



Le présent document atteste, selon les dispositions de la circulaire 2010-088 du 18 juin 2010 relative à la scolarisation des élèves handicapés, des compétences professionnelles acquises par:

Chloé GIRARD, né(e) le 12 Mars 2000

Le recteur




L'IEN ASH de l'académie




Le proviseur du lycée professionnel
Jean Jaurès (Espira sur Rhône)

Ce document est établi en fin de formation par l'équipe pédagogique qui le soumet au professionnel ayant suivi l'élève.

Dans cette attestation :

 : la couleur vert foncé indique la maîtrise totale et autonome de la tâche,

 : la couleur vert clair indique la maîtrise de la tâche avec un aménagement. Dans ce cas, l'aménagement (en établissement scolaire ou en entreprise lors des périodes de formation en milieu professionnel) est détaillé. Il peut s'agir notamment d'aménagement :

- matériel (aménagement du plan de travail à une hauteur adaptée à l'élève, utilisation d'un micro-ordinateur, installation de prises électriques à proximité, fort grossissement des documents...),
- du temps de travail (pour un élève se fatigant rapidement),
- humain (aide d'une tierce personne : AVS, secrétaire, traducteur en LSF ou langage parlé complété...)
- autre (modification des modes de restitution des travaux...)

Production

Monsieur FOURNIER

L'enseignant détaille ici les adaptations et compensations mises en œuvre pour la validation des compétences et savoir faire professionnels du poste "production".

Il peut également ajouter toute information qu'il jugera utile à la valorisation de l'élève.

1- Réception et stockage des denrées et des marchandises

Réception et entreposage des plats préparés à l'avance

Préparation des zones de stockages avant livraison (tri des produits / remise en ordre)

Déconditionnement, décartonnage / contrôle de conformité

Déstockage / répartition en vue de l'utilisation

2- Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées

nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire

Epluchage / lavage des végétaux frais

Fractionnement (taillage / râpage) et calibrage des légumes, des fruits / des fromages / de la charcuterie / du pain / des viandes

3- Réalisation de cuissons préliminaires ou de finition

Réalisation de cuissons à la vapeur (végétaux frais surgelés)

Réalisation de préparations chaudes : avec plaque (crêpe) / toaster (sandwich chaud) / salamandre (croque monsieur) / rôtissoire (po

4- Réalisation par assemblage, de mets destinés à être

consommés froids ou chauds (Mets salés : salade composée, hors

d'œuvre, sandwich, hamburger, pi

Pesée des constituants

Dressage et mise en valeur de produits, en portion individuelle ou en multi-portions / en vue du service / ou de la vente

Pose de protection temporaire ou d'emballage / étiquetage

5- Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps

ou dans l'espace

Répartition des préparations culinaires en multi-portions ou en portions individuelles

Composition de plateaux

Conduite du refroidissement rapide

Service et communication

Monsieur FOURNIER

1- Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente

Réapprovisionnement en préparations et en matériels des espaces en cours de distribution ou de vente

Maintien en ordre des espaces de distribution ou de vente

Affichage de la dénomination et du prix des produits proposés

2- Accueil, information, conseil et service du convive, du client

Accueil et prise de congé du convive

3- Encaissement des prestations

Ouverture et clôture de caisse

Saisie des prestations sur le système d'encaissement

4- Transmission d'informations à l'équipe, à la hiérarchie

Transmission d'informations lors d'un changement d'équipe ou lors d'un changement de poste

Accompagnement d'un nouvel employé de même niveau de qualification

Entretien

Monsieur FOURNIER

Tous les savoir faire de ce poste sont validés sans aménagement.

Les remarques de l'équipe enseignante restent toujours possibles.

1- Entretien des locaux et des équipements



Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation

2- Lavage, rangement des matériels et ustensiles de production, de la vaisselle



Elimination des déchets / tri des matériels et de la vaisselle



Lavage manuel / mécanisé, de la vaisselle et de la batterie



Vérification / redistribution / rangement aux points d'utilisation, de la vaisselle et de la batterie

Gestion de la qualité

Monsieur FOURNIER

1- Pratique de la qualité dans les activités de production culinaire et d'entretien des matériels et des locaux demandées à son niveau



Information de la hiérarchie

2- Pratique de la qualité dans les activités de service au client demandées à son niveau



Adaptation du comportement individuel (vis à vis d'un client, du travail dans l'équipe)



Prise d'initiative personnelle et proposition de solutions correctives ou d'amélioration