

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b> <b>CAP Petite Enfance</b>	Nom, prénom du candidat :
Contrôle en cours de formation <b>en centre de formation</b> <b>Epreuve EP3 : Techniques de service à l'utilisateur</b>	Date :
	SESSION : 20

Centre de formation :

**PARTIE PRATIQUE**

COMPETENCES	CRITERES	NOTE
C232 – Préparer le poste de travail	Identification et mise en place correctes des éléments du poste de travail Justification des choix effectués	/3
C331 - Mettre en œuvre des techniques de dépoussiérage des sols, des équipements C332 -Mettre en œuvre des techniques de lavage et séchage C333 - Mettre en œuvre des techniques de décontaminations des locaux et des équipements, de stérilisation des matériels C334 – Mettre en œuvre des techniques de remise en ordre <i>(cocher la technique évaluée)</i>	<input type="checkbox"/> Choix correct des matériels, des accessoires et des produits (plus dosage) <input type="checkbox"/> Maîtrise des techniques et respect des procédures <input type="checkbox"/> Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie <input type="checkbox"/> Respect du temps imparti et qualité du résultat	/ 14
C341 – Préparer des repas en milieu familial	Choix et utilisation corrects de denrées et matériels Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emploi Maîtrise des techniques Conditionnement adapté pour la conservation Respect des règles d'hygiène, d'ergonomie, d'économie Résultats conformes aux critères organoleptiques	/ 14
C381 – Procéder à des autocontrôles .... C383 – Proposer des solutions et/ou mettre en œuvre des solutions correctives	Respect des critères de qualité Auto contrôle du travail effectué Indication des écarts et détermination des causes possibles Réalisme des solutions proposées	/3
<b>PARTIE ECRITE</b> <i>(cocher les savoirs évalués – 3 questions)</i>		
<b>S3 – Nutrition/alimentation</b>		
<input type="checkbox"/> S3-2 Caractéristiques de l'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant <input type="checkbox"/> S3-3 Les sources nutritionnelles : les aliments <input type="checkbox"/> S3-3-2 Principales propriétés des constituants alimentaires <input type="checkbox"/> S3-5 Les régimes alimentaires de l'enfant <input type="checkbox"/> S3-6 Education alimentaire de l'enfant <input type="checkbox"/> S3-7 Contaminations alimentaires	<b>S4 – Technologie</b>	/6
<input type="checkbox"/> S4-3 Technologies de service à l'utilisateur		
<b>TOTAL</b>		<b>/40</b>

**PROPOSITION DE NOTE** / 20

**Observations** (ou justification d'une proposition de note inférieure à la moyenne) :

Date :

Nom et qualification du professionnel :

Signature

Nom du professeur :

Signature