

**Annexe 1 Grille de conformité CAP PSR
EPREUVE EP1 PRODUCTION ALIMENTAIRE**

Eléments relatifs à la situation d'évaluation proposée dans le cadre du C.C.F.		OUI	NON
PRESENTATION	Le nom de l'établissement figure sur la situation d'évaluation.		
	La spécialité du diplôme est mentionnée.		
	La durée de l'épreuve est précisée.		
ORGANISATION	EPREUVE PRATIQUE (durée 3h50)		
	La situation professionnelle présentée dans le sujet CCF se déroule en restauration collective.		
	Les compétences évaluées durant l'épreuve pratique sont les compétences C2 - C3 - C5 (la compétence C4 pourra être mobilisée mais elle ne sera pas évaluée).		
	La situation proposée associe une préparation sans cuisson et une préparation avec cuisson.		
	Les deux préparations sont réalisables dans le temps imparti (en incluant la remise en état du matériel, des équipements et des locaux et en mobilisant des techniques variées).		
	Les 2 fiches de production pour 8 personnes (dont l'une met obligatoirement en œuvre une cuisson) sont mises à disposition des candidats.		
	Les documents de traçabilité et d'enregistrement à renseigner sont ceux de l'atelier de production pédagogique. Ils ne sont donc pas joints au sujet de la situation d'évaluation.		
	Le plat témoin sera réalisé pour répondre aux exigences de la réglementation mais il ne fait pas partie des compétences évaluées.		
	EPREUVE ORALE (10 minutes à l'issue ou pendant l'épreuve pratique)		
	Le questionnement prend exclusivement appui sur la partie pratique réalisée par le candidat (en excluant les questions de connaissances)		
	Le candidat justifie ses pratiques et choix et propose des mesures correctives si besoin		
	Les professeurs gardent trace des questions posées et des réponses des élèves		
	EPREUVE ECRITE (durée 30 min)		
	Le questionnement mobilise l'ensemble des savoirs associés au bloc de compétences n°1 (compétences C1 à C5).		
	La partie écrite peut être dissociée dans le temps de la partie pratique et orale.		
	Le barème est indiqué.		
	Si une documentation est proposée, elle doit être lisible, récente et les sources doivent être indiquées.		
	Les questions sont rédigées avec des verbes d'action, le cas échéant le nombre de réponses attendues est précisé.		
	La formulation de la consigne permet de mobiliser les connaissances (savoirs associés) dans une situation professionnelle donnée.		
	La numérotation des questions respecte la codification internationale.		
	L'orthographe et la syntaxe sont correctes.		
	Un corrigé est proposé par l'enseignant.		

**Annexe 2 Grille de conformité CAP PSR
EPREUVE EP2 Service en restauration**

Eléments relatifs à la situation d'évaluation proposée dans le cadre du C.C.F.		OUI	NON
PRESENTATION	Le nom de l'établissement figure sur la situation d'évaluation.		
	La spécialité du diplôme est mentionnée.		
	La durée de l'épreuve est précisée.		
ORGANISATION	EPREUVE PRATIQUE (durée 2h10)		
	La situation professionnelle présentée dans le sujet CCF se déroule en restauration rapide ou commerciale libre-service.		
	Les compétences évaluées durant l'épreuve pratique sont les compétences C6 et C9 (la compétence C10 sera mobilisée mais elle ne sera pas évaluée).		
	Les documents de traçabilité à renseigner sont ceux de l'espace de restauration pédagogique. Ils ne sont donc pas joints au sujet de la situation d'évaluation.		
	Sur le document élève « tâches à effectuer » est coché a minima une tâche à réaliser pour chaque sous-compétence ou association de sous-compétences (C 9.2 et C 9.3).		
	EPREUVE ORALE (durée totale 20 min)		
	La partie orale mobilise l'ensemble des savoirs associés spécifiques (S6.1 à S10.7) et communs (SC2.1 à SC2.5) du bloc de compétences n°2 (y compris les savoirs associés aux compétences C7, C8 et C10).		
	Le candidat prend connaissance pendant 5 minutes d'un à deux documents professionnels proposés par les membres du jury.		
	Les documents professionnels sont choisis : - parmi ceux que l'élève aura collectés pendant ses PFMP en restauration rapide ou commerciale libre-service ; - parmi ceux utilisés lors de la situation d'évaluation pratique.		
	Le questionnement dure 15 min.		
	Le questionnement prend appui sur les documents précités et sur les activités pratiques réalisées dans la première partie.		
	Il est possible (mais non obligatoire) d'organiser la partie orale en deux temps : - un premier temps de questionnement prenant appui sur les documents professionnels proposés par les membres du jury, - un second temps de questionnement sur les activités pratiques réalisées..		
	Il est conseillé d'organiser cette partie orale conjointement à la partie pratique.		
	Les professeurs gardent trace des questions posées et des réponses des élèves.		