|  |  |
| --- | --- |
| **Titre professionnel** | |
|  | |
| Conducteur d'équipements agroalimentaires  **Niveau** **V** | |
|  | |
| Arrêté du : | 14/12/2018 |
| J.O. du : | 21/12/2018 |
| Date d’effet au : | 21/12/2018 |
|  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Organisme de formation* |  | Entrez le nom de l’organisme ici. |
| *Lieu de formation* |  | Entrez le lieu de formation ici. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***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. | |

|  |
| --- |
| **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. |

PDF <NoPwd> Doc\_Dest Doc\_Emetteur C:\GesDTE\I-CEAm01\CEA\_ECF\_TP-01338m01\_LE.docm LE

Modele du 12/09/18 15:17 , MODELE\_ECF\_LE.docm#Balfet Helene,G,04/01/19 08:57 , MODELE\_ECF\_LE.docm#Balfet Helene,R,04/01/19 08:59#Balfet Helene,PDF,04/01/19 08:59#

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*](http://www.certification.afpa.fr/certification-annexes.html)).

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Fiche de résultats des évaluations** | |
| **Activité-type 1** | **Préparer une production dans un contexte agroalimentaire** |
|  | |
|  | |
| Compétences : | |
| 1. Appliquer et respecter les bonnes pratiques d’hygiène relatives à l’entreprise et aux produits à traiter  2. Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires  3. Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Description des évaluations mises en œuvre** | | **Dates** | **Compétences évaluées** *(cochez)* | | |
| **1** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **2** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **3** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **4** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **5** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lors de l’évaluation ou des évaluations passée(s) 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. | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **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. |  |

**Evaluations complémentaires** *(si nécessaire)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Description des évaluations mises en œuvre** | | **Dates** | **Compétences évaluées** *(cochez)* | | |
| **1** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **2** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **3** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **4** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lors de l’évaluation ou des évaluations passée(s) 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. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fiche de résultats des évaluations** | |
| **Activité-type 2** | **Conduire un équipement agroalimentaire** |
|  | |
|  | |
| Compétences : | |
| 1. Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire  2. Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process  3. Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire  4. Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire  5. Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire  6. Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Description des évaluations mises en œuvre** | | **Dates** | **Compétences évaluées** *(cochez)* | | |
| **1** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **2** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **3** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **4** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **5** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lors de l’évaluation ou des évaluations passée(s) 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. | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **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. |  |

**Evaluations complémentaires** *(si nécessaire)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Description des évaluations mises en œuvre** | | **Dates** | **Compétences évaluées** *(cochez)* | | |
| **1** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **2** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **3** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |
| **4** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici | 1 | 4 | 7 |
| 2 | 5 | 8 |
| 3 | 6 | 9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lors de l’évaluation ou des évaluations passée(s) 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. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SYNTHESE DES RESULTATS OBTENUS PAR LE CANDIDAT**  **A L’ISSUE DU PARCOURS DE FORMATION** | | |
|  | | |
|  |  |  |
|  |  |  |

| **Intitulé de l’activité type** | **Compétences professionnelles** | |
| --- | --- | --- |
| **Préparer une production dans un contexte agroalimentaire** | 1. Appliquer et respecter les bonnes pratiques d’hygiène relatives à l’entreprise et aux produits à traiter  2. Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires  3. Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants | |
| * L’activité 1 est maîtrisée : | OUI | NON |
|  | | |
| **Conduire un équipement agroalimentaire** | 1. Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire  2. Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process  3. Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire  4. Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire  5. Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire  6. Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire | |
| * L’activité 2 est maîtrisée : | OUI | NON |

|  |
| --- |
|  |
| **Observations** |
| Cliquez ici pour taper du texte. |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Formateur(s) / Evaluateur(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. |  |
| ***Représentant de l’organisme de formation*** | | | | | |  |
| *Nom* |  | Entrez le nom ici. | *Date* |  | 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 :**