

Collectivité : Commune d'Aussac-Vadalle

Date : 3 février 2026



Objet : Evaluation du stagiaire

FICHE D'ÉVALUATION EN COURS DE STAGE

Au terme de cet entretien, vous devez être en mesure de répondre à chacune des questions suivantes :

- Comment le stagiaire assume-t-il ses fonctions ?
- Où se situe-t-il par rapport aux qualités attendues sur le poste occupé ?
- Quels sont les points positifs et les points perfectibles ? Il s'agit de recenser ce qui est correctement fait, ce qu'il reste à acquérir ou à améliorer.

Le cas échéant, préciser les objectifs et les moyens d'y parvenir (formation, encadrement, matériels...), les modalités de travail, le fonctionnement interne de la collectivité.

Existe-t-il des éléments négatifs qui conduisent l'employeur à envisager un licenciement après avis de la Commission Administrative Paritaire (CAP) compétente au terme de la moitié de la durée du stage (6 mois en général)

1^{ère} évaluation

2^{ème} évaluation

3^{ème} évaluation

Identification du stagiaire et situation administrative :

Nom : DARDILLAC

Date de nomination : 10/06/2025

Prénom : Mélanie

Date de la 1^{ère} évaluation : 3/02/2026

Date de 2^{ème} évaluation :

Service : Restaurant Scolaire

Responsable hiérarchique : Adjointe au Restaurant Scolaire

Grade : Adjoint technique territoriale

Fonctions : Agent technique polyvalent

Temps de travail : 22 h 10

Rappel des activités du poste (avec la fiche de poste) :

Mme Mélanie Dardillac assure la tâche de gestion du restaurant scolaire selon NSP 008-2025,

gestion du restaurant scolaire

Satisfactions sur le poste de travail et difficultés rencontrées :

⇒ Mesures d'accueil mises en œuvre pour l'intégration

Dans la collectivité : Accueil administratif et technique global
Sur le poste de travail: Présentation des moyens par l'adjointe en charge du restaurant scolaire.

⇒ Apprentissage de la réglementation ou de la technique ou du métier et mise en œuvre :

○ Formation et accompagnement dans le service : **par l'élue référente à partir du PMS et des consignes locales.**

○ Formations suivies : **formation obligatoire d'intégration; Formation démarche HACCP et analyse des risques, Végétalisation des assiettes en restauration collective.**

⇒ Conditions matérielles de travail :

L'agent dispose d'un bureau, et détient l'ensemble des fiches techniques de cuisine, le PMS applicable, les recettes de cuisines détaillées et quantifiées, le stock des produits d'entretien et des EPI.

Un vestiaire personnel et l'ensemble des EPI nécessaires.

Un ordinateur est mis à sa disposition pour traiter la traçabilité des produits (photos des produits prises par un smartphone dédié fourni par la mairie).

⇒ **Suggestions pour une amélioration du poste de travail :**

○ Formations nécessaires : **Formation aux premiers secours**

○ Autres : **modification de la plonge avec marche en avant et acquisition d'un nouveau lave vaisselle. Participation aux points rencontre du CDG16 et webinaires associés**

○ **Application rigoureuse des consignes**

Appréciations du supérieur hiérarchique et/ou de l'autorité territoriale :

Connaissances professionnelles :

- aptitudes générales et compétences techniques liées au poste :

Rigueur, respect des consignes et fait preuve de compétences dans l'élaboration des produits et l'encadrement des élèves et de l'agent technique.

- ponctualité, assiduité : **Bien**

Qualité d'exécution, adaptation à la fonction :

- intérêt pour l'environnement de travail : **bien impliquée dans son travail.**

- maîtrise des contraintes (sens de l'organisation, respect des délais) : **Applique les consignes édictées dans les délais souhaités**

- qualité du travail effectué : **parfait**

- esprit participatif, force de proposition : **participe bien à l'effort global et apporte des idées nouvelles.**

Intégration dans l'équipe et qualités relationnelles :

- avec la hiérarchie : **Bien**
- les collègues : **Bien**
- les usagers: **Bien**

Capacité d'encadrement ou d'expertise (le cas échéant) :

- organisation du travail de l'équipe : **Bien.**
- prévention et gestion des conflits : **Bien**
- qualité du travail collectif : **bien.**
- force de proposition : **oui**
- expertise sur le poste : **maitrise du poste**

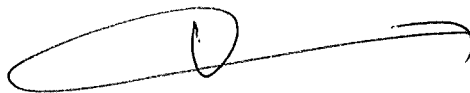
Décision envisagée

- o **Poursuite du stage**

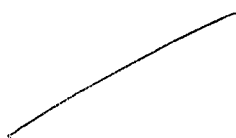
Date : 3 février 2026

Nom, qualité et signature de l'autorité territoriale

Gérard Liot, Maire



Observations éventuelles de l'agent



Date et signature de l'agent

3 février 2026

