**« Outil de guidance de grille d’évaluation »**

Quand on parle d'évaluation de la compétence, il est nécessaire d'avoir des objectifs qui soient les plus clairs possible, puisque les décisions à prendre sont fondamentales et ont un impact très grand sur les individus évalués. Il est légitime d'évaluer la compétence comme preuve de l'atteinte des objectifs de formation, c'est-à-dire à la fin d'un processus de formation ainsi que le font les organisations universitaires ou collégiales.

Puisqu'il n'existe pas d'instrument de mesure idéal pour la compétence, l’acte d’évaluation représente un compromis. Le niveau de compétence n’est pas binaire « tout ou rien », il s’agit plutôt d’un continuum, mais il convient cependant, de manière plus ou moins arbitraire et de toute façon subjective, de déterminer la limite entre compétence et incompétence. Pour cela les grilles d’évaluation proposées par le groupe de pilotage national indiquent les compétences, les tâches (travail demandé) et proposent des indicateurs de performance. Il convient pour l’évaluateur de sélectionner, pour une situation professionnelle donnée, la ou les tâches à évaluer pour la compétence ciblée, puis de choisir les indicateurs qui seront retenus et de placer le « curseur » entre les différents niveaux de maitrise observés.

*« Sources : guide d’accompagnement pédagogique CAP cuisine et CAP CS/HCR, 25.03.2017 »*

Ainsi les deux fiches ci-dessous permettent d’aider les évaluateurs lors de la préparation des apprenants aux épreuves EP1 et lors des évaluations certificatives de cette épreuve orale.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  **Grille intermédiaire** (orale) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage  Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande  Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux  Repérage et signalement des anomalies  … | Aucune réponse pertinente n’est faite aux questions posées. Il est impossible de vérifier la pertinence des supports. | Les réponses sont évasives et manquent de clarté. Les supports sont mal exploités. | les supports sont explicités mais les réponses sont peu précises. | Les recherches ont été bien conduites et bien exploitées. Le questionnement et les supports permettent d’évaluer une démarche maîtrisée et transférable à d’autres situations. |
| TD 2 - Stocker les marchandises | Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur  Alerte sur les risques de rupture de produit  Conformité du tri des emballages |
| TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | Conformité des produits mis en place  Exactitude des quantités |
| TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire | Exactitude des informations relevées  … |
| **Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat** |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 2 – collecter l’ensemble de informations et organiser sa production culinaire** | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | |
| TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production | Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) | Aucune réponse pertinente n’est faite aux questions posées. Il est impossible de vérifier la pertinence des supports. | Les réponses sont évasives et manquent de clarté. Les supports sont mal exploités. | les supports sont explicités mais les réponses sont peu précises. | Les recherches ont été bien conduites et bien exploitées. Le questionnement et les supports permettent d’évaluer une démarche maîtrisée et transférable à d’autres situations. | |
| TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) |
| TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pertinence des matériels sélectionnés  … |
| TD 8 - Planifier son travail | Choix pertinent des techniques de fabrication  Cohérence de l’ordonnancement des tâches  Identification des points critiques |
| **Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat** |  | | | | |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP C&S**  **en HCR** | **« Outil de guidance » Épreuve EP1**  **Organisation des prestations en HCR**  Évaluation en CCF  **Grille intermédiaire** (orale) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l’activité | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance**  (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation) | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD1 - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables) | Prise en compte de l’état des stocks  Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux  Repérage et signalement conforme des anomalies  …………………………………………………… | Aucune réponse pertinente n’est faite aux questions posées. Il est impossible de vérifier la pertinence des supports. | Les réponses sont évasives et manquent de clarté. Les supports sont mal exploités. | Le candidat explicite les supports mais les réponses sont peu précises. | Les recherches ont été bien conduites et bien exploitées. Le questionnement et les supports permettent d’évaluer une démarche maîtrisée et transférable à d’autres situations. | |
| TD2 - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l’approvisionnement et au stockage | Prise en compte de l’état des stocks  Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux  Signalement conforme des anomalies  …………………………………………………… |
| TD3 - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation | Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur  Conformité du tri des emballages et des consignations  …………………………………………………… |
| TD4 - Participer aux opérations d’inventaire | Conformité des calculs présentés dans les documents commerciaux  Prise en compte de l’état des stocks  …………………………………………………… |
| **Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat** |  | | | | | | |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 2- Collecter les informations et ordonnancer ses activités**  dans le respect des consignes et du temps imparti | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **Indicateurs de performance**  (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation) | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD5 - Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d’occupation des chambres, etc.) | | Pertinence des informations collectées (nombre de couverts, état des réservations, prestations proposées, etc.) et des calculs effectués  ……………………………………………………  …………………………………………………… | Aucune réponse pertinente n’est faite aux questions posées. Il est impossible de vérifier la pertinence des supports. | Les réponses sont évasives et manquent de clarté. Les supports sont mal exploités. | Le candidat explicite les supports mais les réponses sont peu précises. | Les recherches ont été bien conduites et bien exploitées. Le questionnement et les supports permettent d’évaluer une démarche maîtrisée et transférable à d’autres situations. |
| TD6 - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation | | Pertinence des produits sélectionnés  Prévision conforme des besoins  …………………………………………………… |
| TD7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l’activité | | Choix adapté des matériels  ……………………………………………………  …………………………………………………… |
| TD8 - Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte | | Choix cohérent de la planification  ……………………………………………………  …………………………………………………… |
| **Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat** |  | | | | | |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*