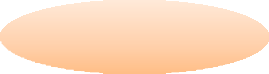
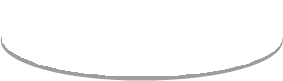
Proposition de grilles pour PFMP en Terminale

Proposée par **Astrid PINOT IEN**







:

**SITUATION N° 3 lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (40 points)**

**E31**

**Session 2022**

**Nom, prénom du candidat**

**Établissement**

**Entreprise 1**

**Entreprise 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences** | | **Compétences opérationnelles** | | **Critères d’évaluation** | **3ème évaluation formative** | | | | | **Évaluation certificative** | | | | | |
| **Compétences** | | | | **Conseils tuteur** | **Compétences** | | | | **Conseils tuteur** | barème |
| N M | ECA | | M | N M | ECA | | M |
| - | + | - | + |
| **1** | **C1-1** Organiser la production | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **/4** |
| **C1-3** Cuisiner | | C1-3.3 Produire des  mets à base de  poissons, coquillages,  crustacés, mollusques | | Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **/16** |
| C1-3.4 Produire des  mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-3.5 Réaliser les  garnitures d’accompagnement | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-3.6 Réaliser les  desserts | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1-4** Dresser, distribuer les préparations | | C1-4.1 Dresser et  mettre en valeur les préparations | | Mise en valeur et envoi des préparations |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la  production | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **C2-1** Entretenir  des relations professionnelles | | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | | Communication dans différents contextes professionnels |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **/7** |
| **C2-2**  Communiquer à des fins  commerciales | | C2-2.2 Communiquer en situation de service | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et  un comportement professionnels | | L’attitude et le comportement professionnel (y compris le  travail en équipe) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **/5** |
| C3-1.2 Appliquer et  faire appliquer les plannings de service | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les  produits livrés | | La réception et le stockage des produits |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **/5** |
| C4-2.2 Réaliser les  opérations de  déconditionnement et de conditionnement | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.3 Stocker les  produits | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique  professionnelle | | Prise en compte du développement durable dans la pratique professionnelle |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **/3** |
| **/40** | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences** | **Points d'évaluation** | **Evaluation formative 1** | | | | | **Evaluation certificative** | | | | |
| **N M** | **ECA** | | **M** | **Conseils du tuteur** | **N M** | **ECA** | | **M** | **Conseils du tuteur** |
| **-** | **+** | **-** | **+** |
| **3** | **C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels** | Faire preuve de  curiosité professionnelle et demander des conseils. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Effectuer son travail, selon les consignes,  sans attendre les ordres. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de motivation. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité  dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garder la maîtrise de  soi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Savoir s’adapter aux remarques formulées. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Faire preuve de discrétion. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Tuteur

Professeur ou formateur

**Membres du jury pour la 3ème évaluation formative**

**Fonction Émargement**

**NOM Prénom**

**Appréciation**

Tuteur

Professeur ou formateur

**Membres du jury pour l’évaluation certificative**

**Fonction Émargement**

**NOM Prénom**

**Appréciation**