

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Agent(e) de restauration
Niveau 3

Arrêté du : 11/04/2016

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	1/18

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	2/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	3/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	4/18

Activité-type 1

"Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

► Situation 1 Opérations préliminaires

Compétences à évaluer

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire écrit ou informatisé (choix de réponse, QCM...) portant sur :

- Le langage professionnel ;
- Les techniques de taillage ;
- Les matériels ;
- Les gammes de produits
- Les sauces, les pâtes et les crèmes de base ;
- Les modes de cuisson ;
- Les principes de la démarche HACCP.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel.

Productions attendues du stagiaire

Réponse au questionnaire dans un temps imparti.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les gammes de produits alimentaires sont connues.

les techniques culinaires sont connues.

Les modes de cuisson sont maîtrisés.

La connaissance de la coutellerie, des matériels électromécaniques et des matériels de cuisson est complète.

Les principes de la démarche HACCP sont compris.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	5/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	6/18

Activité-type 1 Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

► Situation 2 Préparer des hors-d'œuvre et des desserts

Compétences à évaluer

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation a lieu dans la cuisine pédagogique ou la cuisine de production en dehors des heures de service.

Le stagiaire réalise une production de hors d'œuvre et de desserts à partir de produits des différentes gammes.

Le formateur décide des recettes à réaliser et du nombre de portions.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

Productions attendues du stagiaire

Assembler et accommoder diverses gammes de produits en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.

Confectionner des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » conformément aux fiches techniques.

Dresser harmonieusement.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

L'assemblage des mets est conforme aux consignes écrites ou orales.

Les préparations culinaires sont dressées et décorées harmonieusement.

La quantité de préparations demandée est respectée.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	7/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	8/18

Activité-type 2 Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

► Situation 1 Réchauffer des PCEA

Compétences à évaluer

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire écrit ou informatisé (choix de réponse, QCM ...) portant sur :

- Les matériels et les procédures de remise en température ;
- La législation relative aux PCEA.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel.

Productions attendues du stagiaire

Réponse au questionnaire dans un temps imparti.

Connaissance des matériels de remise et de maintien en température.

Connaissance des fiches de procédures (fiche températures, notices techniques, étiquettes, fiches process).

Connaissance de la législation relative aux P.C.E.A.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les PCEA sont remis et maintenus en température conformément à la réglementation.

Les consignes de remise et de maintien en température sont suivies et cohérentes.

Les matériels de remise en température et leur fonctionnement sont connus.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	9/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	10/18

Activité-type 2 Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

► Situation 2 Grillades/friture

Compétences à évaluer

Assurer une production culinaire au poste grillade

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation se déroule au poste « grillades/friture » de la cuisine pédagogique ou de la cuisine de production en dehors des heures de service.

Le stagiaire réalise des cuissons de viandes ou de poissons au grill ou sur une plaque à snacker ainsi qu'une cuisson en friture.

Le formateur décide des produits à traiter et du nombre de portions.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

Productions attendues du stagiaire

Réaliser les opérations préliminaires des viandes, légumes d'accompagnement et sauces d'assemblage.

Mettre en place le poste grillade, le matériel de cuisson et les ustensiles nécessaires pour le service.

Effectuer des cuissons sur le grill et en friteuse.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les matériels de cuisson sont utilisés efficacement (gril, friteuse, plaque à snacker).

La cuisson des grillades, et des garnitures correspond à la commande des clients.

Les appoints de cuisson sont respectés.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	11/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	12/18

Activité-type 3

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

► Situation 1 *Accueil des clients*

Compétences à évaluer

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation a lieu dans le cadre d'un service au restaurant de production (cafétéria).
Le formateur désigne un poste de travail pour chaque stagiaire.
Le stagiaire vérifie la mise en place de la salle à manger et la complète si nécessaire, puis il assure le service des plats chauds et froids.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

Productions attendues du stagiaire

Agencer les différents espaces de la salle à manger de self-service.
Approvisionner harmonieusement les différents comptoirs froids et chauds.
Distribuer les productions culinaires au client du self-service.
Débarrasser et ranger les linéaires et les comptoirs de présentation.
Assurer le nettoyage des postes en respectant les obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

L'entretien de la salle à manger, de ses annexes et du matériel est effectué suivant les consignes du plan de nettoyage.
Les mises en place de la salle à manger et des présentoirs sont conformes aux consignes données.
L'approvisionnement des linéaires et des comptoirs correspond aux règles de présentations de l'entreprise.
Le contrôle des températures des productions culinaires est effectué au cours du service.
La gestion des invendus est réalisée conformément à la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise.
Le service est assuré efficacement.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	13/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	14/18

Activité-type 3

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

► Situation 2 Réaliser l'encaissement

Compétences à évaluer

Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement"

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation a lieu dans le cadre d'un service au restaurant de production (cafétéria), sous la responsabilité du formateur ou du responsable de la caisse.
Le stagiaire assure l'encaissement de quelques plateaux.
Le formateur définit le moment et la durée de l'évaluation.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

Productions attendues du stagiaire

Saisir et valider le contenu des plateaux repas et des productions de type « snacking ».
Procéder à l'encaissement en fonction des différents types de règlement.
Communiquer avec le client.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

La facturation et l'encaissement correspondent à la commande des clients.
Les procédures de facturation et d'encaissement sont respectées.
La communication avec le client est professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	15/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	16/18

Activité-type 4

Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

► Situation 1 Plonge « batterie » et vaisselle

Compétences à évaluer

Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation a lieu dans le cadre d'un service au restaurant de production (cafétéria) ou lors d'ateliers de fabrication de hors d'œuvre et de desserts. Elle se déroule dans les locaux plonge batterie et laverie vaisselle.

Le formateur désigne un poste de travail à chaque stagiaire.

Le stagiaire assure le lavage de batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

Productions attendues du stagiaire

Mettre en place les bacs de plonge.

Procéder au lavage à la main et au rangement de la batterie de cuisine en respectant les obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS), ainsi que les consignes de santé et de sécurité au travail (SST).

Préparer le poste de travail, la machine à laver et les différents produits de lavage.

Réceptionner les plateaux repas.

Trier la vaisselle sale et alimenter les paniers.

Surveiller le bon fonctionnement de la machine.

Contrôler et ranger la vaisselle en sortie de machine.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

La mise en place des bacs de plonge et des produits de nettoyage est conforme aux consignes.

La chronologie du nettoyage de la batterie cuisine est respectée.

La préparation de la machine (mise sous tension, remplissage, contrôle des niveaux produits, vérification

des températures et du matériel) est conforme aux consignes.

Le tri de la vaisselle sale est effectué.

La répartition de la vaisselle sale dans les paniers permet d'alimenter en continu la machine à laver.

Le rangement de la vaisselle propre est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	17/18

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
AR	Situations d'évaluation-types	TP-00208	08	30/04/2016	10/06/2021	18/18