

Grilles d'évaluation

CCF



Version du 27 octobre 2017

ANNEXES

CAP

CUISINE

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF
Grille intermédiaire (Parties écrite et orale)
(à dupliquer autant que nécessaire - une grille par évaluation)

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation du niveau de compétence atteint par le candidat

Discipline(s)	Nom du ou des formateur(s)

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Travail demandé	Question N°	Indicateurs de performance	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons		<input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage <input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux <input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> ...				
TD 2 - Stocker les marchandises		<input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> ...				
TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		<input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> ...				
TD 4 - Participer aux opérations d'inventaire		<input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> ...				
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat						

Compétence 2 - collecter l'ensemble de informations et organiser sa production culinaire

Travail demandé	Question N°	Indicateurs de performance	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production		<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) <input type="checkbox"/> ...				
TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production		<input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> ...				
TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		<input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> ...				
TD 8 - Planifier son travail		<input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input checked="" type="checkbox"/> ...				
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat						

MI - Maitrise insuffisante ; MF - Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM - Très bonne maitrise

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF
Grille intermédiaire (Parties écrite et orale)
(à dupliquer autant que nécessaire - une grille par évaluation)

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat
--------------------------------	-------

Appréciation du niveau de compétence atteint par le candidat

Discipline(s)	Nom du ou des formateur(s)

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises					
Travail demandé	Question N°	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons					
TD 2 - Stocker les marchandises					
TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production					
TD 4 - Participer aux opérations d'inventaire					
Compétence 2 - collecter l'ensemble de informations et organiser sa production culinaire					
Travail demandé	Question N°	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production					
TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production					
TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production					
TD 8 - Planifier son travail					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF
Synthèse

Académie :
 Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	
--------------------------------	--

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat	Note / 20

Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du formateur de sciences appliquées Signature	Nom du formateur d'économie-gestion Signature

EP1 Culture professionnelle (évaluations significatives par discipline)														
	EVALUATIONS SIGNIFICATIVES												ORAL	
	Culture technologique				Gestion appliquée				Sciences appliquées				Nom des professeurs et éventuellement du professionnel	
	Enseignements	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④	
date														
note														
Appréciation :														

EP1 Culture professionnelle (évaluations significatives communes aux trois disciplines)						
	EVALUATIONS SIGNIFICATIVES				ORAL	
					Nom des professeurs	
	date	①	②	③	④	
note						
Appréciation :						

CAP CUISINE

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Contrôle en cours de formation
Grille récapitulative

Académie :

Centre d'interrogation :

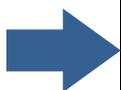
Session 20..

Nom, prénom du candidat

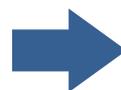
.....

Première partie écrite
 Évaluations significatives

*Évaluations organisées
 tout au long de la formation
 dans l'établissement de
 formation*



/ 20 points



/60 points

Deuxième partie orale

*Organisée au cours de la
 dernière année de
 formation dans
 l'établissement de
 formation ou en entreprise.*



/ 20 points



/ 20 points



**Note finale
 à saisir sur
 80 points**

**/80
 points**

**Note finale
 proposée au jury
 (arrondie au ½ point
 supérieur)**

**/20
 points**

❖ Proposition de grille d'auto-évaluation – Bilan de la production Annexe 22

 CAP CUISINE		Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine <u>Évaluation en ponctuel</u>	
Date de l'épreuve			
Numéro du candidat	Numéro du poste
GRILLE D'AUTO-EVALUATION – BILAN DE LA PRODUCTION			
Indicateurs de performance		Points forts	Points à améliorer
Analyse de son travail	Organisation de la production		
	Choix techniques		
	Matériel utilisé		
	Production réalisée		
Analyse organoleptique	<u>Plat 1</u> (Plat principal et garniture)		
	<u>Plat 2</u> (Entrée ou dessert)		

❖ **EP2 - Grille d'évaluation en CCF – Suivi des compétences (proposition 1)**
(évaluations en centre et en milieu professionnel)

Annexe 25

date évaluation formative 1		Nom du formateur de spécialité	nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation
lieu de PFMP			
date évaluation formative 2		Nom du formateur de spécialité	nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation
lieu de PFMP			
date évaluation formative 3		Nom du formateur de spécialité	nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation
lieu de PFMP			
PFMP N°4 - évaluation certificative des compétences 3 à 6			
date évaluation		Nom du formateur de spécialité	nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation
lieu de PFMP			

Commentaires

Commentaires

commentaires

note finale proposée au jury pour l'évaluation certificative parcours PFMP	
---	--

/20 points

émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise **[période formative n°1]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET

émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise **[période formative 2]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET

émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise **[période formative 3]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET

émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise **[période certificative 4]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET

émargement formateur	émargement professionnel

cachet de l'entreprise **période formative**

cachet de l'entreprise **période formative**

cachet de l'entreprise **période formative**

cachet de l'entreprise **période certificative**

Visa du chef de centre ou de son représentant attestant la validité de la PFMP

[Blank box for signature]

Date évaluation S1	Nom et fonction du professionnel associé à l'évaluation	Note S1		
			/20	/80
Date évaluation S2	Nom et fonction du professionnel associé à l'évaluation	Note S2		
			/20	/100
Commentaires sur le bilan de compétence du candidat		Note S3 Bilan de compétences en PFMP	/20	/80
<i>commentaire sur le niveau de compétence atteint par le candidat en centre</i>		Bilan sur 260		
		note finale sur 20 <i>(note arrondie au ½ point supérieur</i>		

Compétence 3- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

Travail demandé (tâche)	Indicateurs de performance (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation)	ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION				BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL									
		S1	S2	MI --	MF -	MS +	TBM ++	EVALUATIONS FORMATIVES				EVALUATION CERTIFICATIVE PFMP N°.....			
								MI --	MF -	MS +	TBM ++	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 9 - Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
								PFMP 3							
TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
								PFMP 3							
TD 11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
								PFMP 3							
TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
								PFMP 3							

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS – Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence 4- Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.														
Travail demandé (tâche)	Indicateurs de performance (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation)	ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION				BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL								
		S1	S2	S1	S2	EVALUATIONS FORMATIVES				EVALUATION CERTIFICATIVE PFMP N°.....				
						MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	
--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++			
TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dexterité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> ...	S1												
		S2												
TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces	<input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> ...	S1												
S2														
TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes		S1												
S2														
TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés		S1												
S2														
TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs		S1												
S2														
TD 18 - Cuisiner des garnitures d'accompagnement	S1													
S2														
TD 19 - Préparer des desserts	S1													
S2														
TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région	S1													
S2														

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

Compétence 5- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.

Travail demandé (tâche)	Indicateurs de performance (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation)	ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION				BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL									
		S1	S2	MI --	MF -	MS +	TBM ++	EVALUATIONS FORMATIVES				EVALUATION CERTIFICATIVE PFMP N°			
								MI --	MF -	MS +	TBM ++	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
							PFMP 3								
TD 22 - Dresser ses préparations culinaires (<i>netteté, disposition, volume</i>)	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
							PFMP 3								
TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)	<input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
							PFMP 3								
TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).	<input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
							PFMP 3								

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence 6 - Communiquer

Travail demandé (tâche)	Indicateurs de performance (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation)	ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION	BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL												
			EVALUATIONS FORMATIVES				EVALUATION CERTIFICATIVE PFMP N°.....								
			MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	
TD 25 - Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
			PFMP 3												
TD 26 - Rendre compte de son activité	<input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
			PFMP 3												
TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel	<input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> ...	S1					PFMP 1								
		S2					PFMP 2								
			PFMP 3												

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

<h1>CAP CUISINE</h1>	<p>Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine Évaluation en CCF <i>Situations S1 et S2 en centre de formation</i></p>
----------------------	--

Académie : Centre d'interrogation :	<h2>Session 20..</h2>
--	-----------------------

Nom, prénom du candidat
--------------------------------	-------

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat

Situations	Date	Formateur de spécialité	Professionnel(s) associé(s)	Note / 20
1				
2				

	Situation 1				Situation 2							
Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail												
Travail demandé					MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
TD 9 - Contrôler ses denrées					--	-	+	++	--	-	+	++
TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail												
TD 11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé												
TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable												

	Situation 1				Situation 2							
Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production												
Travail demandé					MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires												
TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces												
TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes												
TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés												
TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs												
TD 18 - Cuisiner des garnitures d'accompagnement												
TD 19 - Préparer des desserts												
TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région												

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

Travail demandé	MI --	MF -	MS +	TBM ++	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage								
TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((<i>netteté, disposition, volume</i>))								
TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)								
TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).								

Compétence 6 – Communiquer

Travail demandé	MI --	MF -	MS +	TBM ++	MI --	MF -	MS +	TBM ++
TD 25 - Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> - au sein de son entreprise - avec les clients - avec les tiers 								
TD 26 - Rendre compte de son activité								
TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel								

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

CAP CUISINE

Épreuve EP2
Réalisation de la production de cuisine
Évaluation en CCF
Évaluations en entreprise

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat

Note / 20

	Évaluations formatives												Évaluation certificative			
	PFMP N°...				PFMP N°...				PFMP N°...				PFMP N°...			
Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail																
Travail demandé	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++
TD 9 - Contrôler ses denrées																
TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail																
TD 11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé																
TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable																
Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production																
Travail demandé	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++
TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires																
TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces																
TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes																
TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés																
TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs																
TD 18 - Cuisiner des garnitures d'accompagnement																
TD 19 - Préparer des desserts																
TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région																
Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution																
Travail demandé	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++	MI -	MF -	MS +	TBM ++
TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage																
TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((netteté, disposition, volume)																
TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (respect des horaires, des températures)																
TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).																
Compétence 6 - Communiquer																

Travail demandé	MI	MF	MS	TBM												
	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++
TD 25 - Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec les tiers																
TD 26 - Rendre compte de son activité																
TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel																

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

PFMP	Période	Formateur de spécialité (nom et signature)	Professionnel tuteur associé (nom et signature)	Cachet de l'entreprise
N°... (formative)				
N°... (formative)				
N°... (formative)				
N°... (certificative)				

PFMP	Commentaire
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (certificative)	

CAP CUISINE	Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine <u>Contrôle en cours de formation</u> Grille d'évaluation récapitulative
--------------------	--

Académie : Centre d'interrogation :	Session 20..
--	---------------------

Nom, prénom du candidat	
-------------------------	--

<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <div style="float: right; border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: green; font-weight: bold;">S1</div> <p>Première situation d'évaluation pratique</p> <p><i>Organisée dans l'établissement de formation avant la fin de l'année civile de la deuxième année de formation.</i></p> </div>		<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;"></div>	/ 20 points		<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;"></div>	/ 80 points
---	--	--	--------------------	--	--	--------------------

<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <div style="float: right; border: 1px solid purple; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: purple; font-weight: bold;">S2</div> <p>Deuxième situation d'évaluation pratique et orale</p> <p><i>Organisée en fin de formation dans l'établissement de formation.</i></p> </div>		<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;"></div>	/ 20 points		<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;"></div>	/ 100 points
---	--	--	--------------------	--	--	---------------------

<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <div style="float: right; border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; color: blue; font-weight: bold;">S3</div> <p>Troisième situation d'évaluation en milieu professionnel</p> <p><i>Organisée au cours de la deuxième année de formation</i></p> </div>		<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;"></div>	/ 20 points		<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;"></div>	/ 80 points
--	--	--	--------------------	--	--	--------------------

Note finale à saisir sur 260 points	<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 60px; margin: 0 auto;"></div>	/260 points
Note finale proposée au jury (arrondie au ½ point supérieur)	<div style="border: 1px solid gray; width: 80px; height: 60px; margin: 0 auto;"></div>	/20 points