



N° de réception :

CQP PLONGEUR – OFFICIER DE CUISINE

I – IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Nom :

Prénom :

Numéro de sécurité sociale (10 premiers chiffres) :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Poste occupé dans l'entreprise :

II – IDENTIFICATION DE L'EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Nom du tuteur :

Prénom du tuteur :

Poste occupé par le tuteur :

III – IDENTIFICATION DU CENTRE ACCREDITÉ

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

N° de déclaration d'activité :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Évaluations réalisées pour le CQP Plongeur – Officier de cuisine

N. B. : chacun des items doit faire l'objet d'une évaluation lors du positionnement initial.

L'ensemble des activités s'exerce dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail en vigueur

La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Évaluations	
		Initiale	Finale
Date :	
RÉCEPTION ET STOCKAGE DE MARCHANDISES	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Réceptionner et vérifier les denrées livrées	<ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de colis est vérifié de même que l'intégrité physique des conditionnements • Le contrôle des températures et des dates de validité est effectué • Le bon de contrôle de réception est correctement rempli. 		
Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié	<ul style="list-style-type: none"> • Les denrées sont stockées de telle sorte que la règle « premier entré, premier sorti » soit facilement appliquée • Les zones de stockages spécifiques sont respectées 		
Effectuer un inventaire des produits utilisés	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune rupture de stockage n'est constatée sur les produits lessiviels • La hiérarchie est informée au bon moment sur le besoin de renouvellement des commandes 		
Réceptionner et stocker les produits lessiviels et le linge	<ul style="list-style-type: none"> • Le degré de dangerosité des produits est connu • Les produits dangereux sont stockés dans les locaux ou les zones ou qui leur sont réservés • Le linge est conforme au bon de livraison en qualité et en quantité 		
LAVAGE	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Approvisionner en produits lessiviels	<ul style="list-style-type: none"> • Les distributeurs, stations de nettoyage... ne sont jamais vides 		
Laver à la main	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits utilisés correspondent à ce type de lavage • Les équipements de protection individuelle sont portés 		
Nettoyer des frigos, fours, équipements et matériels de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Le degré de dangerosité des produits utilisés est connu • Les protocoles de nettoyage sont respectés • Les équipements de protection individuelle sont portés 		
Réceptionner et trier la vaisselle en entrée	<ul style="list-style-type: none"> • Les déchets restant sont évacués • La douchette est passée sur la vaisselle • La vaisselle est rangée dans les paniers appropriés (verres, assiettes, couverts...) avant le passage en machine 		
Vérifier la propreté et trier en sortie	<ul style="list-style-type: none"> • La vaisselle est remise au lavage si elle n'est pas impeccable • La vaisselle ébréchée est isolée • La vaisselle est rangée par catégorie 		
Faire tremper les matériels utilisés en production et en service	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels ayant besoin d'un trempage sont bien identifiés • Les matériels tranchants sont isolés • Les produits adéquats sont utilisés • Les équipements de protection individuelle sont portés 		
Trier les déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Le tri sélectif est correctement effectué 		
La codification suivante devra être utilisée :		Évaluations	

A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis		Initiale	Finale
Date :	
LAVAGE (suite)	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Transporter les déchets dans les conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> • La marche en avant est respectée (le propre et le sale ne se croisent pas) • Les conteneurs sont régulièrement désinfectés 		
Vérifier le bon état de fonctionnement de la machine	<ul style="list-style-type: none"> • L'eau de la machine à laver est à bonne température • La machine est correctement remontée • Le nombre de paniers est suffisant • Les buses ne sont pas entartrées • L'adoucisseur d'eau est approvisionné en produit régénérant 		
ENTRETIEN DU POSTE DE TRAVAIL ET DES LOCAUX	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Nettoyer et ranger le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Le planning de nettoyage/détartrage est respecté (grilles, filtres...) 		
Participer au nettoyage du matériel	<ul style="list-style-type: none"> • L'usage des produits correspond à leurs conditions d'utilisation 		
Participer au nettoyage et au rangement des locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'entreprise sont respectées 		
Préparer le linge au départ	<ul style="list-style-type: none"> • Le linge est trié par catégories 		
RÉALISATIONS PRÉLIMINAIRES A LA FABRICATION DES PLATS	Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation		
Peser et mesurer des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Les bons gestes sont connus et appliqués pour un usage optimal des couteaux d'office et économes notamment 		
Laver et éplucher des fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques utilisées sont conformes aux normes • Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié • Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits 		
Travailler des condiments	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées 		
Approvisionner la zone de production avec les denrées préparées	<ul style="list-style-type: none"> • La marche en avant est respectée 		

Avis conjoint du tuteur et du formateur

Positif

Négatif

Date : / /

En cas d'avis négatif, préciser le motif :

Entreprise
Signature et cachet

Établissement de formation
Signature et cachet

Salarié
Signature

Bilan du tuteur

Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes pratiques en entreprise, autant de fois que nécessaire.

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature du tuteur et cachet de l'établissement	Signature du salarié

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature du tuteur et cachet de l'établissement	Signature du salarié

Bilan du centre

Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes de formation en centre, autant que nécessaire.

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature et cachet de l'établissement de formation	Signature du salarié

Observations opérationnelles	
Autres remarques	
Date :	
Signature et cachet de l'établissement de formation	Signature du salarié