



MINISTÈRE CHARGÉ
DE L'EMPLOI

LIVRET D'ÉVALUATIONS PASSES EN COURS DE FORMATION

Titre professionnel

Cuisinier(ère) Niveau V

Arrêté du : 13/11/2013

J.O. du : 22/11/2013

Date d'effet au : **05/06/2014**

Organisme de formation

▶ CAP FORMATION

Lieu de formation

▶ NANTES

Candidat(e) :

Mme M.

Nom

▶ Entrez le nom de famille ici.

Prénom

▶ Entrez le prénom ici.

Date de naissance

▶ Cliquez ici pour choisir une date.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	1/20

Présentation du dossier

Les évaluations passées en cours de formation décrites dans les fiches qui suivent ont été mises en œuvre en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

Il comporte un mode d'emploi du présent Livret d'évaluations passées en cours de formation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	2/20

Fiche de résultats des évaluations

Activité-type 1 Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

Compétences :

1. Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
2. Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées
3. Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées (cochez)		
1 Mise en situation professionnelle Réalisation de deux entrées froide et ou chaude Le stagiaire devra réaliser 2 entrées froide (et) ou chaude lors d'une production complète de la préparation préliminaire a l'envoi en restaurant d'application en tenant compte des bonnes pratiques d'hygiène. Il a, à sa connaissance la grille d'évaluation	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Répondre à un questionnaire Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 5 bonnes réponses et le reste en cours d'acquisition	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
5 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	3/20

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Si le candidat n'a pas satisfait aux critères issus des référentiels, notez ci-dessous les points d'attention et précisions éventuelles.

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Compétences à réévaluer :

(Voir évaluations complémentaires ci-après.)

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	4/20

Evaluations complémentaires *(si nécessaire)*

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées <i>(cochez)</i>		
1 Lors d'une mise en situation examen le stagiaire réalisera une entrée ainsi que l'envoi au restaurant d'application en tenant compte des bonnes pratiques d'hygiène. Il a, à sa connaissance la grille d'évaluation	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 7 bonnes réponses	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Observations

Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	5/20

Fiche de résultats des évaluations

Activité-type 2 Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

Compétences :

1. Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse »
2. Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse »
3. Assurer la distribution en liaison froide et chaude

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées (cochez)		
1 Evaluation pratique Sur une semaine l'apprenant prend en charge toute les procédures des bonnes pratiques d'hygiène il doit tenir a jours les différents document de traçabilités en fin de semaines l'évalualuation a lieu par rapport a ces documents	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Répondre à un questionnaire Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire techniques de production de masse de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 5 bonnes réponses et le reste en cours d'acquisition	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
5 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	7/20

Si le candidat n'a pas satisfait aux critères issus des référentiels, notez ci-dessous les points d'attention et précisions éventuelles.

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Compétences à réévaluer :

(Voir évaluations complémentaires ci-après.)

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	8/20

Evaluations complémentaires *(si nécessaire)*

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées <i>(cochez)</i>		
1 Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 20 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 15 bonnes réponses	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Observations

Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	9/20

Fiche de résultats des évaluations

Activité-type 3 Préparer et cuire des plats au poste chaud

Compétences :

1. Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
2. Réaliser les cuissons au poste chaud
3. Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées (cochez)		
1 Mise en situation professionnelle Réalisation d'un plat chaud et de deux garnitures Le stagiaire devra réaliser un plat chaud et de deux garnitures lors d'une production complète de la préparation préliminaire à l'envoi en restaurant d'application en tenant compte des bonnes pratiques d'hygiène. Il a, à sa connaissance la grille d'évaluation	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Répondre à un questionnaire Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 5 bonnes réponses et le reste en cours d'acquisition	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
5 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	11/20

Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Si le candidat n'a pas satisfait aux critères issus des référentiels, notez ci-dessous les points d'attention et précisions éventuelles.

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Compétences à réévaluer :

(Voir évaluations complémentaires ci-après.)

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	12/20

Evaluations complémentaires *(si nécessaire)*

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées <i>(cochez)</i>		
1 Lors d'une mise en situation examen le stagiaire réalisera une entrée ainsi que l'envoi au restaurant d'application en tenant compte des bonnes pratiques d'hygiène. Il a, à sa connaissance la grille d'évaluation	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 7 bonnes réponses		1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input checked="" type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Observations

Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	13/20

Fiche de résultats des évaluations

Activité-type 4 Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Compétences :

1. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
2. Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées (cochez)		
1 Mise en situation professionnelle Réalisation de d'une pâtisserie et d'un entremet Le stagiaire devra réaliser d'une pâtisserie et un entremet d'une production complète de la préparation préliminaire à l'envoi en restaurant d'application en tenant compte des bonnes pratiques d'hygiène. Il a, à sa connaissance la grille d'évaluation	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Répondre à un questionnaire Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 5 bonnes réponses et le reste en cours d'acquisition	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
5 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	15/20

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Si le candidat n'a pas satisfait aux critères issus des référentiels, notez ci-dessous les points d'attention et précisions éventuelles.

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Compétences à réévaluer :

(Voir évaluations complémentaires ci-après.)

▶ Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	16/20

Evaluations complémentaires *(si nécessaire)*

Description des évaluations mises en œuvre	Dates	Compétences évaluées <i>(cochez)</i>		
1 Lors d'une mise en situation examen le stagiaire réalisera un dessert ainsi que l'envoi au restaurant d'application en tenant compte des bonnes pratiques d'hygiène. Il a, à sa connaissance la grille d'évaluation	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
2 Le stagiaire devra répondre par écrit à un questionnaire de 8 questions sur une durée de 30 minutes avec un minimum de 7 bonnes réponses	Cliquez ici	1 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
3 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>
4 Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici	1 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>
		2 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
		3 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>

Lors de l'évaluation ou des évaluations passée(e) en cours de formation, le/la candidat(e) est considéré(e) :

- Avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel attendus pour la réalisation de cette activité-type.
- Ne pas avoir satisfait aux critères issus des référentiels du titre professionnel.

Observations

Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) évaluateur(s)

Visa

Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
Nom ▶ Entrez le nom ici.	Date ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	17/20

SYNTHESE DES RESULTATS OBTENUS PAR LE CANDIDAT A L'ISSUE DU PARCOURS DE FORMATION

Intitulé de l'activité type	Compétences professionnelles
Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes	1. Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées 2. Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées 3. Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées
▶ L'activité 1 est maîtrisée :	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude	1. Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse » 2. Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse » 3. Assurer la distribution en liaison froide et chaude
▶ L'activité 2 est maîtrisée :	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
Préparer et cuire des plats au poste chaud	1. Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud 2. Réaliser les cuissons au poste chaud 3. Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud
▶ L'activité 3 est maîtrisée :	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant	1. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant. 2. Assembler et dresser des desserts de restaurant.
▶ L'activité 4 est maîtrisée :	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
▶	

Observations

Cliquez ici pour taper du texte.

Formateur(s) / Evalueur(s)

Visa

<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	

Représentant de l'organisme de formation

<i>Nom</i> ▶ Entrez le nom ici.	<i>Date</i> ▶ Cliquez ici pour choisir une date.	
---------------------------------	--	--

Un exemplaire du livret a été remis au candidat pour information par l'organisme de formation contre signature le Cliquez ici pour entrer une date.

Signature du candidat pour information :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Livret d'évaluations passées en cours de formation	TP-00358	06	22/11/2013	01/09/2017	20/20