

# REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Employé polyvalent en restauration

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	1/44



## 1. Références de la spécialité

**Intitulé du titre professionnel : Employé polyvalent en restauration**

**Sigle du titre professionnel : EPR**

**Niveau : 3** (Cadre national des certifications 2019)

**Code(s) NSF : 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement-**

**Code(s) ROME : G1603**

**Formacode : 42752, 42708, 42725, 42791, 42780**

**Date de l'arrêté : 04/01/2024**

**Date de parution au JO de l'arrêté : 25/01/2024**

**Date d'effet de l'arrêté : 05/06/2024**

## 2. Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

**Les modalités d'évaluation des titres professionnels sont définies par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.**

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel d'évaluation (RE) comme constitutive de la session du titre, du certificat de compétences professionnelles (CCP) ou du certificat complémentaire de spécialisation (CCS), est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury et le centre organisateur.

L'aménagement de la session d'examen pour les candidats en situation de handicap pourra s'appuyer sur le guide pratique d'aménagement des sessions d'examen disponible à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/certification-competences-pro/titres-professionnels-373014> , rubrique textes réglementaires/documents techniques.

La proposition d'aménagement de la session d'examen est mise en œuvre en lien avec la DDETS concernée.

## 3 Dispositif d'évaluation spécifique pour la session du titre professionnel EPR

**Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou d'un parcours de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :**

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

**Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès au titre professionnel par capitalisation de CCP sont évaluées par un jury au vu du livret de certification et d'un entretien destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.**

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	3/44

### 3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la mise en place des entrées et des desserts Assembler et dresser les entrées et les desserts Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration Accueillir et conseiller la clientèle Servir la clientèle et encaisser les prestations Réaliser la plonge batterie Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	03 h 20 min	Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire). Il réalise ensuite : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la mise en place d'un espace de restauration ;</li> <li>• la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique ;</li> <li>• la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;</li> <li>• le lavage de sa plonge batterie ;</li> <li>• l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;</li> <li>• l'enregistrement des prestations sur une caisse ;</li> <li>• le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.</li> </ul>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place des entrées et des desserts Assembler et dresser les entrées et les desserts Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration Servir la clientèle et encaisser les prestations Assurer la conduite du poste laverie vaisselle Réaliser la plonge batterie Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	00 h 25 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
<b>Entretien final</b>		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		04 h 00 min	

#### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte cinq parties :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	4/44

1<sup>ère</sup> partie : 30 minutes

Le candidat :

- s'approprie le sujet ;
- rédige l'organisation rationnelle du travail relative à sa production culinaire ;
- prépare la présentation orale de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

2<sup>ème</sup> partie : 20 minutes

Le candidat :

- contrôle la propreté de l'espace de restauration et des matériels à disposition de la clientèle (micro-ondes, fontaines à eau, ...) ;
- contrôle la propreté de la vaisselle, des couverts et des carafes ;
- met en place un rang de deux tables de deux couverts ;
- nettoie les tables et les chaises et dresse les tables ;
- met en place une console.

3<sup>ème</sup> partie : 2 heures

Le candidat

- prépare et dresse 4 portions d'une entrée ou d'un dessert sur la base d'une fiche technique selon le scénario tiré au sort ;
- prépare et dresse 2 portions d'un produit snacking garni sur la base d'une fiche technique selon le scénario tiré au sort ;
- effectue la plonge batterie au fur et à mesure de sa production.

4<sup>ème</sup> partie : 10 minutes

Le candidat :

- accueille deux clients dans l'espace de distribution ;
- leur présente l'offre commerciale affichée ;
- leur décrit oralement l'offre alimentaire (argumentaire), les conseille et prend leur commande ;
- enregistre leur commande sur l'outil numérique de caisse.

5<sup>ème</sup> partie : 20 minutes

Le candidat

- termine sa plonge batterie ;
- nettoie son poste de travail ;
- range les matériels propres sur son plan de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	5/44

### Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 5 minutes

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

2<sup>ème</sup> partie : 20 minutes

A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité en restauration ;
- les règles de sécurité sanitaire des aliments ;
- les règles de remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance ;
- la mise en place des espaces de distribution et de restauration ;
- l'approvisionnement des postes de vente et des pôles de distribution ;
- la préparation des commandes de denrées et boissons ;
- le service de la clientèle ;
- la facturation et l'encaissement des prestations ;
- la conduite du poste de laverie vaisselle ;
- les mesures de prévention adaptées aux risques propres à la plonge batterie, à la laverie vaisselle et au nettoyage des locaux et des matériels.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	6/44

### 3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Préparer et dresser des entrées et des desserts</b>					
Réaliser la mise en place des entrées et des desserts	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les fromages, poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production</p> <p>Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler et dresser les entrées et les desserts	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont dressés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	7/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking</b>					
Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les fromages, poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production</p> <p>Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les plats chauds et les produits snacking sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les cuissons minute sont réalisées conformément à la fiche technique et à la demande du client</p> <p>Les plats chauds et les produits snacking sont dressés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	8/44



Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Accueillir, conseiller et servir la clientèle</b>					
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction de la prestation culinaire</p> <p>Les matériels sont adaptés à la distribution de la prestation culinaire</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les postes de vente et les pôles de distribution sont approvisionnés en fonction des consignes</p> <p>Les espaces de restauration sont mis en place de manière accueillante</p> <p>Les tables sont dressées en fonction des consignes</p> <p>Les consoles sont alimentées en fonction des consignes</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accueillir et conseiller la clientèle	<p>La posture de service est adaptée à l'établissement et au type de client</p> <p>Le client est accueilli et accompagné selon les standards du restaurant et son éventuelle situation de handicap</p> <p>L'offre de l'établissement est commercialisée, le client conseillé</p> <p>Le client est renseigné sur la composition des plats et l'origine des produits</p> <p>Les ventes additionnelles sont proposées</p> <p>La commande est conforme à la demande du client</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servir la clientèle et encaisser les prestations	<p>La posture de service est adaptée à l'établissement et au type de client</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les denrées et boissons constitutives de la commande sont préparées et réunies conformément à la commande</p> <p>Les clients sont servis avec méthode, rapidité et dextérité</p> <p>Les besoins des clients en situation de handicap sont pris en compte</p> <p>Les prestations sont enregistrées à la caisse conformément à la commande</p> <p>La facture est éditée et son montant est encaissé selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	9/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels</b>					
Assurer la conduite du poste laverie vaisselle	<p>La machine à laver est en ordre de marche conformément aux consignes</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste laverie vaisselle sont appliquées</p> <p>Le dérochage des plateaux est effectué selon la procédure de l'établissement</p> <p>Les déchets sont triés selon la procédure de l'établissement</p> <p>La vaisselle préalablement classée est répartie dans les paniers adaptés</p> <p>La vaisselle est pré-débarrassée (rincée) avant lavage</p> <p>La machine est alimentée en continu</p> <p>La vaisselle est contrôlée en sortie de machine</p> <p>La vaisselle est rangée aux endroits appropriés et protégée des contaminations extérieures</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la plonge batterie	<p>Le poste plonge batterie est mis en place conformément aux consignes</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste plonge batterie sont appliquées</p> <p>Les matériels sont pré-débarrassés, lavés, rincés et séchés</p> <p>Les matériels sont propres et secs avant rangement</p> <p>La propreté des éléments est contrôlée et corrigée le cas échéant</p> <p>Les matériels sont rangés aux endroits appropriés et protégés des contaminations extérieures</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste nettoyage sont appliquées</p> <p>Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux, de leurs annexes et des vestiaires sont propres</p> <p>Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué</p> <p>Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	10/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Obligations réglementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	11/44

### 3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Adopter un comportement orienté vers l'autre	Accueillir et conseiller la clientèle
	Servir la clientèle et encaisser les prestations
Travailler et coopérer au sein d'un collectif	Accueillir et conseiller la clientèle
	Assembler et dresser les entrées et les desserts
	Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking
	Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
	Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels
	Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
	Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
	Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
	Réaliser la plonge batterie
	Servir la clientèle et encaisser les prestations
Respecter des règles et des procédures	Accueillir et conseiller la clientèle
	Assembler et dresser les entrées et les desserts
	Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking
	Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
	Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels
	Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
	Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
	Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
	Réaliser la plonge batterie
	Servir la clientèle et encaisser les prestations

## 4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre EPR

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 00 min

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	12/44

#### **4.2. Protocole d'intervention du jury :**

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

#### **4.3. Conditions particulières de composition du jury :**

Sans objet

### **5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	13/44



# REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Employé polyvalent en restauration

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	15/44





## CCP

### Préparer et dresser des entrées et des desserts

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la mise en place des entrées et des desserts Assembler et dresser les entrées et les desserts	02 h 20 min	Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques, il réalise ensuite la préparation et le dressage de quatre portions d'une entrée et d'un dessert ; Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place des entrées et des desserts Assembler et dresser les entrées et les desserts	00 h 20 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	17/44

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 40 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 20 minutes

Le candidat s'approprie le sujet et rédige l'organisation rationnelle du travail relative à sa production culinaire.

2<sup>ème</sup> partie : 2 heures

Le candidat :

- prépare et dresse quatre portions d'une entrée et quatre portions d'un dessert sur la base de fiches techniques selon le scénario tiré au sort ;
- effectue le lavage de sa plonge batterie ;
- nettoie et remet en état son poste de travail.

### Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 5 minutes

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

2<sup>ème</sup> partie : 15 minutes

A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité en restauration ;
- les règles de sécurité sanitaire des aliments.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	18/44

## **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer et dresser des entrées et des desserts**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 40 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	19/44



## CCP

### Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking	02 h 00 min	Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir d'une fiche technique, il réalise ensuite la préparation et le dressage de quatre portions d'un produit snacking garni. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking	00 h 20 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	21/44

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 20 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 15 minutes

Le candidat s'approprie le sujet et rédige l'organisation rationnelle du travail relative à sa production culinaire.

2<sup>ème</sup> partie : 1 heure 45 minutes

Le candidat :

- prépare et dresse quatre portions d'un produit snacking garni sur la base d'une fiche technique selon le scénario tiré au sort ;
- effectue la plonge batterie ;
- nettoie et remet en état son poste de travail.

### Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 5 minutes

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

2<sup>ème</sup> partie : 15 minutes

A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité en restauration ;
- les règles de sécurité sanitaire des aliments ;
- les règles de remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	22/44

## **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	23/44





# CCP

## Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration Accueillir et conseiller la clientèle Servir la clientèle et encaisser les prestations	01 h 00 min	Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier une carte de restaurant et préparer la présentation orale de l'offre commerciale (argumentaire). Il contrôle la propreté de l'espace de restauration et des matériels à disposition de la clientèle et les nettoie le cas échéant. Il contrôle la propreté de la vaisselle, des couverts et des carafes et les nettoie le cas échéant. Il met en place un rang de deux tables de deux couverts, nettoie les tables et les chaises et dresse les tables. Il accueille deux clients, les installe à table et leur remet la carte. Il les conseille et prend leur commande. Il sert les clients, les débarrasse et procède à l'encaissement. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration Accueillir et conseiller la clientèle Servir la clientèle et encaisser les prestations	00 h 20 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	25/44

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 20 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte quatre parties :

1<sup>ère</sup> partie : 15 minutes

Le candidat s'approprié la carte de restaurant et prépare un argumentaire.

2<sup>ème</sup> partie : 20 minutes

Le candidat :

- contrôle la propreté de l'espace de restauration et des matériels à disposition de la clientèle (micro-ondes, fontaines à eau, ...) ;
- contrôle la propreté de la vaisselle, des couverts et des carafes ;
- met en place un rang de deux tables de deux couverts ;
- nettoie les tables et les chaises et dresse les tables ;
- met en place une console.

3<sup>ème</sup> partie : 10 minutes

Le candidat :

- accueille deux clients ;
- les installe à table ;
- leur remet la carte de restaurant ;
- leur présente son argumentaire, les conseille et prend leur commande ;
- enregistre leur commande sur l'outil numérique de caisse.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	26/44

4<sup>ème</sup> partie : 15 minutes

Le candidat :

- sert les clients ;
- débarrasse la table ;
- édite la facture et encaisse son montant.

### **Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

L'entretien technique comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 5 minutes

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat.

2<sup>ème</sup> partie : 15 minutes

A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité en restauration ;
- les règles de sécurité sanitaire des aliments ;
- la mise en place des espaces de distribution et de restauration ;
- l'approvisionnement des postes de vente et des pôles de distribution ;
- l'accueil des personnes en situation de handicap.

### **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Accueillir, conseiller et servir la clientèle**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	27/44

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :  
Sans objet

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**  
Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	28/44

## CCP

### Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Assurer la conduite du poste laverie vaisselle Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	00 h 30 min	Le candidat met en place le poste laverie vaisselle, passe en machine les éléments à nettoyer et les range aux endroits appropriés. Le candidat nettoie et remet en état un poste de travail composé de : <ul style="list-style-type: none"><li>• un plan de travail de 2 m linéaire ;</li><li>• un matériel électromécanique ;</li><li>• le sol sur 5 m<sup>2</sup>.</li></ul> Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage. Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Assurer la conduite du poste laverie vaisselle Réaliser la plonge batterie Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	00 h 20 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Réaliser la plonge batterie » et complète l'évaluation des autres compétences.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	29/44

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 50 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 15 minutes

Le candidat :

- met en place le poste laverie vaisselle ;
- répartit la vaisselle dans les paniers adaptés ;
- passe en machine les éléments à nettoyer ;
- contrôle la propreté des éléments en sortie de machine ;
- range les éléments aux endroits appropriés.

2<sup>ème</sup> partie : 15 minutes

Le candidat nettoie et remet en état un poste de travail composé de :

- un plan de travail de 2 m linéaire ;
- un matériel électromécanique ;
- le sol sur 5 m<sup>2</sup>.

Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	30/44

### **Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

L'entretien technique comporte deux parties :

1<sup>ère</sup> partie : 5 minutes

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat.

2<sup>ème</sup> partie : 15 minutes

A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité ;
- les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste laverie vaisselle, au poste plonge batterie et au poste nettoyage ;
- la mise en place du poste plonge batterie ;
- le lavage de batterie de cuisine ;
- le dérochage des plateaux ;
- le tri des déchets ;
- le nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail ;
- le nettoyage des locaux de production et de leurs annexes.

### **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 1 candidat à la fois pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	31/44

Conditions particulières de composition du jury :  
Sans objet

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**  
Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	32/44



## Annexe 1

### Plateau technique d'évaluation

### Employé polyvalent en restauration

#### Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	a) un local fermé équipé au minimum de 6 tables et de 7 chaises. b) une cuisine professionnelle comprenant : <ul style="list-style-type: none"><li>• une zone affectée aux préparations préliminaires des produits (nettoyage et désinfection des fruits et légumes, déboîtage, déconditionnement) ;</li><li>• une zone de production culinaire ;</li><li>• une zone de distribution ;</li><li>• une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine ;</li><li>• une zone réservée au lavage de la vaisselle en machine.</li></ul> c) une salle à manger.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. a) La distance entre les tables doit permettre à chaque candidat de préparer aisément son organisation rationnelle du travail. b) La superficie de la cuisine, l'ergonomie des postes et la distance entre les différents postes de travail doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément. c) La superficie de la salle à manger doit permettre d'installer 8 tables de 2 couverts et permettre à chaque candidat de travailler aisément. Les locaux, équipements, matériels de la cuisine et de la salle à manger doivent être représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel.
Entretien technique	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	33/44

## Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail	1	Surface permettant de travailler aisément
	1	Fourneau composé de 2 feux vifs et une plaque coup de feu	1	Fonctionnement à gaz ou électrique (halogène, induction...)
	1	Espace de stockage réfrigéré	1	Dans le cas d'espace de stockage commun, tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit disposer d'une étagère individuelle
Machines	1	Armoire réfrigérée négative	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée positive	4	Sans objet
	1	Cellule de refroidissement	4	Minimum 4 niveaux
	1	Four mixte (avec grilles et plaques à pâtisserie)	2	Minimum 6 niveaux
	1	Friteuse	4	Sans objet
	1	Gril ou plaque à snacker	2	Sans objet
	1	Gril presse / toaster à panini	2	Sans objet
	1	Cutter	2	Petit modèle
	1	Robot coupe-légumes	4	Lames à râper et à émincer
	1	Batteur mélangeur et ses accessoires (fouet, feuille, crochet)	2	Cuve 5 litres maximum
1	Mixer plongeant	2	Petit modèle	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	34/44

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Balance de table électronique	2	0 à 1 kg minimum, précision 1 gr
	1	Thermomètre sonde	2	Sans objet
Outils / Outillages	4	Bac gastronorme inox	1	2 GN ½ H 65 ; 1 GN ½ H 65 perforé ; 1 GN 1/1 H 65
	4	Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	Inox ou plastique
	2	Bahut ou bain-marie inox	1	Environ 2 litres
	2	Calotte ou cul de poule inox	1	Sans objet
	1	Jeu de 3 russes	1	1litre ; 3 litres ; 5 litres
	2	Poêle (ou sauteuse)	1	Diam 24 cm et 28 cm
	1	Plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	Planche à découper	1	Sans objet
	1	Passoire	1	Sans objet
	1	Chinois	1	Sans objet
	1	Mesure (1 litre)	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs unis	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs cannelés	4	Sans objet
	1	Fouet à blanc	4	Sans objet
	1	Cercle à tarte inox (4 personnes)	1	Sans objet
4	Cercle à tartelette inox	1	Sans objet	
1	Moule à cake, moule à manqué (4 personnes)	1	Sans objet	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	35/44

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Rouleau à pâtisserie	1	Sans objet
	1	Rouleau pique-pâte	4	Sans objet
	1	Chalumeau de cuisine	4	Sans objet
	1	Essoreuse à salade	4	Sans objet
	1	Mandoline	2	Sans objet
	1	Moulin à légumes	4	Sans objet
	4	Vaisselle de service en fonction de la production demandée	1	Prévoir : Assiettes à entremets blanches, assiettes creuses blanches, assiettes de base blanches, bols à salade, plats à gratin individuels, ramequins individuels, verrines, coupes, coupelles à crème brûlée blanches...
	1	Vaisselle de restaurant	4	Prévoir : Assiettes, couverts, verres pour 4 couverts / candidat
	2	Carafe verre	1	Sans objet
	2	Salière, moulin à poivre	1	Sans objet
	2	Corbeille à pain	1	Sans objet
	1	Plateau de service	1	Antidérapant
	1	Malette de cuisine (couteaux et ustensiles)	1	Apportée par le candidat, la mallette doit contenir : Econome, couteau d'office, éminceur, cannelure, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	36/44

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
				sauce, pinceau, fourchette à viande, corne de cuisine, maryse, 2 douilles unies et 2 douilles cannelées, pochon, écumoire
	1	Louche	1	Sans objet
	1	Coupe-frites	4	Sans objet
Équipements	1	Poste de lavage des mains	4	Sans objet
	2	Table de restaurant	1	Capacité 2 couverts
	4	Chaises de restaurant	1	Sans objet
	1	Console de restaurant	2	Sans objet
	1	Micro-ondes	4	Sans objet
	1	Fontaine à eau	4	Sans objet
	1	Caisse enregistreuse tactile reliée à une imprimante	4	Equipée d'un logiciel de restauration
	1	Calculatrice de bureau	4	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Trousse de premiers secours	4	Sans objet
	1	Paire de gants isolants	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille M	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille XL	4	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la production demandée	1	La matière d'œuvre est décrite dans le dossier technique d'évaluation (DTE) du titre professionnel. Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	37/44

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
				disposition. L'emplacement de la matière d'œuvre à disposition est indiqué au candidat par le jury.
Autres	1	a) Tenue professionnelle composée d'une veste de cuisine, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussures de sécurité. b) Charlotte, ou calot ou toque.	1	a) Apportée par le candidat
	1	Poches à douille jetables (12 pièces)	4	Sans objet
	1	Papier sulfurisé (12 feuilles)	4	Sans objet
	1	Boîte de lingettes désinfectantes	4	Sans objet
	1	Carnet de commande restaurant	1	Duplicata ou triplicata
	4	Set de table, serviette	1	Sans objet
	1	Lot de numéros de table (1 à 8)	4	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	38/44

## ANNEXE 2

### CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Employé polyvalent en restauration est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

<b>Agent de restauration Arrêté du 11/04/2016</b>		<b>Employé polyvalent en restauration Arrêté du 04/01/2024</b>	
CCP	Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"	CCP	Préparer et dresser des entrées et des desserts
CCP	Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	CCP	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	39/44





## Annexe 3

### Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

#### Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

#### Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

#### Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

#### Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

#### Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

#### Entretien final

Il permet au jury de s'assurer que le candidat possède :

- la compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;
- la connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

\*\*\*\*\*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EPR	RE	TP-00208	09	25/01/2024	13/02/2024	41/44



**Reproduction interdite**

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

