

Session 20XX

Numéro anonymat convocation du candidat :

Numéro de sujet :

Numéro de poste:

Centre d'examen :

Date :

CAP BOUCHER
EP2 – ÉPREUVE PONCTUELLE
COEFFICIENT 7

EP2 - Préparation à la commercialisation

GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT

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

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP2 /20

Évaluateurs

- Formateurs/Professeurs
- Membres de la profession

Signatures

Numéro anonymat convocation candidat :
Numéro de poste:

Numéro de sujet :
Date de l'épreuve :

Positionnement du candidat sur l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles – Partie 1 (pratique)

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou **les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.**
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
- EX** expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences.

Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles	Positionnement ▼ NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►	NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus
C3.1 Peser, mesurer						Utilisation du matériel de pesée Pesée conforme Le respect des dosages pour les mélanges
C3.2 Piécer						Régularité des pièces en fonction de leur utilisation
C3.3 Hacher						Montage, démontage et utilisation conforme du matériel Hachage dans le respect de la réglementation
C3.4 Mélanger						Préparations homogènes
C3.5 Farcir						Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie
C3.6 Façonner						Préparations régulières en termes de forme et de poids
C3.7 Embosser						Préparations de tailles et de poids réguliers
C3.8 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure						Conditionnement choisi correspondant au produit et aux consignes données Respect de la réglementation de la mise sous-vide et des autres procédés de conditionnement
C3.9 Etiqueter selon l'usage du produit						Étiquetage conforme à la réglementation
C3.10 Stocker						Stockage des produits conditionnés dans les lieux appropriés Rangement adapté de produits préparés
C3.11 Participer à l'approvisionnement des vitrines						Mise en place rationnelle (rangement par espèce et par destination culinaire)
C3.12 Contribuer à la mise en valeur des vitrines						Aménagement de/des vitrines conforme aux consignes
Activité 4 Sécurité et entretien		NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus

C4.1 Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation						Identification des informations à destination de la clientèle Conformité de l'étiquetage dans le respect des consignes
C4.2 Apposer l'étiquette sur le produit correspondant						Identification correcte du produit, de la pièce de viande
C4.3 Appliquer les protocoles de la traçabilité						Participation au suivi de la traçabilité des produits
C4.4 Assurer le maintien de la chaîne du froid						Maintien de la chaîne du froid lors de la production
C4.6 Identifier le ou les allergènes présents dans une production						Identification des allergènes présents dans une production
C4.7 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection*						Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole Température Action mécanique Concentration Temps d'action*
C4.9 Agir en respectant l'environnement						Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz et électricité)
C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel*						Nettoyage, désinfection et rangements de l'environnement de travail et des matériels conformes aux consignes*

Lors de la phase pratique, l'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité. Le positionnement NA sur les compétences C4.7 et C4.10 entraîne la non délivrance de l'unité

Numéro anonymat convocation candidat :
 Numéro de poste:

Numéro de sujet :
 Date de l'épreuve :

Positionnement du candidat sur l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles – Partie 2 (oral)

- NA** Non acquis, les informations sont imprécises, incapacité à répondre aux questions, même avec une aide et des relances. Les réponses orales proposées par le candidat compromettent la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
- ED** En difficulté, les connaissances sont présentes, mais peinent à être mobilisées en situation à l'occasion des questions du jury. Les réponses orales proposées compromettent partiellement la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
- AC** Acquis, les connaissances sont précises, une capacité à les mobiliser en réponses aux questions du jury avec éventuellement quelques relances. Les réponses orales proposées sont parfois perfectibles, mais ne sont pas de nature à mettre en difficulté le candidat dans l'exercice du métier.
- EX** Expert, les connaissances sont maîtrisées, les réponses aux questions du jury témoignent d'une capacité à mobiliser ces connaissances à bon escient et à les exposer clairement dans le contexte donné. L'excellente maîtrise de l'oral met en évidence une qualité d'analyse et d'argumentation.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences (interrogation orale)	NA	ED	AC	EX	Positionnement
C 3a – Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques					*Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles
C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis					
C 3c – Valoriser les viandes et produits préparés					
C4a – Identifier les viandes et produits préparés					*Activité 4 Sécurité et entretien
C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire					
C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail					
C4d – Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel					

Commentaires relatifs à la prestation orale du candidat

Profil global du candidat Partie 1 (pratique) et Partie 2 (oral) après harmonisation des jurys	Positionnement				Remarques
	▼ NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►				