

1. LE PRESENT DOCUMENT EUROPASS MOBILITE EST DELIVRE A

Nom(s)		Prénom(s)	
(1)(*)	<input type="text"/>	(2)(*)	<input type="text"/>
Adresse (numéro, rue, code postal, ville, pays)			Photographie
(3)	<input type="text"/>		(4) <input type="text"/>
Date de naissance		Nationalité	Signature du titulaire
(5)	<input type="text"/>	(6) Française	(7) <input type="text"/>
jj mm aaaa			
<i>N.B. : les rubriques signalées par un astérisque doivent être obligatoirement remplies.</i>			

2. LE PRESENT EUROPASS MOBILITE EST DELIVRE PAR

Nom de l'organisation	
(8) (*)	<input type="text" value="Association Alix Le Clerc - LPO SAINT PIERRE"/>
Numéro de l'Europass Mobilité	Date de délivrance
(9)(*) <input type="text"/>	(10)(*) 20/02/2016
jj mm aaaa	
<i>N.B. : les rubriques signalées par un astérisque doivent être obligatoirement remplies.</i>	

Note explicative

Europass Mobilité est un document européen normalisé; il fournit un relevé détaillé du contenu et des résultats, exprimés en termes de compétences ou de résultats académiques, obtenus par une personne - quels que soient son âge, son niveau d'études ou sa situation professionnelle - au cours d'une période passée dans un autre pays européen (UE, AELE/EEE ou pays candidats) à des fins d'apprentissage.

Le format de l'Europass Mobilité est conforme à la Décision no 2241/2004/CE du Parlement européen et du Conseil 15 décembre 2004 instaurant un cadre communautaire unique pour la transparence des qualifications et des compétences (Europass)

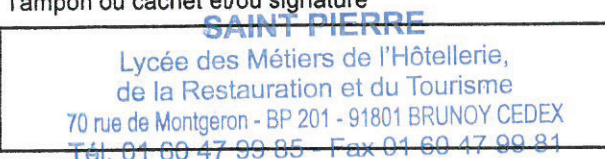
Plus d'information sur Europass, y compris sur le curriculum vitae Europass et le Passeport de langues Europass:

<http://europass.cedefop.eu.int>


© Communautés européennes 2004

3. LES ORGANISATIONS PARTENAIRES DU PARCOURS DE MOBILITE (No) SONT

PARTENAIRE DANS LE PAYS D'ORIGINE (organisation initiatrice du parcours de mobilité)

Nom, type (le cas échéant faculté/département) et adresse		Tampon ou cachet et/ou signature	
(11)(*)	LPO SAINT PIERRE 70 RUE DE MONTGERON 91801 BRUNOY CEDEX France	(12)(*)	
Nom(s) et prénom(s) de la personne de référence / du tuteur (le cas échéant du coordinateur ECTS du département)		Titre/fonction	
(13)	Sandrine CHARTIER	(14)	Professeure de cuisine
Téléphone		Courrier électronique	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	

PARTENAIRE DANS LE PAYS D'ACCUEIL (organisation qui reçoit le titulaire du document Europass Mobilité)

Nom, type (le cas échéant faculté/département) et adresse		Tampon ou cachet et/ou signature	
(17)(*)	Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo C/Correjería 28, 46001 Valencia España	(18)(*)	
Nom(s) et prénom(s) de la personne de référence / du tuteur (le cas échéant du coordinateur ECTS du département)		Titre/fonction	
(19)(*)	Diana Esteban	(20)	Département international
Téléphone		Courrier électronique	
(21)	<input type="text"/>	(22)	<input type="text"/>

NB : Ce tableau doit être validé par le tampon des deux organisations partenaires et/ou par la signature des personnes de référence/tuteurs.

4. DESCRIPTION DU PARCOURS EUROPASS MOBILITE (No)

Objectif du parcours Europass Mobilité	
(23) (*)	Stage pratique dans le domaine de la cuisine
Initiative dans le cadre de laquelle le parcours Europass Mobilité est effectué (le cas échéant)	
(24)	ERASMUS +
Qualification (certificat, diplôme ou titre) sanctionnant l'enseignement/ la formation (le cas échéant)	
(25)	<input type="text"/>
Programme communautaire ou de mobilité concerné (le cas échéant)	
(26)	ERASMUS +
De	A
(27)(*)	(28)(*)
07/02/2016	20/02/2016
jj mm aaaa	jj mm aaaa

NB: Les rubriques signalées par un astérisque doivent être obligatoirement remplies.

5.a DESCRIPTION DES APTITUDES ET COMPETENCES ACQUISES PENDANT LE PARCOURS EUROPASS MOBILITE (No)

Activités/tâches effectuées

(29)(*) **Les tâches principales en lien avec le poste de cuisinier :**

Maîtriser les bases de la cuisine

- Réaliser les préparations préliminaires
- Apprêter les matières premières
- Tailler, découper Décorer
- Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis
- Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)
- Maîtriser la technique et la gestuelle,

Aptitudes et compétences professionnelles ou techniques acquises

(30a) **L'élève est capable de :**

- Respecter la réglementation (hygiène, santé, sécurité)
- Entretenir des relations professionnelles
- S'intégrer de façon active dans une équipe
- Prendre des initiatives

Aptitudes et compétences linguistiques acquises (autres que professionnelles ou techniques)

(31a) **L'élève est capable de :**

- Communiquer en espagnol de façon correcte
- Prendre en considération les différences culturelles entre la France et l'Espagne

Aptitudes et compétences informatiques acquises (autres que professionnelles ou techniques)

(32a)

Aptitudes et compétences organisationnelles acquises (autres que professionnelles ou techniques)

(33a) **L'élève est capable de :**

- Respecter des horaires de travail
- Avoir une tenue propre et adaptée au contexte professionnel

Aptitudes et compétences sociales acquises (autres que professionnelles ou techniques)

(34a) **L'élève a réussi à :**

- S'adapter à un rythme de vie différent
- S'intégrer de façon positive dans une famille espagnole.

Autres aptitudes et compétences acquises

(35a)

Date

Signature de la personne de référence/du tuteur

Signature du titulaire

(36a)(*) 20.02.2016

(37a)(*)

(38a)(*)

jj mm aaaa

jj mm aaaa

NB : Ce tableau doit être validé par la signature de la personne de référence/du tuteur et du titulaire de l'Europass Mobilité

5.b RELEVÉ DES COURS SUIVIS ET NOTES/POINTS/CREDITS OBTENUS

(basé sur le relevé de notes du système européen de transfert et d'accumulation de crédits - ECTS)

(29b)(*)

Numéro d'inscription de l'étudiant

(30b) Code du cours (1)	(31b)(*) Intitulé du cours	(32b)(*) Durée (2)	(33b)(*) Note locale (3)	(34b) Note ECTS/ECVET (4)	(35b) Crédits ECTS/ECVET (5)

Supprimer ou ajouter des lignes si nécessaire.

Mémoire/rapport /dissertation

(36b)

Certificat/diplôme/titre obtenu (le cas échéant)

(37b)

Nom(s) et prénom(s) du tuteur/responsable administratif

(38b)(*)

Signature

Date de validation

(40b)(*)

jj mm aaaa

Nom, adresse et statut de l'établissement

(41b)(*)

Tampon ou cachet

(42b)(*)

NB: Ce tableau n'est pas valable sans la signature du tuteur/responsable administratif ou sans le cachet officiel de l'établissement.

(1) (2) (3) (4) (5) Voir page suivante

EXPLICATION DES RUBRIQUES DE LA PAGE PRECEDENTE (TABLEAU 5.B)

(Relevé des cours suivis et notes/points/crédits obtenus)

(1) CODE DU COURS

(2) DUREE DU COURS

Y = 1 année académique

1S = 1 semestre

2S = 2 semestres

1T = trimestre

2T = 2 trimestres

(3) DESCRIPTION DU SYSTEME DE NOTATION DE L'ETABLISSEMENT:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(4) ECHELLE DE NOTATION ECTS:

Note ECTS/ECVET (4)	% d'étudiants admis qui devraient obtenir la note	Définition
A	10	EXCELLENT - résultat remarquable, avec seulement quelques insuffisances
B	25	TRES BIEN - résultat supérieur à la moyenne, malgré un certain nombre d'insuffisances
C	30	BIEN - travail généralement bon, malgré un certain nombre d'insuffisances notables
D	25	SATISFAISANT - travail honnête, mais comportant des lacunes importantes
E	10	PASSABLE - le résultat satisfaisant aux critères minimaux
FX	-	INSUFFISANT - un travail supplémentaire est nécessaire pour l'octroi d'un crédit
F	-	INSUFFISANT - un travail supplémentaire considérable est nécessaire

(5) CREDITS ECTS:

1 année académique = 60 crédits

1 semestre = 30 crédits

1 trimestre = 20 crédits



MOVILIDAD EUROPASS

1. TITULAR DEL PRESENTE DOCUMENTO DE MOVILIDAD EUROPASS

Apellido(s)		Nombre(s)		Fotografía
(1) (*)	<input type="text"/>	(2) (*)	Medhi	(4) <input type="text"/>
Dirección (calle, número, código postal, localidad, país)				
(3)	<input type="text"/>			
Fecha de nacimiento		Nacionalidad	Firma del titular	
(5)	24 11 1997	(6) francesa	(7) <input type="text"/>	
	dd mm aaaa			

Nota: los apartados con asterisco deberán cumplimentarse obligatoriamente

2. ORGANIZACIÓN QUE EXPIDE EL PRESENTE DOCUMENTO DE MOVILIDAD EUROPASS

Nombre de la organización expedidora				
(8) (*)	Association Alix le Clerc. LPO Saint Pierre			
Número del documento de Movilidad Europass			Fecha de expedición	
(9) (*)	<input type="text"/>	(10) (*)	20 02 2016	
			dd mm aaaa	

Nota: los apartados con asterisco deberán cumplimentarse obligatoriamente

Nota aclaratoria

Movilidad Europass es un documento europeo tipificado, que describe en detalle el contenido y los resultados -en términos de competencias, capacidades o, si procede, de resultados académicos- obtenidos por una persona, independientemente de su edad, su nivel educativo o su situación profesional, durante una estancia en otro país europeo (UE, AELC/EEE o países candidatos) con fines formativos.

El documento de Movilidad Europass fue establecido mediante la Decisión no 2241/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de diciembre de 2004, relativa a un marco comunitario único para la transparencia de las cualificaciones y competencias (Europass)

Para más información sobre Europass, incluyendo el Curriculum Vitae Europass y el Pasaporte de Lenguas Europass, visite:

<http://europass.cedefop.eu.int>

© Comunidades Europeas 2004

Este documento de Movilidad Europass puede ser verificado introduciendo el código de verificación en la dirección <https://www.oapee.es/europassmobility/>

3. ORGANIZACIONES ASOCIADAS EN EL PROYECTO DE MOVILIDAD (Nº)

ORGANIZACIÓN DE ORIGEN DEL TITULAR (organización responsable de la formación y el proyecto de movilidad en el país de origen)

Nombre, tipo (si procede, facultad o departamento), dirección

Sello y/o firma

(11) (*) LPO SAINT PIERRE (12)
70 rue de montgeron
91801 brunoy cedex
Francia

SAINT PIERRE
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
70 rue de Montgeron - BP 201 - 91801 BRUNOY CEDEX
Tél. 01 60 47 99 85 - Fax 01 60 47 99 81

Nombre(s) y apellido(s) de la persona de referencia o tutor (si procede, del coordinador del departamento del ECTS)

Título/cargo

(13) Sandrine CHARTIER (14)

Profesora de cocina

Teléfono

Correo electrónico

(15) (16)

:

ORGANIZACIÓN DE ACOGIDA (organización que recibe al titular del documento de Movilidad Europass)

Nombre, tipo (si procede, facultad o departamento), dirección

Sello y firma

(17) (*) CSHM (18) (*)
C/ Correjería 28
46001 Valencia
españa

SECCION DE ASESORIA DE CULTURA, EDUCACION Y DEPORTA
CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERIA DEL MEDITERRANEO
CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO

Nombre(s) y apellido(s) de la persona de referencia o tutor (en su caso, del coordinador del departamento ECTS)

Título/cargo

(19) (*) Diana Esteban (20)

Departamento internacional

Teléfono

Correo electrónico

(21) (22)

Nota: Esta sección no será válida sin las firmas de la persona de referencia/ tutor ni del titular del documento de Movilidad Europass.

Las secciones marcadas con un asterisco son obligatorias.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO DE MOVILIDAD EUROPASS (Nº)

Objetivo de estancia formativa

(23) Prácticas profesionales en cocina

Iniciativa en cuyo marco se efectúa la estancia formativa (si procede)

(24) Erasmus +

Titulación (certificado, diploma o título) que acredita la formación recibida (si procede)

(25)

Programa comunitario o de movilidad correspondiente (si procede)

(26) Erasmus +

Duración de la estancia formativa

(27) (*) desde 07 02 2016 (28) (*) hasta 20 02 2016
dd mm aaaa dd mm aaaa

Nota: los apartados con asterisco deberán cumplimentarse obligatoriamente

5.a DESCRIPCIÓN DE LAS CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ADQUIRIDAS DURANTE LA ESTANCIA FORMATIVA

Actividades / tareas llevadas a cabo durante la estancia

(29a)

- Llevar a cabo funciones relativas al puesto de cocinero:
- Dominar las bases de la cocina
 - Realizar las preparaciones preliminares
 - Preparar las materias primas
 - Tallar y cortar y decorar
 - Realizar las salsas básicas y los zumos
 - Realizar las preparaciones básicas
 - Dominar la técnica y del gesto

Capacidades y competencias profesionales o técnicas adquiridas

(30a)

- El alumno es capaz de:
- Respetar las reglas de higiene y seguridad
 - favorecer relaciones profesionales
 - Integrarse de manera activa en un equipo de trabajo
 - tomar la iniciativa

(31a)

Capacidades y competencias lingüísticas adquiridas (si no están incluidas en las profesionales o técnicas)

Es alumno puede:

- comunicarse en español de manera correcta.
- tomar en consideración las diferencias culturales entre Francia y España

(32a)

Capacidades y competencias informáticas adquiridas (si no están incluidas en las profesionales o técnicas)

El alumno sabe:

- Usar Excel y Word a nivel de usuario avanzado.
- Llevar a cabo presentaciones en Power Point.
- Usar Outlook de manera eficiente.

(33a)

Capacidades y competencias organizativas adquiridas (si no están incluidas en las profesionales o técnicas)

El alumno es capaz de :

- Respetar los horarios de trabajo
- Tener una ropa limpia y adaptada al contexto profesional

Capacidades y competencias sociales adquiridas (si no están incluidas en las profesionales o técnicas)

(34a)

El alumno ha logrado :

- Adaptarse a un ritmo de vida diferente.
- Integrarse de manera eficiente en una familia española

Otras capacidades y competencias adquiridas

(35a)

Fecha

(36a)(*)

20 02 2016

dd mm aaaa

Firma de la persona de referencia o tutor

(37a)(*)

Firma del titular

(38a)(*)

5.b REGISTRO DE LOS CURSOS SEGUIDOS Y DE LAS NOTAS/CALIFICACIÓN/PUNTOS/CRÉDITOS OBTENIDOS

(basado en el registro de las notas del Sistema europeo de transferencia y acumulación de créditos - ECTS)

(29b) (*) Número de matrícula del beneficiario

(30b) Código del curso ⁽¹⁾	(31b) (*) Denominación del curso	(32b) (*) Duración ⁽²⁾	(33b) (*) Calificación local ⁽³⁾	(34b) Calificación ECTS/ECVET ⁽⁴⁾	(35b) Créditos ECTS/ECVET ⁽⁵⁾
Suprimir o añadir líneas según sea necesario.					

(36b) Memoria / informe / tesis (si procede)

(37b) Certificado / diploma / título obtenido (si procede)

(38b) (*) Apellido(s) y nombre(s) del tutor o responsable administrativo

Firma

(39b) (*)

(40b) (*) Fecha de validación

dd mm aaaa

(41b) (*)

Nombre, dirección y categoría del centro

(42b) (*)

Sello

*Nota: Esta sección no será válida sin las firmas de la persona de referencia/ tutor ni del titular del documento de Movilidad Europass.
Las secciones marcadas con un asterisco son obligatorias.*

(1) (2) (3) (4) (5): véase la página siguiente

EXPLICACIÓN DE CASILLAS EN PÁGINA PRECEDENTE (CUADRO 5.B)
(Registro de los cursos seguidos y de las notas/puntos/créditos obtenidos)

(1) **CÓDIGO DEL CURSO:**
Véase el dossier informativo sobre el ECTS disponible en la web de la organización de acogida

(2) **DURACIÓN DEL CURSO:**
Y = 1 año académico
1S = 1 semestre 2S = 2 semestres
1T = trimestre 2T = 2 trimestres

(3) **DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA INSTITUCIONAL DE CALIFICACIÓN:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(4) **ESCALA DE CALIFICACIÓN ECTS:**

Nota ECTS	% de alumnos que obtiene normalmente la nota	Definición
A	10	EXCELENTE – resultado notable con escasas insuficiencias
B	25	MUY BUENO – resultado superior a la media, a pesar de existir alguna insuficiencia
C	30	BUENO – buen trabajo en general, a pesar de existir un número considerable de insuficiencias
D	25	SATISFACTORIO – trabajo correcto, pero con lagunas importantes
E	10	SUFICIENTE – resultado que cumple los criterios mínimos de aprobado
FX	-	INSUFICIENTE – se requiere un trabajo suplementario previo a la concesión de un crédito
F	-	MUY DEFICIENTE- se requiere un trabajo suplementario considerable

(5) **CRÉDITOS ECTS:**

1 año académico = 60 créditos

1 semestre = 30 créditos

1 trimestre = 20 créditos

INFORMACIÓN PERSONAL

OBJETIVO PROFESIONAL Alumno en formación profesional interesado en hacer practicas en cocina

EXPERIENCIA PROFESIONAL

05/04/2015–25/04/2015 **Cook**
 Restaurant "Le lavandou", Savigny sur orge (Francia)
 -Realizar las preparaciones preliminares
 Aplicar diferentes cociones
 - Aprender las técnicas de manipulacion de alimentos
 - Colaborar con un equipo profesional
 - Adquirir habitos de responsabilidad y autonomia
 - Tomar iniciativas
 - Implicarse en su trabajo
 Sector de actividad Restaurante tradicional

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

15/06/2011–presente **Brevet des collèges (certificado de 3° de ESO)**
 Collège Eugène delacroix, Draveil (Francia)

02/09/2011–01/07/2014 **NIVEL bachillerato general científico (titulo no obtenido)**

COMPETENCIAS PERSONALES

Lengua materna francés

Otros idiomas	COMPRENDER		HABLAR		EXPRESIÓN ESCRITA
	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	
inglés	B1	B1	A2	A2	A2
español	B1	B1	A2	A2	A2

Niveles: A1 y A2: usuario básico - B1 y B2: usuario independiente - C1 y C2: usuario competente
Marco común Europeo de referencia para las lenguas

Competencias comunicativas Buenas competencias comunicativas adquiridas a través de mis diferentes experiencias como cocinero durante mis practicas y como alumno de bachillerato científico (durante 3 años)



Certificado de asistencia

Por la presente certifico que la Sra/el Sr :

Alumna/o de 2º año de bachillerato profesional en cocina, en el instituto St Pierre en la ciudad de Brunoy (Francia), ha asistido durante **la semana del 8 de febrero al 12 de febrero de 2016** al curso

.....
cocina española..... en el centro superior
de hostelería del mediterráneo en Valencia.

El curso comprende *15*..... horas de clase.

En el curso se han tratado los siguientes temas :

Las bases de la cocina española
La cocción de los avocés
Varios tipos de cortes (verduras y carnes)
Recetas típicas de las comidas valencianas

Fecha : *18/02/2016*.....

Nombre del profesor :

Firma :

Sello del CSHM :





Saint-Pierre
Institut



Certificado de prácticas

Nombre de la empresa : restaurante Cape Diem
Dirección : Calle Ruzhinez Cubells, 4
Localidad : VALENCIA ESPAÑA

Por medio de la presente dejamos constancia que la Sra/el Sr :

..... ha realizado
prácticas en cocina desde el lunes 15 de febrero hasta el viernes 19 de febrero de 2016,
acumulando un total de 30 horas de prácticas.

Firma del representante de la empresa :



ARROZ DE VALENCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Otorga el presente Certificado a:

por su asistencia al curso:

La Cocina del Arroz

Variedades, técnicas y trucos para acertar siempre.

*organizado por Arroz de Valencia Denominación de
Origen el día 12 de febrero de 2015.*





Asociación de Empresarios del Turismo de la Comunidad Valenciana

Certifica que

D./ Dña.

*Ha participado en el Curso de **Cocina Española**
perteneciente al Plan de Formación de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo
y cofinanciado por el FSE (III Acuerdo Tripartito de Formación Continua)
impartido del **8 al 12 Febrero 2016**
con una duración de **15** horas presenciales
y con un nivel de aprovechamiento*



INSTITUTO NACIONAL DE EMPLEO



FONDO
SOCIAL
EUROPEO

Fdo. **Carmen Moreno Pérez**
Presidenta de la Asociación de Empresarios
del Turismo de la Comunidad Valenciana



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Académie de
 Acadèmia de
VERSAILLES

Établissement
 Establecimiento

**INSTITUT ST PIERRE
 BRUNOY (France)**

Session
015/2016

Nom, prénom du candidat
Apellido y nombre del candidato

Entreprise
 Empresa
 Période 1

*Restaurante Caffe Diem
 Calle Rarknez Cuellas 4.
 VALENCIA - España*

Entrepr
 Empr
 Périod

Positionnement et évaluation du candidat
Evaluación del candidato

Pôle	Compétences Competencias	Compétences opérationnelles Competencias operativas	Critères d'évaluation Criterios de evaluación	Formatif				Certificatif					
				Compétences*				Conseils tuteur Consejos del tutor					
				N	ECA		M	N	ECA		M	Barème Baremo	
M	-	+	M	M	-	+	M						
1	C1-1 Organiser la production Organizar la producción	C1-1.4 Entretien des locaux et matériels Usar y mantener el material y los locales	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité) Respetar las reglas de higiene y seguridad			✓						... /10	
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine Dominar las bases de la cocina	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires Realizar las preparaciones preliminares	Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité Dominio de la técnica y del gesto. Rapidez y destreza				✓					 /20
		C1-2.2 Apprêter les matières premières Preparar las materias primas					✓						
		C1-2.3 Tailler, découper Tallar y cortar					✓						
		C1-2.4 Décorer Decorar					✓						
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops Realizar adobos, salazones y almibares											
		C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces Realizar fondos, aromas y helados											
		C1-2.7 Réaliser les liaisons Saber unir y espesar una salsa											
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis Realizar las salsas básicas y los zumos											
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beures, appareils et crèmes) Realizar las preparaciones básicas (rellenos, purés, mantequillas y cremas)											
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base Realizar las masas de base											
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons Aplicar las cociones					✓								
C1-4 Dresser, distribuer les préparations Aderezar y servir las preparaciones	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations Aderezar y decorar las preparaciones	Qualité des finitions et de la présentation Calidad final de la presentación				✓					 /20	
	C1-4.2 Distribuer la production Servir las producciones					✓							
2	C2-1 Entretien des relations professionnelles Favorecer relaciones profesionales	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure Comunicar con un equipo y una estructura	Communication dans différents contextes professionnels Comunicación en diferentes contextos profesionales			✓						... /20	
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales Comunicar con un objetivo comercial	C2-2.2 Communiquer en situation de service Comunicar en situación de servicio											

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

Baccalauréat « Restauration » Option Cuisine – EP2 Épreuve de pratique professionnelle
 Bachillerato profesional restauración. Opción cocina. EP2 prueba práctica profesional.

3	C3-1 Animer une équipe <i>Animar un equipo</i>	C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels <i>Tener una postura y un comportamiento profesional</i>	L'attitude et le comportement professionnel (y compris le travail en équipe) Postura y comportamiento profesional (incluso en el trabajo de equipo)																
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service <i>Aplicar y hacer cumplir los horarios de servicio</i>																	/10	
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks <i>Controlar el inventario</i>	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés <i>Recibir y controlar los productos recibidos</i>	La réception et le stockage des produits <i>La recepción y el almacenamiento de los productos</i>																
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement <i>Realizar las operaciones de desembalaje</i>																		
		C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement <i>Realizar las operaciones de acondicionamiento</i>																		
		C4-2.4 Stocker les produits <i>Almacenar los productos</i>																		/10
5	C5-2 Maintenir la qualité globale <i>Mantener la calidad general</i>	C5-1.3 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions <i>Controlar la calidad gustativa de las materias primas y de las producciones</i>	Qualité organoleptique de l'ensemble de la production <i>Calidad del sabor de la totalidad de la producción</i>															...		
* NM = No dominada ECA = En proceso de aprendizaje , M = Dominada																				
																	Total BEP (en points)	/100		

Situation 1 – EP2



...../100 points

Positionnement et évaluation du candidat "Savoir Être " Evaluación del candidato : « saber estar »

Pôle	Compétences Competencias	Points d'évaluation Criterios de evaluación	Formative 1				Formative 2							
			NM	ECA		M	Conseils du tuteur Consejos del tutor	NM	ECA		M	Conseils du tuteur Consejos del tutor		
				-	+				-	+				
3	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels Tener una actitud y una postura profesional	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils. <i>Mostrar curiosidad profesional y pedir consejos</i>		✓										
		Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres. <i>Efectuar su trabajo según las instrucciones y sin esperar las órdenes</i>			✓									
		Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité. <i>Respetar los horarios de trabajo y ser puntual</i>			✓									
		Faire preuve de motivation. <i>Mostrar motivación</i>		✓										
		Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail. <i>Mostrar dinamismo, participación activa, rapidez en su trabajo</i>		✓										
		Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel. <i>Tener una ropa limpia y adaptada al contexto profesional</i>				✓								
		S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe. <i>Integrarse de manera activa en un equipo de trabajo</i>		✓										
		Garder la maîtrise de soi. <i>autocontrolarse</i>			✓									
		Savoir s'adapter aux remarques formulées. <i>Adaptarse según las observaciones hechas</i>			✓									
Faire preuve de discrétion. <i>Mostrar discreción</i>				✓										

Membres du jury pour la 1 ^{ère} évaluation Miembros del jurado para la primera evaluación		
Fonction Puesto	NOM Prénom Apellido y nombre	Émargement Firma
JEFE DE COCINA	Antonio E.	
Professeur profesor	CHARTIER Sandrine Soriano	
Tuteur tutor	Trapero	

Appréciation Comentarios

Membres du jury pour la 2 ^{ème} évaluation Miembros del jurado para la segunda evaluación		
Fonction Puesto	NOM Prénom Apellido y nombre	Émargement Firma
Professeur Profesor		
Tuteur tutor		

Appréciation Comentarios

Annexe / Anexo

Grille d'évaluation des acquis d'apprentissage à l'issue de la période de mobilité / Baremo de evaluación de las experiencias de aprendizajes al término de las prácticas profesionales al extranjero

Compétences Competencias	Résultats d'apprentissage Resultados del aprendizaje	Acquis Adquirido	Non acquis No adquirido
C1 Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger <i>Entender y hacerse entender en un contexto profesional extranjero</i>	Comprend les consignes orales <i>Entiende las consignas orales.</i>	✓	
	Comprend les consignes écrites <i>Entiende las consignas escritas.</i>		
	Se fait comprendre à l'oral <i>Se hace entender oralmente.</i>		
	Se fait comprendre avec un support écrit, graphique, numérique, etc. <i>Se hace entender por escrito, gráficamente, numéricamente, etc.</i>	✓	
C3 Réaliser partiellement une activité professionnelle sous contrôle dans un contexte professionnel étranger <i>Realizar parcialmente una actividad profesional bajo control en un contexto profesional extranjero</i>	Adopte un comportement professionnel conforme <i>Tiene un comportamiento profesional adaptado.</i>	✓	
	Applique les consignes <i>Aplica las consignas.</i>	✓	
	Tient compte des risques professionnels <i>Toma en cuenta los riesgos profesionales.</i>	✓	
	Réalise correctement les tâches confiées <i>Realiza correctamente las tareas confiadas.</i>	✓	

Observations / Observaciones:

Date / Fecha: 18/02/16.

Nom, fonction et signature des évaluateurs / Nombre, cargo y firma de los examinadores

A. Sime
 ALBERCA DE SEGUROS DE VIVIENDA Y AUTOMATIZACIÓN, S.L.
 E-46100 BURJASSOT
 Martínez Cubells, 4
 46100 VALENCIA