

Académie
Centre d'examen
Numéro du candidat

CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP2

Session 20...

Date de l'épreuve :

Sujet n°	BILAN			
	N A	E D	A C	E X
Organisation de la production				
C3.1 Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail				
C3.2 Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils				
C3.3 Préparer les matériels et documents de contrôle				
C3.4 Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison				
C3.5 Contrôler la qualité des produits pour valider la réception				
C3.6 Déconditionner les produits				
C3.7 Consigner les éléments de traçabilité des marchandises				
C3.8 Sélectionner les matériels nécessaires au stockage				
C3.9 Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage				
Sécurisation de la production et préparation de la vente				
C4.1 Assurer le maintien de la chaîne du froid				
C4.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans une production				
C4.3 Appliquer les protocoles de traçabilité des productions				
C4.4 Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conseils pour la clientèle				
C4.5 Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise				
C4.6 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection				
C4.7 Remettre en état de propreté l'environnement de travail				

NA - Non Acquis / ED - En Difficulté / AC - Acquis / EX - Expert

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat

Note sur 20

Commission d'évaluation	
Nom/signature professeur/formateur	Nom/signature professeur/formateur
Nom/signature professionnel	Nom/signature professionnel