

Évaluation CIE 1

Nom _____
Prénom _____
Entreprise formatrice _____
Date du cours _____

A
Exigences dépassées

B
Exigences atteintes

C
Exigences juste atteintes,
mesures de soutien
nécessaires *

D
Exigences pas atteints,
mesures particulières
nécessaires *

* En cas d'évaluations de catégorie C ou D, les mesures de soutien ou les mesures particulières doivent être consignées dans les commentaires du domaine de compétence opérationnelles en question.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

Compétences opérationnelles

- a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 : Composer, dresser et décorer les plats

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle A :

.....
.....
.....

Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Compétences opérationnelles

- b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

	A	B	C	D
Ordre et propreté Respect de l'hygiène / séparation des zones / sécurité denrée alimentaire (ordonné, structuré, hygiénique, autocontrôlé, etc.)	☐	☐	☐	☐
Sécurité au travail et protection de la santé Réduire les risques d'accident et de santé / respecter les directives de la CFST (conscient des risques, responsable, prévoyant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle B :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Compétences opérationnelles

- c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine
c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

	A	B	C	D
Méthode de travail Précision / productivité / soin / autonomie (motivé, fiable, persévérant, etc.)	☐	☐	☐	☐
Gestion des ressources Utilisation des appareils / gaspillage denrée alimentaire / pertes (planifié, préventif, économe, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle C :

.....

.....

.....

**Domaine de compétence opérationnelle D :
Apparence et communication**

Compétences opérationnelles

d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs

d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

	A	B	C	D
Information et communication Utilisation des termes techniques / compréhensibilité / gestion du stress (correct, constructif, ouvert, aimable, etc.)	☐	☐	☐	☐
Apparence et comportement professionnels Comportement et présentation adaptés à la situation / amabilité / tenue de travail (soignée, ordonnée, propre, correcte, etc.)	☐	☐	☐	☐
Collaboration et esprit d'équipe Contribution au climat de travail / compréhension des autres / gestion des critiques (coopératif, évitant les conflits, orienté vers l'équipe, contraignant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle D :

.....

.....

.....

Autres commentaires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Réunion le :

Signatures :

Instructrice CIE / Instructeur CIE

Personne en formation

Évaluation CIE 2

Nom _____
Prénom _____
Entreprise formatrice _____
Date du cours _____

A	B	C	D
Exigences dépassées	Exigences atteintes	Exigences juste atteintes, mesures de soutien nécessaires *	Exigences pas atteintes, mesures particulières nécessaires *

* En cas d'évaluations de catégorie C ou D, les mesures de soutien ou les mesures particulières doivent être consignées dans les commentaires du domaine de compétence opérationnelles en question.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

Compétences opérationnelles

- a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 : Composer, dresser et décorer les plats

	A	B	C	D
Technique de travail Aménagement du poste de travail / réalisation des missions / habileté manuelle / utilisation de matériel, des ustensiles et appareils (habile, structuré, précis, etc.)	☐	☐	☐	☐
Quantité de travail, rythme de travail Temps nécessaire à l'exécution correcte des travaux (rapide, expéditif, constant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle A :

.....
.....
.....

Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre de directives de sécurité et de durabilité

Compétences opérationnelles

- b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

	A	B	C	D
Déchets et restes Tri / recyclage / élimination (en évitant, en appliquant les principes et les directives, en éliminant correctement, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle B :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Compétences opérationnelles

- c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine
c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

	A	B	C	D
Méthode de travail Précision / productivité / soin / autonomie (initiative personnelle, sens des responsabilités, orienté vers les situations, orienté vers les objectifs, motivé, fiable, persévérant, etc.)	☐	☐	☐	☐
Gestion des ressources Utilisation des appareils / gaspillage denrée alimentaire / pertes (planifié, préventif, économe, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle C :

.....

.....

.....

**Domaine de compétence opérationnelle D :
Apparence et communication**

Compétences opérationnelles

- d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs
d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

	A	B	C	D
Collaboration et esprit d'équipe Contribution au climat de travail / compréhension des autres / gestion des critiques (coopératif, évitant les conflits, orienté vers l'équipe, contraignant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle D :

.....
.....
.....

Autres commentaires :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Réunion le :

Signatures :

Instructrice CIE / Instructeur CIE

Personne en formation

Évaluation CIE 3

Nom _____
Prénom _____
Entreprise formatrice _____
Date du cours _____

A	B	C	D
Exigences dépassées	Exigences atteintes	Exigences juste atteintes, mesures de soutien nécessaires *	Exigences pas atteintes, mesures particulières nécessaires *

* En cas d'évaluations de catégorie C ou D, les mesures de soutien ou les mesures particulières doivent être consignées dans les commentaires du domaine de compétence opérationnelles en question.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

Compétences opérationnelles

- a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 : Composer, dresser et décorer les plats

	A	B	C	D
Technique de travail Aménagement du poste de travail / réalisation des missions / habileté manuelle / utilisation de matériel, des ustensiles et appareils (habile, structuré, précis, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle A :

.....
.....
.....

Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Compétences opérationnelles

- b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

	A	B	C	D
Ordre et propreté Respect de l'hygiène / séparation des zones / sécurité denrée alimentaire (ordonné, structuré, hygiénique, autocontrôlé, etc.)	☐	☐	☐	☐
Sécurité au travail et protection de la santé Réduire les risques d'accident et de santé / respecter les directives de la CFST (conscient des risques, responsable, prévoyant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle B :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Compétences opérationnelles

- c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine
c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

	A	B	C	D
Planification et procédure Planification du travail / mise en place / utilisation de systèmes (structuré, efficace, pertinent, méthodique, etc.)	☐	☐	☐	☐
Méthode de travail Précision / productivité / soin / autonomie (initiative personnelle, sens des responsabilités, orienté vers les situations, orienté vers les objectifs, motivé, fiable, persévérant, etc.)	☐	☐	☐	☐
Gestion des ressources Utilisation des appareils / gaspillage denrée alimentaire / pertes (planifié, préventif, économe, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle C :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle D :
Apparence et communication

Compétences opérationnelles

- d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs
- d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

	A	B	C	D
Information et communication Utilisation des termes techniques / compréhension / gestion du stress (correct, constructif, ouvert, aimable, etc.)	☐	☐	☐	☐
Collaboration et esprit d'équipe Contribution au climat de travail / compréhension des autres / gestion des critiques (coopératif, évitant les conflits, orienté vers l'équipe, contraignant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle D :

.....

.....

.....

Autres commentaires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Réunion le :

Signatures :

Instructrice CIE / Instructeur CIE

Personne en formation

Évaluation CIE 4

Nom _____
Prénom _____
Entreprise formatrice _____
Date du cours _____

A	B	C	D
Exigences dépassées	Exigences atteintes	Exigences juste atteintes, mesures de soutien nécessaires *	Exigences pas atteintes, mesures particulières nécessaires *

* En cas d'évaluations de catégorie C ou D, les mesures de soutien ou les mesures particulières doivent être consignées dans les commentaires du domaine de compétence opérationnelles en question.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

Compétences opérationnelles

- a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 : Composer, dresser et décorer les plats

	A	B	C	D
Mise en œuvre des connaissances professionnelles Lien entre la théorie et la pratique (correct, adapté, professionnel, etc.)	☐	☐	☐	☐
Technique de travail Aménagement du poste de travail / réalisation des missions / habileté manuelle / utilisation de matériel, des ustensiles et appareils (habile, structuré, précis, etc.)	☐	☐	☐	☐
Quantité de travail, rythme de travail Temps nécessaire à l'exécution correcte des travaux (rapide, expéditif, constant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle A :

.....
.....
.....

Domaine de compétence opérationnelle B :
Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Compétences opérationnelles

- b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

	A	B	C	D
Déchets et restes Tri / recyclage / élimination (en évitant, en appliquant les principes et les directives, en éliminant correctement, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle B :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle C :
Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Compétences opérationnelles

- c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine
c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

	A	B	C	D
Planification et procédure Planification du travail / mise en place / utilisation de systèmes (structuré, efficace, pertinent, méthodique, etc.)	☐	☐	☐	☐
Méthode de travail Précision / productivité / soin / autonomie (initiative personnelle, sens des responsabilités, orienté vers les situations, orienté vers les objectifs, motivé, fiable, persévérant, etc.)	☐	☐	☐	☐
Gestion des ressources Utilisation des appareils / gaspillage denrée alimentaire / pertes (planifié, préventif, économe, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle C :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle D :
Apparence et communication

Compétences opérationnelles

- d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs
- d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

	A	B	C	D
Apparence et comportement professionnels Comportement et présentation adaptés à la situation / amabilité / tenue de travail (soignée, ordonnée, propre, correcte, etc.)	☐	☐	☐	☐
Collaboration et esprit d'équipe Contribution au climat de travail / compréhension des autres / gestion des critiques (coopératif, évitant les conflits, orienté vers l'équipe, contraignant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle D :

.....

.....

.....

Autres commentaires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Réunion le :

Signatures :

Instructrice CIE / Instructeur CIE

Personne en formation

Évaluation CIE 5

Nom _____
Prénom _____
Entreprise formatrice _____
Date du cours _____

A	B	C	D
Exigences dépassées	Exigences atteintes	Exigences juste atteintes, mesures de soutien nécessaires *	Exigences pas atteintes, mesures particulières nécessaires *

* En cas d'évaluations de catégorie C ou D, les mesures de soutien ou les mesures particulières doivent être consignées dans les commentaires du domaine de compétence opérationnelles en question.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

Compétences opérationnelles

- a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 : Composer, dresser et décorer les plats

	A	B	C	D
Mise en œuvre des connaissances professionnelles Lien entre la théorie et la pratique (correct, adapté, professionnel, etc.)	☐	☐	☐	☐
Technique de travail Aménagement du poste de travail / réalisation des missions / habileté manuelle / utilisation de matériel, des ustensiles et appareils (habile, structuré, précis, etc.)	☐	☐	☐	☐
Quantité de travail, rythme de travail Temps nécessaire à l'exécution correcte des travaux (rapide, expéditif, constant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle A :

.....
.....
.....

Domaine de compétence opérationnelle B :
Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Compétences opérationnelles

- b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

	A	B	C	D
Ordre et propreté Respect de l'hygiène / séparation des zones / sécurité alimentaire (ordonné, structuré, hygiénique, autocontrôlé, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle B :

.....

.....

.....

Domaine de compétence opérationnelle C :
Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Compétences opérationnelles

- c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine
c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

	A	B	C	D
Planification et procédure Planification du travail / mise en place / utilisation de systèmes (structuré, efficace, pertinent, méthodique, etc.)	☐	☐	☐	☐
Méthode de travail Précision / productivité / soin / autonomie (initiative personnelle, sens des responsabilités, orienté vers les situations, orienté vers les objectifs, motivé, fiable, persévérant, etc.)	☐	☐	☐	☐
Gestion des ressources Utilisation des appareils / gaspillage denrée alimentaire / pertes (planifié, préventif, économe, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle C :

.....

.....

.....

**Domaine de compétence opérationnelle D :
Apparence et communication**

Compétences opérationnelles

- d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs
d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

	A	B	C	D
Collaboration et esprit d'équipe Contribution au climat de travail / compréhension des autres / gestion des critiques (coopératif, évitant les conflits, orienté vers l'équipe, contraignant, etc.)	☐	☐	☐	☐

Commentaires sur le domaine de compétence opérationnelle D :

.....
.....
.....

Autres commentaires :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Réunion le :

Signatures :

Instructrice CIE / Instructeur CIE

Personne en formation