

CAP Charcuterie-traiteur - EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 1 – Préparation et réalisation de la production

	Non Acquis	En difficulté	Acquis	Expert
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer	Aucun EPI	Des EPI oubliés	Les EPI obligatoires sont correctement mis	Les EPI obligatoires sont mis accompagnés de protections complémentaires (gants plastiques)
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	Les règles de sécurité ne sont pas respectées ce qui entraîne un danger immédiat	La posture est inadaptée qui entraîne un risque de TMS	Respect des règles de sécurité Posture adaptée	Les risques et les dangers potentiels sont anticipés
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	Les ingrédients sont mal choisis	Utilise qu'une partie des ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production et sait apprécier leur qualité (évalué à l'écrit et/ou à l'oral)
C1.4 Décontaminer, épucher et tailler les légumes et les fruits	Ne respecte pas le protocole	Respecte le protocole mais techniques de taillage mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taillage	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taillage
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole	N'a pas connaissance du protocole	Ne respecte pas le protocole	Respecte partiellement le protocole	Respecte entièrement le protocole
C1.6 Préparer la viande de porc	N'identifie pas les morceaux de cochon	N'utilise pas les bons morceaux au regard de la production ou mauvaise préparation de la viande (désossage, parage et ficelage)	Les viandes sont bien sélectionnées et bien préparées (désossage, parage et ficelage)	Travail précis des viandes qui sont préparées en les optimisant (sans incision, ficelage régulier...)
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes	Ne connaît pas les phases d'habillage d'une volaille ou d'une préparation d'une viande	Maîtrise partielle des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande	Maîtrise des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations	Maîtrise totale des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande en les optimisant (précision des gestes techniques)
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	Ne cherche pas à limiter les pertes, gérer les fluides et les consommables	Limite partiellement les pertes, les fluides et les consommables	Limite les pertes, utilisation raisonnée des fluides et des consommables.	Limite les pertes et optimise les fluides et les consommables (démarche éco-responsable)
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)	Les préparations de base ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les préparations de base sont partiellement connues et les consignes partiellement respectées	Les préparations de base sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les préparations de bases sont parfaitement maîtrisées
C1.10 Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison ne sont pas connues	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison sont partiellement connues et/ou mises en œuvre	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison sont correctement réalisées	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison sont parfaitement maîtrisées.
Fabrication				
C2.1 Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés	Les techniques de fabrication charcutières ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les techniques de fabrication charcutières sont partiellement connues et/ou mises en œuvre et les consignes partiellement respectées	Les techniques de fabrication charcutières sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les techniques de fabrication charcutières sont parfaitement maîtrisées.
C2.2 Réaliser les pâtisseries charcutières	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) sont partiellement connues et/ou mises en œuvre et les consignes partiellement respectées	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) sont parfaitement maîtrisées.
C2.3 Réaliser les fabrications traiteurs à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs	Les fabrications traiteurs ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les fabrications traiteurs sont partiellement connues et/ou mises en œuvre et les consignes partiellement respectées	Les fabrications traiteurs sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les fabrications traiteurs sont parfaitement maîtrisées.
C.2.4 Identifier et mettre en œuvre le type et mode de cuisson adapté	Le type et le mode de cuisson ne sont pas identifiés	Le type et le mode de cuisson ne sont pas correctement mis en œuvre	Le type et le mode de cuisson sont correctement mis en œuvre	Le type et le mode de cuisson sont parfaitement maîtrisés (température et durée de cuisson optimales).
C2.5 Respecter les consignes de refroidissement	Les consignes de refroidissement ne sont pas respectées, les règles d'hygiène ne sont pas appliquées	Les règles d'hygiène sont appliquées, les consignes de refroidissement sont partiellement respectées	Les consignes de refroidissement sont respectées	Les étapes de refroidissement sont respectées avec rigueur et précision conformément au guide des bonnes pratiques.
C2.6 Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	Les produits ne sont pas conditionnés et/ou les règles d'hygiène ne sont pas appliquées	Les règles d'hygiène sont appliquées, les produits sont partiellement conditionnés ou le processus de conditionnement n'est pas correctement appliqué	Les produits sont correctement conditionnés en vue de leur utilisation ultérieure	Les produits sont parfaitement conditionnés dans le respect du guide des bonnes pratiques.
C2.9 Stocker les produits fabriqués	Les produits ne sont pas stockés, les règles d'hygiène ne sont pas appliquées	Les règles d'hygiène sont appliquées, les produits sont stockés dans un lieu inadapté	Les produits sont correctement stockés dans un lieu adapté	Les produits sont parfaitement stockés dans le respect du guide des bonnes pratiques.
C2.10 Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	Aucun dressage ni présentation du produit	Présentation et dressage non conformes à la fiche technique et/ou à sa destination (boutique ou événementiel)	Présentation et dressage conformes à la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel)	Présentation et dressage conformes et harmonieux selon la tendance du moment
C2.11 Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	Le produit n'est en aucun cas commercialisable (aspects visuel, gustatif et olfactif) ou nécessiterait trop de temps pour être achevé	Le produit n'est pas commercialisable en raison de certains défauts (aspects visuel ou gustatif ou olfactif)	Le produit ne présente aucun défaut majeur et est commercialisable	Le produit est parfaitement réalisé dans le respect du code des usages de la charcuterie