**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- | **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- | **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) |
|  |  |  |  |

