|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C:\Users\apinot\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\B07555B0.tmp** |  **CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE « cap cs hcr  »** |  |
| **ÉPREUVE EP1****Organisation de la production de cuisine****Évaluation significative** 1ère année [ ] 2ème année [ ]  |

##### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés** | **Compétences ciblées** | **Savoirs-Associés ciblés** |
| **Dossier** CP |  | **Document 1****Annexe 1****…**  |

|  |
| --- |
| ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  |
| ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** |

 | Thème 1 - Les xxxxIndicateurs de performance : |
| **Dossier** GA |  |  |

|  |
| --- |
| ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  |
| ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** |

 | Thème 3 - Les xxxxIndicateurs de performance : |
| **Dossier** SA |  |  |

|  |
| --- |
| ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  |
| ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** |

 | **Thèmes -** Indicateurs de performance : |
| **Commentaire sur le profil de compétence** | **Proposition de note sur 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C:\Users\apinot\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\B07555B0.tmp** |  **CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE « cap cs hcr »** |  |
| **ÉPREUVE EP1****Organisation de la production de cuisine****Évaluation significative** **Note proposée** **/20**1ère année [ ] 2ème année [ ]  |

|  |
| --- |
| Nom : Prénom :  |
| *Inscrire ici le nom du lycée ou du CFA* | ***Logo*** |
| **Évaluation significative n°** | Date : | Durée : 30 minutes |
| **Champs de culture professionnelle visé(s) :** |
| Culture professionnelle [ ]  |  **Gestion appliquée** **[ ]**  |  **Sciences appliquée** **[ ]**  |

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

**Pôle 1**

**« Organisation des prestations en HCR »**

**C1 -** **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** *dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité*.

**C2 - Collecter l’ensemble des informations et ordonnancer ses activités** dans le respect des consignes et du temps imparti

*Le sujet se compose de xx pages, numérotées de 1/x à x/x*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

**PRÉSENTATION DU SUJET**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restaurant****Logo du** **restaurant** Naturellement Gastronomique  | **Contexte professionnel**Vous intégrez le restaurant « XXX » comme commis de XXXX. Ce restaurant est situé à … |

|  |
| --- |
| ***Fiche de présentation de l’entreprise*** |
| **CAPACITÉ DE SERVICE**Effectif : personnesCapacité commerciale : XX couverts par jourMoyenne d’activité : XX couverts par jourTicket moyen : XX €Ouverture 7 jours sur 7 de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 22 h **PERSONNEL DE RESTAURANT**1 maitre d’hôtel1 second2 chefs de rang2 commis de salle1 sommellier1 apprenti  |
| **Concept(s) de restauration du restaurant « XXX »**Restauration gastronomique inspirée du terroir, privilégiant les producteurs locaux, les produits labélisés.et les produits de saison. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 1  |  **CULTURE PROFESSIONNELLE** |

 |
| **La situation :** |
| Vous pouvez créer également des sous dossiers par discipline |
| **Votre rôle :** |
| 1. 1.1. Proposer …. (Exemple de verbe travaillant une compétence)
2. 1.2. Rédiger …
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 2  |  **GESTION APPLIQUEE** |

 |
| **La situation :** |
|   |
| **Votre rôle :** |
| 1. 2.1. Analyser
2. 2.2. Compléter
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 3  |  **SCIENCES APPLIQUEES** |

 |
| **La situation :** |
|     |
| **Votre rôle :** |
| 1. 3.1. Identifier …
2. 3.2.Modifier
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Document 1 |  (Les documents se consultent) |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 | (Les annexes se consultent) |