**Académie de GUADELOUPE**

**NOM de l’élève :**

**Prénom de l’élève :**



**LYCEE DES METIERS DE L’HÔTELLERIE ET DU TOURISME**

**« Archipel Guadeloupe »**

**BP 249**

**Saint – Félix 97190 LE GOSIER**

**🕿 0590 85 28 91**

**ATTESTATION DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**

**C.A.P CUISINE**

**LIVRET D’EVALUATION**

**des Périodes de Formations en Entreprise**

**Session 2015**

**Photo**

Établissement :

**L.M.H.T**

**« Archipel Guadeloupe »**

**LE GOSIER**

**C.A.P CUISINE**

**Périodes de Formation en Entreprise**

**NOM de l’élève :**

**Prénom de l’élève :**

**ATTESTATION DU CHEF D’ETABLISSEMENT**

**Je soussigné(e), ,**

**Proviseur du Lycée des Métiers de l’Hôtellerie et du Tourisme « Archipel Guadeloupe »**

**à Le Gosier,**

**atteste :**

* **Que l’élève dont le nom est mentionné ci-dessus est inscrit dans mon établissement, en cycle C.A.P Cuisine dans le cadre de la formation initiale.**
* **Que l’élève a suivi, conformément à la réglementation en vigueur, les 14 semaines de formation en entreprise.**

**Fait à Le Gosier, Cachet et signature.**

**Le**

**Copie de l’avis de dérogation du Recteur à joindre en cas de non-conformité.**

**Observation(s) ou commentaire(s) :**

**C.A.P CUISINE**

**DOSSIER DE 1ière ANNEE**

**ATTESTATION DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**

Établissement : **L.M.H.T « Archipel Guadeloupe » 97190 LE GOSIER**

NOM et Prénom de l’élève :

|  |  |
| --- | --- |
| **PERIODE DE FORMATION N°1**  Du au  Nom de l'entreprise :  Nom et fonction du tuteur :  Nom du professeur effectuant la visite : | signature du tuteur et cachet de l'entreprise |

|  |  |
| --- | --- |
| **PERIODE DE FORMATION N°2**  Du au  Nom de l'entreprise :  Nom et fonction du tuteur :  Nom du professeur effectuant la visite : | signature du tuteur et cachet de l'entreprise |

Visa du chef d'établissement :

**ATTESTATION DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**

Établissement : **L.M.H.T « Archipel Guadeloupe » 97190 LE GOSIER**

NOM et Prénom de l’élève :

|  |  |
| --- | --- |
| PERIODE DE FORMATION (rattrapage)  Du au  Nom de l'entreprise :  Nom et fonction du tuteur  Nom du professeur effectuant la visite | signature du tuteur et cachet de l'entreprise |

Visa du chef d'établissement :

|  |  |
| --- | --- |
| [ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb-](http://www.google.fr/imgres?sa=X&biw=1920&bih=955&tbm=isch&tbnid=kpECkaJi7ffelM:&imgrefurl=http://www.ac-guadeloupe.fr/&docid=ZXtE06QmyG5M4M&imgurl=http://www.ac-guadeloupe.fr/sites/all/themes/fbg/images/logos.png&w=208&h=94&ei=WuVWUtzlDfCQ0QX0kIGQDg&zoom=1&iact=rc&dur=391&page=1&tbnh=75&tbnw=166&start=0&ndsp=62&ved=1t:429,r:31,s:0,i:181&tx=111&ty=32) | **C.A.P. CUISINE**  **ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires**  **Contrôle en cours de formation**  **P.F.E. N°1 et N°2** |
| Établissement :  **L.M.H.T**  **LE GOSIER** | **ATTITUDES PROFESSIONNELLLES**  Savoir être |
| Session : **2015** | Nom et prénom du candidat : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***L’évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E, la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles ; la deuxième évaluation en fin de deuxième périeode est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.*** |  | **P.F.E N°1** | | | |  | ***Conseils du tuteur*** |  | **P.F.E N°2** | | | |
| **Évaluation**  **Formative** | | | | **Évaluation**  **Formative** | | | |
| **T**  **B** | **B** | **I** | **T**  **I** | **T**  **B** | **B** | **I** | **T**  **I** |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **1** | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **2** | Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **3** | Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **4** | Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **5** | Faire preuve de dynanisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **6** | Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **7** | S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **8** | Garder la maîtrise de soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **9** | Savoir s’adapter aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **10** | Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (1ère période) | | Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (2ème période) |
| [ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb-](http://www.google.fr/imgres?sa=X&biw=1920&bih=955&tbm=isch&tbnid=kpECkaJi7ffelM:&imgrefurl=http://www.ac-guadeloupe.fr/&docid=ZXtE06QmyG5M4M&imgurl=http://www.ac-guadeloupe.fr/sites/all/themes/fbg/images/logos.png&w=208&h=94&ei=WuVWUtzlDfCQ0QX0kIGQDg&zoom=1&iact=rc&dur=391&page=1&tbnh=75&tbnw=166&start=0&ndsp=62&ved=1t:429,r:31,s:0,i:181&tx=111&ty=32) | **C.A.P. CUISINE**  **ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires**  **Contrôle en cours de formation**  **P.F.E. N°1 et N°2** | |
| Établissement :  **L.M.H.T**  **LE GOSIER** | **ATTITUDES PROFESSIONNELLLES**  Savoir faire | |
| Session : 2015 | Nom et prénom du candidat : | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Les évaluations n°2 se déroulent dans le cadre des P.F.E. à la fin de chaque période de formation. La 1ère donne lieu à une évaluation formative, la 2ème à une évaluation certificative.*** |  | **P.F.E N°1** | | | | | | |  | | **ÉVALUATION**  **CRITÈRES**  **et**  **INDICATEURS DE PERFORMANCE** |  | **P.F.E N°2** | | | | | | |
| **Évaluation**  **Formative** | | | | | | | **Évaluation**  **Certificative** | | | | | | |
| **Maîtrise totale** | **Maîtrise satisfaisante** | | **Maîtrise insuffisante** | | **Aucune maîtrise** | |  | | **Maîtrise totale** | **Maîtrise**  **satisfaisante** | | **Maîtrise insuffisante** | | **Aucune maîtrise** | |
| **ORGANISER** |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Planifier son travail. |  |  |  | |  | |  | |  | | La planification est cohérente avec le travail et les consignes reçues |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Organiser et gérer son poste de travail. |  |  |  | |  | |  | |  | | Au cours d’une production, s’adapter à un poste ou à un matériel mis à sa disposition. |  |  |  | |  | |  | |
| **RÉALISER** |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | |
| Réaliser des préparations préliminaires. |  |  |  | |  | |  | |  | | Les techniques préliminaires A et B sont conformes aux normes professionnelles.  La tenue professionnelle est adaptée aux travaux demandés |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Effectuer des cuissons. |  |  |  | |  | |  | |  | | Les modes de cuisson A et B sont respectés ; le matériel utilisé est approprié à la cuisson des aliments. |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base. |  |  |  | |  | |  | |  | | La production est effectuée selon les consignes et les informations données et dans le respect de la fiche technique. |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  | | | | | | |
| Réaliser les hors d’œuvres froids, chauds. |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Dresser des préparations culinaires |  |  |  | |  | |  | |  | | Les préparations simples chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées. |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux. |  |  |  | |  | |  | |  | | Les locaux et matériels sont nettoyés, désinfectés et rangés conformément aux procédures.  Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité au travail. |  |  |  | |  | |  | |
| **CONTRÔLER** |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Identifier les produits |  |  |  | |  | |  | |  | | Les produits sont identifiés, contrôlés et classés par famille. |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Stocker les produits à l’endroit approprié. |  |  |  | |  | |  | |  | | Le stockage est effectué selon la nature des produits et des normes professionnelles. |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  | |
| Participer aux vérifications des préparations. |  |  |  | |  | |  | |  | | Les préparations sont conformes aux standards professionnels. |  |  |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  | |
| Assurer les opérations de fin de service (denrées) |  |  |  | |  | |  | |  | | Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect des consignes données. |  |  |  | |  | |  | |

|  |
| --- |
| **Conseils du tuteur à l’issue de l’évaluation formative :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (1ère période) | | Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (2ème période) | |
|  |  |  |  |

**C.A.P CUISINE**

**DOSSIER DE 2ième ANNEE**

**ATTESTATION DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**

Établissement : **L.M.H.T « Archipel Guadeloupe » 97190 LE GOSIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **PERIODE DE FORMATION N°3**  Du au  Nom de l'entreprise :  Nom et fonction du tuteur :  Nom du professeur effectuant la visite : | signature du tuteur et cachet de l'entreprise |

|  |  |
| --- | --- |
| **PERIODE DE FORMATION N°4**  Du au  Nom de l'entreprise :  Nom et fonction du tuteur :  Nom du professeur effectuant la visite : | signature du tuteur et cachet de l'entreprise |

|  |  |
| --- | --- |
| https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb- | **C.A.P. CUISINE**  **ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires**  **Contrôle en cours de formation**  **P.F.E. N°3 et N°4** |
| Établissement :  **L.M.H.T**  **LE GOSIER** | **ATTITUDES PROFESSIONNELLLES**  Savoir être |
| Session : **2015** | Nom et prénom du candidat : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***L’évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E, la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles ; la deuxième évaluation en fin de deuxième périeode est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.*** |  | **P.F.E N°3** | | | |  | ***Conseils du tuteur*** |  | **P.F.E N°4** | | | |
| **Évaluation**  **Formative** | | | | **Évaluation**  **certificative** | | | |
| **T**  **B** | **B** | **I** | **T**  **I** | **T**  **B** | **B** | **I** | **T**  **I** |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **1** | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **2** | Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **3** | Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **4** | Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **5** | Faire preuve de dynanisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **6** | Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **7** | S’intégrer d’une mamière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **8** | Garder la maîtrise de soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **9** | Savoir s’adapter aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |  |  |  | | | |
| **A**  **10** | Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (1ère période) | | Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (2ème période) |
| ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb- | **C.A.P. CUISINE**  **ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires**  **Contrôle en cours de formation**  **P.F.E. N°3 et N°4** | |
| Établissement :  **L.M.H.T**  **LE GOSIER** | ATTITUDES PROFESSIONNELLLES  Savoir faire | |
| Session : **2014** | Nom et prénom du candidat : | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Les évaluations n°2 se déroulent dans le cadre des P.F.E., à la fin de chaque période de formation. La 1ère donne lieu à une évaluation formative, la 2ème à une évaluation certificative.*** |  | **P.F.E N°3** | | | | | | | |  | | **ÉVALUATION**  **CRITÈRES**  **et**  **INDICATEURS DE PERFORMANCE** |  | **P.F.E N°4** | | | | | | |
| **Évaluation**  **Formative** | | | | | | | | **Évaluation**  **Certificative** | | | | | | |
| **Maîtrise totale** | **Maîtrise satisfaisante** | | **Maîtrise insuffisante** | | | **Aucune maîtrise** | |  | | **Maîtrise totale** | **Maîtrise**  **satisfaisante** | **Maîtrise insuffisante** | | | **Aucune maîtrise** | |
| **ORGANISER** |  |  | | | | | | | |  | |  |  |  | | | | | | |
| Planifier son travail. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Organiser et gérer son poste de travail. |  |  |  | |  | | |  | |  | | La production culinaire est organisée en fonction des consignes reçues et des tâches à réaliser ; des impératifs de distribution ; des consignes de sécurité et des impératifs d’hygiène. |  |  |  |  | | |  | |
| **RÉALISER** |  |  | |  | |  | | |  | |  |  |  |  | | |  |  | |  | |
| Réaliser des préparations préliminaires. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les techniques préliminaires A, B et C sont conformes aux normes professionnelles, le travail est ordonnancé de façon logique ; les températures de stockage sont respectées en fonction des produits. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Effectuer des cuissons. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les types et les modes de cuisson A, B et C sont respectés ; les cuissons sont réalisées en respectant l’enchaînement logique des tâches, les consignes ponctuelles. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base. |  |  |  | |  | | |  | |  | | La production est effectuée selon les consignes et dans le respect de la fiche technique ; la législation en vigueur est respectée pour la fabrication, l’utilisation et le stockage des préparations. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Réaliser les hors d’œuvres froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts |  |  |  | |  | | |  | |  | | La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique(techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches). |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Dresser des préparations culinaires |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Participer à la distribution. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures règlementaires sont respectées. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les produits d’entretien adaptés sont utilisés selon les directives données ; les autocontrôles sont réalisés et enregistrés ; les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité. |  |  |  |  | | |  | |
| **CONTROLER** |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Réceptionner les marchandises et les contrôler. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC), la température et la durée de conservation sont respectés. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | | | |  | | | | |  |  |  | | | | | | |
| Participer aux vérifications des préparations et les rectifier. |  |  |  | |  | | |  | |  | | L’appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées, la température de mise en attente des préparations est respectée. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | | |  | |  |  |  |  |  |  | | |  | |
| Assurer les opérations de fin de service. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la règlementation en vigueur. |  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | | |  | |  |  |  |  |  |  | | |  | |
| Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux. |  |  |  | |  | | |  | |  | | Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité. |  |  |  |  | | |  | |
| **COMMUNIQUER** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Communiquer au sein de l’entreprise. |  |  |  | |  | | |  | |  | | La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte ; l’information est transmise aux personnes concernées. |  |  |  |  | | |  | |
| **Conseils du tuteur à l’issue de l’évaluation formative :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (1ère période) | | Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs  (2ème période) | |
|  |  |  |  |

