CS3 Fabrication Traiteur – Épreuve EP2 - Descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 2 – Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Compétences opérationnelles	Maîtrise Insuffisante (MI)	Maîtrise Faible (MF)	Maîtrise Satisfaisante (MS)	Très Bonne Maîtrise (TBM)
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés				
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)	La vérification de la conformité est absente	La vérification de la conformité de la commande est réalisée de façon aléatoire.	La vérification de la conformité de la commande est réalisée	La vérification de la conformité de la commande est réalisée avec une identification des anomalies. Les documents de traçabilité sont mis en place
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilité est absente	La vérification de la conformité des températures réglementaires leurs traçabilités n'est pas toujours réalisée	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilités est réalisée	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilités est réalisée. L'identification des anomalies est communiquée
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés	Aucun contrôle qui permette d'établir la conformité de la livraison	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée de façon aléatoire(manque de traçabilité, de vérification)	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée. L'identification des anomalies est communiqué
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire	Aucun protocole de déconditionnement n'a été respecté.	Le déconditionnement des produits est réalisé sans prendre en compte le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels	Le déconditionnement des produits est réalisé dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels	Le déconditionnement des produits est réalisé dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels. La mise en place des contenants est réalisée suivant le produit, l'endroit de conservation et ou de transformation
Compétence 2 - Stocker les marchandises				
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks	Le stockage n'est pas réalisé	Le choix et l'utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires est non conforme aux attentes de la profession et la rotation des stocks est appliquée	Le choix et l'utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires est conforme aux attentes de la profession et la rotation des stocks est appliquée	Le choix et l'utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires est conforme aux attentes de la profession et la rotation des stocks est appliquée.La vérification des températures des enceintes est transcrite
C2.2 Appliquer les règles de traçabilité	Les process de traçabilité ne sont pas opérés	Les process de traçabilité sont aléatoires.	Les process de traçabilité sont opérés	Les process de traçabilité sont opérés. Les anomalies sont identifiées et communiquées.
Compétence 3 - Assurer la traçabilité de la production				
C3.1 Compléter les supports de traçabilité des produits fabriqués	Les procédures de traçabilité ne sont pas respectées	Les procédures de traçabilité sont aléatoires	Les procédures de traçabilité sont respectées	Les procédures de traçabilité sont respectées. Des actions correctives sont mis en place en fonction du résultat d'analyse
C3.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire	Les allergènes présents dans la production ne sont pas identifiés	Les allergènes présents dans la production sont identifiés avec des erreurs	Les allergènes présents dans la production sont identifiés	Les procédures de traçabilité sont respectées. Les allergènes sont connus sur chaque produit fini
Compétence 4 - Optimiser les différentes étapes de la production				
C4.1 Ordonnancer et optimiser le process de production	Un planigramme n'est pas réalisé en fonction des fabrications et des contraintes	Un planigramme est réalisé en fonction des fabrications et des contraintes. Le déroulement des étapes est trop approximatif	Un planigramme réalisé est pertinent en fonction des fabrications et des contraintes	Un planigramme réalisé est pertinent en fonction des fabrications et des contraintes. Les étapes de fabrications sont identifiés avec des durées pertinentes et des détails (refroidissement, température de cuisson à cœur, durée)
Compétence 5 - Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre				
C5.1 Adapter les techniques aux préparations	Les techniques mises en œuvre ne sont pas adaptées aux préparations	Les techniques mises en œuvre sont approximatives aux préparations	Les techniques mises en œuvre sont adaptées aux préparations	Les techniques mises en œuvre sont adaptées aux préparations. Le vocabulaire professionnel est adaptée aux différentes techniques culinaires.
C5.2 Adapter les modes de cuisson à la production culinaire	Les modes de cuisson mis en application ne sont pas adaptés aux préparations	Les modes de cuisson mis en application sont approximatifs aux préparations	Les modes de cuisson mis en application sont adaptés aux préparations	Les modes de cuisson mis en application sont adaptés aux préparations. Les cuissons sont expliquées de façon concis
C5.3 Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)	Les techniques mises en œuvre ne sont pas adaptées aux techniques spécifiques	Les techniques mises en œuvre sont approximatives aux techniques spécifiques	Les techniques mises en œuvre sont adaptées aux demandes spécifiques	Les techniques mises en œuvre sont adaptées aux demandes spécifiques. Les contraintes liées aux régimes alimentaires spéciaux sont identifiées
Compétence 6 - Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre				
C6.1 Calculer le coût matière d'une production	Le calcul du coût matière n'est pas réalisé à partir d'une fiche technique	Le calcul du coût matière est réalisé à partir d'une fiche technique. Des erreurs de quantité et ou de coût sont constatées	Le calcul du coût matière est réalisé à partir d'une fiche technique	Le calcul du coût matière est réalisé à partir d'une fiche technique. Les quantités et les prix HT correspondent aux besoins de la recette. Le prix total HT correspond à la fiche technique
C6.2 Adapter la technique pour rentabiliser le produit	Aucune optimisation de la matière d'œuvre est observée	L'utilisation des matière d'œuvre n'est pas optimisée. Des erreurs sont constatées	Une optimisation de la matière d'œuvre est observée	Une optimisation de la matière d'œuvre est observée Les différentes techniques et les méthodes sont expliquées
Compétence 7 - Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle				
C7.1 Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre	Aucune description des différentes étapes de fabrication est réalisée	Une description des différentes étapes de fabrication est réalisée approximativement	Une description des différentes étapes de fabrication est réalisée avec justification des choix opérés	Une description des différentes étapes de fabrication est réalisée avec justification des choix opérés. Le vocabulaire et les techniques sont expliqués
C7.2 Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives	Aucune analyse critique	Une analyse critique est apportée sans remédiation	Une analyse critique est apportée avec remédiation éventuelle	Une analyse critique est apportée. Des mesures correctives sont proposées
C7.3 Décrire les qualités organoleptiques d'une production	Aucune analyse organoleptique du produit fini	Une analyse organoleptique est réalisée . La mise en valeur des qualités organoleptiques manquent de précision	Une analyse organoleptique est réalisée et répond aux critères de dégustation	Une analyse organoleptique est réalisée et répond aux critères de dégustation L'analyse sensorielles est définie et expliquée
Compétence 8 - Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service				
C8.1 Argumenter sur les choix de matières d'œuvre et identifier les allergènes	Aucune transmission des caractéristiques du produit fini aux personnels de vente et/ou de service	La transmission des caractéristiques du produit fini aux personnels de vente et/ou de service est réalisée sans argumentation	La transmission des caractéristiques du produit fini aux personnels de vente et/ou de service est réalisée avec argumentation	La transmission des caractéristiques du produit fini aux personnels de vente et/ou de service est réalisée avec argumentation. Les ingrédients principaux sont détaillés
C8.2 Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente	Aucune identification des denrées et des quantités est réalisée. Le coût de revient n'est pas calculé	Une identification des denrées et des quantités est approximative et ou avec des erreurs. Le coût de revient est calculé	Une identification des denrées et des quantités est réalisée. Le coût de revient est calculé	Une identification des denrées et des quantités est réalisée. Le coût de revient est calculé et est mis en perspective du prix de vente.
C8.3 Valoriser les qualités organoleptiques de la production	Les qualités organoleptiques des matières premières utilisées pour la production ne sont pas mises en évidence	Les qualités organoleptiques des matières premières utilisées pour la production sont peu mises en évidence	Les qualités organoleptiques des matières premières utilisées pour la production sont mises en évidence	Les qualités organoleptiques des matières premières utilisées pour la production sont valorisées en vue d'une argumentation commerciale du produit fini.
C8.4 Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température	La rédaction de la fiche conseil client n'est pas réalisée.	La rédaction de la fiche conseil client est réalisée. La fiche conseil manque d'information sur la méthode de conservation et de la remise en température du produit	La rédaction de la fiche conseil client est réalisée et comprend les éléments essentiels à la vente notamment sur la conservation et la consommation du produit	La rédaction de la fiche conseil client est réalisée et comprend les éléments essentiels à la vente notamment sur la conservation et la consommation du produit. Les conseils de remise en température et ou de conservation sont explicités
C8.5 Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement	La rédaction de la fiche conseil client n'est pas réalisée.	La rédaction de la fiche conseil client est réalisée et comprend les éléments essentiels à la vente notamment sur le dressage et l'accompagnement d'une boisson. Des approximations sont présentes	La rédaction de la fiche conseil client est réalisée et comprend les éléments essentiels à la vente notamment sur le dressage et l'accompagnement d'une boisson	La rédaction de la fiche conseil client est réalisée et comprend les éléments essentiels à la vente notamment sur le dressage et l'accompagnement d'une boisson. Elle est source de proposition et détaillée