type="text" value="1"/>                                                                            | Respecte l'horaire d'arrivée<br><input type="text" value="2"/>                                                                                   | Est toujours à l'heure et en tenue à son poste de travail<br><input type="text" value="3"/>                                                                  |                      |      |
| <b>Amabilité – règles de savoir vivre :</b><br>Entretenir des bonnes relations avec autrui 3 pts                                | A une attitude irrespectueuse, perd systématiquement le contrôle de lui-même dans certaines situations (mauvais caractère, violence, ...)<br><input type="text" value="0"/> | A du mal à établir des relations avec d'autres personnes (quelques écarts de langage, attitudes déplacées, ...)<br><input type="text" value="1"/> | Fait des efforts pour susciter de la sympathie et rendre agréables les relations entre les personnes<br><input type="text" value="2"/>           | A un comportement exemplaire en terme de politesse, d'amabilité<br><input type="text" value="3"/>                                                            |                      |      |
| <b>Esprit d'équipe :</b><br>S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise 3 pts                                       | Est isolé, n'a pas l'esprit d'équipe<br><input type="text" value="0"/>                                                                                                      | Fait peu d'efforts pour s'intégrer<br><input type="text" value="1"/>                                                                              | Fait des efforts pour s'intégrer et communiquer<br><input type="text" value="2"/>                                                                | S'intègre naturellement et rapidement, est capable de s'adapter rapidement aux différents rythmes de l'entreprise<br><input type="text" value="3"/>          |                      |      |
| <b>Respect :</b><br>Respecter la santé et la sécurité de chacun 3 pts                                                           | A une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent<br><input type="text" value="0"/>                                                             | Manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail<br><input type="text" value="1"/>                  | Respecte les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail<br><input type="text" value="2"/>                                          | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à la santé et à la sécurité à son poste de travail<br><input type="text" value="3"/>                     |                      |      |
| <b>Respect :</b><br>Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel 3 pts                             | Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées<br><input type="text" value="0"/>                                                                                      | Des négligences trop fréquentes (tenue et/ou hygiène)<br><input type="text" value="1"/>                                                           | Tenue conforme ; de rares irrégularités<br><input type="text" value="2"/>                                                                        | Tenue et présentation professionnelle impeccables et irréprochables<br><input type="text" value="3"/>                                                        |                      |      |
| <b>Respect :</b><br>Respecter les règles d'hygiène 3 pts                                                                        | Néglige les règles d'hygiène<br><input type="text" value="0"/>                                                                                                              | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène<br><input type="text" value="1"/>                                                               | Respecte les règles élémentaires d'hygiène<br><input type="text" value="2"/>                                                                     | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène<br><input type="text" value="3"/>                                                            |                      |      |
| <b>Respect :</b><br>Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...) 3 pts | Fait preuve d'aucun respect de l'environnement dans son travail<br><input type="text" value="0"/>                                                                           | A du mal à respecter régulièrement l'environnement dans son travail<br><input type="text" value="1"/>                                             | Agit en respectant régulièrement l'environnement dans son travail<br><input type="text" value="2"/>                                              | Agit en respectant au quotidien l'environnement dans son travail, anticipe les risques<br><input type="text" value="3"/>                                     |                      |      |
| <b>Volonté :</b><br>Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil 3 pts                                         | Ne pose jamais de questions, fait preuve de désintérêt, ne tient aucun compte des remarques (provocation, arrogance)<br><input type="text" value="0"/>                      | Ne demande pratiquement pas de conseils, ne semble pas très intéressé, n'accepte pas les remarques<br><input type="text" value="1"/>              | Fait preuve de curiosité, s'intéresse à son travail. S'adapte aux remarques formulées (positives et négatives)<br><input type="text" value="2"/> | Pose des questions pertinentes. Met toujours les conseils reçus en application<br><input type="text" value="3"/>                                             |                      |      |
| <b>Volonté :</b><br>Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité 3 pts                      | N'est pas intéressé par son travail, aucun investissement, aucune réactivité<br><input type="text" value="0"/>                                                              | Choisit ses centres d'intérêt, Manque de constance dans sa participation<br><input type="text" value="1"/>                                        | Attitude positive, réactive au travail, mais manque de rapidité<br><input type="text" value="2"/>                                                | Volontaire et dynamique, cherche à apprendre le métier au quotidien (attitude toujours positive). Fait preuve d'initiative<br><input type="text" value="3"/> |                      |      |
| <b>Savoir être :</b><br>Garder la maîtrise de soi 3 pts                                                                         | Impulsif et incontrôlable<br><input type="text" value="0"/>                                                                                                                 | A du mal à se contrôler<br><input type="text" value="1"/>                                                                                         | Sait se contrôler<br><input type="text" value="2"/>                                                                                              | Est toujours maître de soi dans toutes les situations<br><input type="text" value="3"/>                                                                      |                      |      |
| <b>Comportement professionnel</b><br><b>SOUS TOTAL II sur 30 points</b>                                                         |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                              | <b>SOUS-TOTAL II</b> |      |