

**ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE  
ET PROFESSIONNEL**

ELEVE :

EXEMPLE

DATE de NAISSANCE :

Bilan des compétences en enseignement technologique et professionnel Champ professionnel <b>ALIMENTATION/HYGIENE-SERVICES</b>																	
	4 <sup>ème</sup> 1 <sup>er</sup> semestr e			4 <sup>ème</sup> 2 <sup>ème</sup> semestr e			3 <sup>ème</sup> 1 <sup>er</sup> trimestr e		3 <sup>ème</sup> 2 <sup>ème</sup> trimestr e		3 <sup>ème</sup> 3 <sup>ème</sup> trimestr e		Stage		Bilan		
	o	m	t	o	m	t	o	m	o	m	o	m	o	m	o	m	
	c	t	s	c	t	s	c	t	c	t	c	t	c	t	c	t	
<b>Réaliser des techniques de merchandisage</b>																	
<b>Participer aux commandes fournisseurs</b>																	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• identifier les articles à commander</li> <li>• rechercher dans un fichier un fournisseur</li> <li>• remplir et transmettre un bon de commande</li> </ul>																	
<b>Réceptionner des marchandises et effectuer des opérations de contrôle</b>																	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• réceptionner des produits</li> <li>• effectuer les vérifications d'usage : quantité, qualité, conformité...</li> <li>• relever et signaler les anomalies</li> </ul>																	
<b>Stocker les produits</b>																	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• étiqueter ou contrôler, étiquetage des produits</li> <li>• maintenir à la main ou à la machine en respectant les règles en vigueur</li> <li>• mettre à jour les documents de suivi de stocks</li> </ul>																	
<b>Participer à la préparation et au suivi des opérations de vente</b>																	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• déstocker</li> <li>• conditionner, emballer, étiqueter, éventuellement expédier</li> <li>• mettre les produits en rayon</li> <li>• préparer la facturation</li> </ul>																	



ELEVE :

DATE de NAISSANCE :

Bilan des compétences en enseignement technologique et professionnel Champ professionnel <b>ALIMENTATION</b>		4 <sup>ème</sup> semestre			3 <sup>ème</sup> semestre			2 <sup>ème</sup> semestre			1 <sup>er</sup> semestre			Stage			Bilan																								
		o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t																			
<b>Réaliser des tech. de service et distribution des repas</b>																																									
<b>Dans le cadre familial</b>																																									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dresser le couvert pour un repas quotidien</li> <li>• effectuer la mise en place d'une table de fête</li> <li>• effectuer un service plat sur table <i>(à l'assiette)</i></li> <li>• desservir</li> </ul>																																									
<b>Dans le cadre d'une petite collectivité</b>																																									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effectuer un nappage</li> <li>• dresser un couvert classique ou de base</li> <li>• effectuer un service au chariot</li> <li>• desservir à l'aide du chariot</li> </ul>																																									
<b>Dans le cadre d'un restaurant</b>																																									
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effectuer la mise en place de la salle de restaurant                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• dépoussiérer mobilier et toutes surfaces</li> <li>• mettre en place en fonction du nombre de réservations</li> <li>• dresser un couvert adapté</li> <li>• mettre en place le matériel de table</li> </ul> </li> <li>2. Participer à l'amélioration des ambiances                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un décor de table, un bouquet</li> </ul> </li> <li>3. Servir                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• utiliser la méthode adaptée à la situation</li> </ul> </li> <li>4. Desservir</li> </ol>																																									
<b>Dans le cadre d'un restaurant libre-service</b>																																									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place une banque de distribution</li> <li>• alimenter et réapprovisionner les zones froides et neutres</li> <li>• maintenir ou remettre en température les préparations froides ou chaudes</li> <li>• dresser une assiette</li> </ul>																																									



ELEVE :

DATE de NAISSANCE :

**Bilan des compétences en enseignement  
technologique et professionnel**  
Champ professionnel  
**ALIMENTATION/HYGIENE-SERVICES**

	4 <sup>ème</sup> semestre 1 <sup>er</sup>			4 <sup>ème</sup> semestre 2 <sup>ème</sup>			3 <sup>ème</sup> trimestre 1 <sup>er</sup>			3 <sup>ème</sup> trimestre 2 <sup>ème</sup>			3 <sup>ème</sup> trimestre 3 <sup>ème</sup>			Stage			Bilan				
	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m
<b>Réaliser des tech. d'entretien des matériels et des locaux</b>																							
<b>Entretenir et désinfecter</b>																							
• les matériels																							
• les équipements																							
• les postes de travail																							
<b>Entretenir les surfaces horizontales et verticales</b>																							
• dépoussiérer																							
• laver																							
• sécher																							
• désinfecter																							
<b>Entretenir un local spécifique</b>																							
•																							
•																							
<b>Entretenir et rénover des surfaces protégées</b>																							
• cirer																							
• lustrer																							
• décapier																							
• protéger																							
• réaliser une spray-méthode																							
<b>Entretenir des surfaces textiles</b>																							
• dépoussiérer																							
•																							
<b>Assurer la petite maintenance</b>																							
•																							

1

2



ELEVE :

DATE de NAISSANCE :

**Bilan des compétences en enseignement  
technologique et professionnel**  
Champ professionnel  
**ALIMENTATION/HYGIENE-SERVICES**

	4 <sup>ème</sup> 1 <sup>er</sup> semestr			4 <sup>ème</sup> 2 <sup>ème</sup> semestr			3 <sup>ème</sup> 1 <sup>er</sup> trimestr			3 <sup>ème</sup> 2 <sup>ème</sup> trimestr			3 <sup>ème</sup> 3 <sup>ème</sup> trimestr			Stage			Bilan					
	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t	o	m	t
4 <sup>ème</sup> 1 <sup>er</sup> semestr																								
4 <sup>ème</sup> 2 <sup>ème</sup> semestr																								
3 <sup>ème</sup> 1 <sup>er</sup> trimestr																								
3 <sup>ème</sup> 2 <sup>ème</sup> trimestr																								
3 <sup>ème</sup> 3 <sup>ème</sup> trimestr																								
Stage																								
Bilan																								

Réaliser des techniques de réfection et confection

Conduire les opérations de réfection

- préparer
- réaliser
- *Préparation*

Conduire les opérations de confection avec matériel familial

- préparer
- réaliser

Conduire les opérations de confection avec matériel industriel

- préparer
- réaliser

Conduire les opérations de finition et de contrôle

- vérifier la qualité
- vérifier les quantités

Commission du :

Les membres : *1*

ELEVE : ..... DATEdeNAISSANCE: ..... CLASSE: .....

---

# STAGES EN ENTREPRISE

ELEVE :

DATE de NAISSANCE :

**ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL**  
**PERIODES EN ENTREPRISES 1/2**

**STAGE N° 1** du ..... au .....

Entreprise : .....

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Domaine d'activité .....

**Maître de stage :** Nom : .....

Prénom : .....

**STAGE N° 2** du ..... au .....

Entreprise : .....

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Domaine d'activité .....

**Maître de stage :** Nom : .....

Prénom : .....

**STAGE N° 3** du ..... au .....

Entreprise : .....

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Domaine d'activité .....

**Maître de stage :** Nom : .....

Prénom : .....

ELEVE :

DATE de NAISSANCE :

**ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL****PERIODES EN ENTREPRISES 2/2****STAGE N° 4**

du ..... au .....

Entreprise : .....

Nom : .....

Adresse : .....

Domaine d'activité .....

**Maître de stage :**

Nom : .....

Prénom : .....

**STAGE N° 5**

du ..... au .....

Entreprise : .....

Nom : .....

Adresse : .....

Domaine d'activité .....

**Maître de stage :**

Nom : .....

Prénom : .....

**STAGE N° 6**

du ..... au .....

Entreprise : .....

Nom : .....

Adresse : .....

Domaine d'activité .....

**Maître de stage :**

Nom : .....

Prénom : .....