



## **DOSSIER D'ÉVALUATION CAP VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES (option A)**

**ELEVE EN SITUATION DE HANDICAP  
Faisant l'objet d'un projet personnalisé de scolarisation**

NOM : .....

Prénom : .....

Etablissement scolaire :

Adresse :

Tel : .....

**Ce dossier doit comporter les documents suivants :**

- Fiche des aménagements proposés en centre et en entreprise**
  - Fiche des évaluations individuelles en centre épreuves EP1 et EP2**
  - Fiches des évaluations en entreprise épreuves EP1 et EP2**
- Fiche de synthèse des évaluations EPREUVES : EP1 et EP2**

Pour chaque tâche le professeur devra :

- Préciser l'aménagement proposé (décret du 21-12-2005 et circulaire du 25 juin 2003) soit :
  - Aide humaine (AH) indiquer laquelle,
  - Aide technique (AT) préciser la nature poste de travail aménagé, matériel informatique etc,
  - Aménagement du temps : durée et modalités à définir etc.

- Mettre une croix dans la case correspondant au degré de maîtrise :

N0 : non maîtrisé, N1 : maîtrisé avec une aide permanente, N2 Maîtrisé avec aide ponctuelle, N3

Nom de l'élève : .....

Classe : .....

**Aménagements proposés pour la formation en centre ou en entreprise  
DIPLOME : CAP VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES (Option A)**

**Epreuves EP1 et EP2**

Activités confiées à l'élève	Travail en autonomie	Aide technique (AT)		Aide humaine* (AH)	Autre aide* (AA)
		Aménagement matériel*	Aménagement du temps de travail*		
<b>VENDRE ET ACCOMPAGNER LA VENTE</b>					
<b>RECEPTIONNER ET STOCKER</b>					
<b>SUIVRE LES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES</b>					

Remarque : au préalable l'enseignant doit se référer au projet personnalisé de scolarisation de l'élève validé par la commission des droits et de l'autonomie (CDAPH) et des aides et accompagnements matériels et humains préconisés pour garantir la scolarisation dans de bonnes conditions.

\* Pour chaque type d'aménagement technique (AT) ou humain (AH) détailler à chaque fois l'aide apportée à la fois en établissement scolaire ou en entreprise lors des périodes de formation en milieu professionnel

Exemples

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 ...

Aménagement du temps de travail :

pour un élève se fatigant rapidement aménagement horaire :

- en stage : travail sur 1/2 journée, horaires aménagés en début ou en fin de journée..
- exercices fractionnés dans le temps, ou exercices allégés sur les contenus. ...

Aménagement humain : aide d'une tierce personne (AVS par exemple) pour l'aider à se concentrer sur son travail, pour l'accompagner en stage, aide à la rédaction (secrétaire) traducteur en LSF ou langage parlé complété

Autre : modification des modes de restitution des travaux. Ex : travail oral transformé en travail écrit.....

**CAP VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES (Option A)**  
Synthèse des évaluations : EPREUVES EP1 et EP2 en centre

**Document professeur**

Tâches	Condi- tions*	EXIGENCES	Niveau de maîtrise			
			N0	N1	N2	N3
<b>VENDRE ET ACCOMPAGNER LA VENTE</b>						
Accueillir le client		L'utilisation de langage et paralangage est correcte. Le vocabulaire professionnel est utilisé. L'argumentation est adaptée.				
Rechercher les besoins						
Présenter les produits						
Démontrer et argumenter						
Conclure la ou les ventes						
Prendre congé						
Exploiter l'environnement informatif du point de vente		Les techniques d'information et de service à la clientèle sont appliquées.				
Mettre en place des services liés aux produits et aux prix						
Participer aux manifestations évènementielles						
<b>RECEPTIONNER ET STOCKER</b>						
Réceptionner les colis		Le contrôle quantitatif et qualitatif est effectué Les documents sont complétés. L'organisation dans l'espace est gérée.				
Stocker les produits						
Maintenir la surface de stockage dans un état correct						
<b>SUIVRE LES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES</b>						
Relever les caractéristiques de produits, les relier aux arguments de vente		La connaissance technologique des produits est maîtrisée. Les règles d'hygiène alimentaire sont respectées.				
Etiqueter, tenir à jour la signalétique		La mise en rayon est maîtrisée.				
Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine						
Mettre les produits en valeur						
Participer aux commandes de renouvellement		Les consignes de suivi de vente sont respectées.				
Participer à la lutte contre la démarque						
Participer à l'inventaire						

(1) Pour chaque tâche indiquer l'aménagement proposé (décret du 21-12-2005 et circulaire du 25 juin 2003) : Aide humaine (AH) Aide technique (AT) autre aide (AA). Les précisions sont apportées dans le tableau d'aménagement joint en page 2 du dossier d'évaluation

(2) Mettre une croix dans la case correspondant au degré de maîtrise :

N0 : non maîtrisé, N1 : maîtrisé avec une aide permanente, N2 Maîtrisé avec aide ponctuelle, N3 maîtrisé

# CAP VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES (Option A)

## Bilan des évaluations **en entreprise**

### EPREUVES EP1 et EP2

#### Document tuteur

Nom de l'élève : .....

Tâches	Condi- tions*	EXIGENCES	Niveau de maîtrise						
			N0	N1	N2	N3			
<b>VENDRE ET ACCOMPAGNER LA VENTE</b>									
Accueillir le client		L'utilisation de langage et paralangage est correcte. Le vocabulaire professionnel est utilisé. L'argumentation est adaptée.							
Rechercher les besoins									
Présenter les produits									
Démontrer et argumenter									
Conclure la ou les ventes									
Prendre congé									
Exploiter l'environnement informatif du point de vente		Les techniques d'information et de service à la clientèle sont appliquées.							
Mettre en place des services liés aux produits et aux prix									
Participer aux manifestations évènementielles									
<b>RECEPTIONNER ET STOCKER</b>									
Réceptionner les colis		Le contrôle quantitatif et qualitatif est effectué Les documents sont complétés. L'organisation dans l'espace est gérée.							
Stocker les produits									
Maintenir la surface de stockage dans un état correct									
<b>SUIVRE LES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES</b>									
Relever les caractéristiques de produits, les relier aux arguments de vente		La connaissance technologique des produits est maîtrisée. Les règles d'hygiène alimentaire sont respectées.							
Etiqueter, tenir à jour la signalétique									
Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine									
Mettre les produits en valeur		Les consignes de suivi de vente sont respectées.							
Participer aux commandes de renouvellement									
Participer à la lutte contre la démarque									
Participer à l'inventaire									

**(1)** Pour chaque tâche indiquer l'aménagement proposé (décret du 21-12-2005 et circulaire du 25 juin 2003) : Aide humaine (AH) Aide technique (AT) autre aide (AA). Les précisions sont apportées dans le tableau d'aménagement joint en page 2 du dossier d'évaluation

**(2)** Mettre une croix dans la case correspondant au degré de maîtrise :

N0 : non maîtrisé, N1 : maîtrisé avec une aide permanente, N2 Maîtrisé avec aide ponctuelle, N3 maîtrisé

## APPRECIATION GENERALE :

Indiquez pour chaque poste de travail, le degré de maîtrise, la fatigabilité, l'aptitude à pouvoir travailler sur ce poste, l'aide à apporter le cas échéant (voir ci-dessus la nature de l'aide)  
Si les activités n'ont pu être réalisées mettre la mention **N.R** : non réalisé

<b>VENDRE ET ACCOMPAGNER LA VENTE</b>	
<b>RECEPTIONNER ET STOCKER</b>	
<b>SUIVRE LES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES</b>	
<b>Comportement du stagiaire :</b>	

Date : .....

Signature du tuteur

Signature du professeur

Proposition de l'établissement scolaire	
Pour mademoiselle, monsieur (1) Nom	Prénom

Au vu des activités mises en œuvre, du résultat des évaluations en centre et en entreprise, des attitudes professionnelles constatées

**La validation des épreuves EP1 et EP2**

**Peut être proposée** (1)

**Ne peut pas être proposée** (1)

Au jury de délibération du diplôme

**Pour les raisons suivantes :**

(1) Barrer la mention inutile

