



**ACADÉMIE
DE BESANÇON**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Photo

LIVRET DE SUIVI DE FORMATION PROFESSIONNELLE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

DE

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION :

.....

LES PARTENAIRES

Le stagiaire

NOM : Prénom :

Téléphone : Mobile :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Adresse mail : Date de naissance :/...../.....

Elève relevant du dispositif ULIS : oui non

L'établissement scolaire

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Adresse mail :

Proviseur : M. Mme

Proviseur adjoint : M. Mme

Conseiller Principal d'Education : M. Mme

Directeur Délégué à la Formation : M. Mme

Coordonnateur U.L.I.S (Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire)

M. Mme

SOMMAIRE

A l'attention des professionnels responsable de la formation.....	4
Présentation du CAP PSR	5
Objectifs, durée et dates des Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)	6
Validation du diplôme	6
Suivi et évaluation des compétences des élèves en situation de handicap	7
EXIGENCES PROFESSIONNELLES	7
PFMP N° 1 : Secteur d'activité et objectifs	8
PFMP N° 1 : Activités à réaliser en 1 ^{ère} année	9
PFMP N° 1 : Evaluation du savoir-être et du comportement	9
PFMP N°1 : Attestation de formation en milieu professionnel	11
PFMP N° 2 : Secteur d'activité et objectifs	12
PFMP N° 2 : Activités à réaliser en 1 ^{ère} année	13
PFMP N° 2 : Evaluation du savoir-être et du comportement	14
PFMP N°2 : Attestation de formation en milieu professionnel	15
PFMP N° 3 : Secteur d'activité et objectifs	16
PFMP N° 3 : Activités à réaliser en 2 ^{ème} année	17
PFMP N° 3 : Activités à réaliser en 2 ^{ème} année	18
PFMP N° 3 : Evaluation générale du stagiaire	19
PFMP N°3 : Attestation de formation en milieu professionnel	20
PFMP N° 4 : Secteur d'activité et objectifs	21
PFMP N° 4 : Activités à réaliser en 2 ^{ème} année	22
PFMP N° 4 : Activités à réaliser en 2 ^{ème} année	23
PFMP N° 4 : Evaluation générale du stagiaire	24
PFMP N°4 : Attestation de formation en milieu professionnel	25
Synthèse des PFMP	26

A l'attention des professionnels responsables de la formation

Madame, Monsieur,

Vous avez accepté d'accueillir dans votre établissement un(e) élève de lycée professionnel qui prépare le **CAP Production Service en restaurations**. Nous vous remercions vivement de votre collaboration. Vous devenez **tuteur-trice** de l'élève et **partenaire** de sa formation professionnelle.

ROLES ET FONCTIONS DU TUTEUR DE STAGE :

Le tuteur de stage est le formateur de l'élève :

- Il aide à:

- la découverte du milieu professionnel,
- l'intégration professionnelle de l'élève stagiaire,
- l'acquisition des compétences inscrites dans le référentiel du diplôme,

- Il établit un bilan de la formation en milieu professionnel avec l'élève stagiaire,

- Il évalue l'élève en relation avec le professeur assurant le suivi, à l'aide du document guide d'évaluation.

La concertation entre l'équipe pédagogique et le tuteur se réalise, tout au long de la formation, par l'intermédiaire de ce livret de suivi et des visites du professeur responsable de l'élève.

Si l'élève relève du dispositif ULIS, aux différents postes et dans les activités que vous lui proposerez, vous envisagerez avec le professeur responsable, les aménagements éventuels (matériels, temps de travail, moyens humains)

Remarque : L'élève stagiaire ne peut intervenir qu'en présence et sous la responsabilité d'une personne qualifiée, qui reste seule habilitée à dépister les situations complexes et à les prendre en charge.

ROLES ET FONCTIONS DE L'ELEVE STAGIAIRE :

L'élève stagiaire doit assurer les tâches qui lui sont confiées par son tuteur. Celui-ci participe au sein d'une équipe professionnelle aux activités relatives aux deux pôles :

- Production alimentaire
- Service des repas et de prestations

L'élève stagiaire est acteur de sa formation, il (elle) s'assure, avec l'aide du professeur responsable, que les activités qui lui sont confiées correspondent aux exigences du référentiel de formation, il (elle) tient à jour son livret de suivi et veille à la complémentarité des activités proposées dans le cadre des différentes périodes.

Présentation du CAP P.S.R

Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- ▶ **réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples**, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ;
- ▶ **met en place et réapprovisionne** les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter ;
- ▶ **accueille, conseille** le client ou le convive, **prend et prépare la commande** de celui-ci ;
- ▶ **assure la distribution** et le service des repas et **procède à l'encaissement** des prestations ;
- ▶ **assure des opérations d'entretien** des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Secteurs d'activité :

Le titulaire du CAP exerce son métier dans différents secteurs :

- ▶ **restauration rapide**
- ▶ **restauration commerciale libre-service (cafétéria)**
- ▶ **restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),**
- ▶ **entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).**

Objectifs, durée et dates des Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)

P.F.M.P	Objectifs	Durée	Dates
N° 1	- Découvrir les milieux professionnels - Participer à des activités simples	3 semaines	Du .. / .. / .. au .. / .. / ..
N° 2	- Appréhender, en situation réelle, la diversité des postes de travail et des fonctions.	3 semaines	Du .. / .. / .. au .. / .. / ..
N° 3	- Mobiliser tout ou partie des compétences du référentiel du diplôme : Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ; Assembler, dresser et conditionner les préparations. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives ;	4 semaines	Du .. / .. / .. au .. / .. / ..
N° 4	Assurer le service des clients ou convives Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.	4 semaines	Du .. / .. / .. au .. / .. / ..
DUREE TOTALE		14 semaines*	

* Pour les candidats faisant l'objet d'un PPS, la durée et les modalités peuvent être modifiées du fait de la situation du handicap et s'avérer en-deçà de la durée réglementaire sans pour autant remettre en cause la validité des PFMP (Cf. mémento académique « ULIS - LYCEE PROFESSIONNEL »)

Validation du diplôme

Elle porte sur les deux unités d'enseignement professionnel constitutives du diplôme et donne lieu pour chacune d'elle à une évaluation en établissement de formation ET à une évaluation en milieu professionnel lors de la dernière année de formation :

- **EP1 : Production alimentaire**
- **EP2 : Service en restauration**

La validation du diplôme comprend également 5 unités d'enseignement général ainsi qu'une unité facultative.

Suivi et évaluation des compétences des élèves en situation de handicap

Les élèves en situation de handicap peuvent bénéficier d'aménagement et d'adaptation pour leur scolarité et les examens (circulaire n° 2015-127 du 3-8-2015 ; Code de l'éducation - Article D351-27 ; circulaire n° 2016-186 du 30-11-2016).

L'attribution d'un temps supplémentaire et ou d'une aide matérielle n'interfère pas sur l'évaluation des élèves en situation de handicap car ces futurs professionnels auront accès aux mêmes aménagements en entreprise.

L'aide humaine est par contre prise en compte dans l'évaluation des compétences :

Aide humaine de niveau 3 : AH3	Aide humaine de niveau 2 : AH2	Aide humaine de niveau 1 : AH1	Aide humaine de niveau : 0 AH0
Aucune autonomie ou très limitée : aide humaine permanente	Autonomie limitée : aide humaine ponctuelle	Bonne autonomie : aide humaine exceptionnelle	Autonomie entière : aucune aide

Sans aide humaine, toutes les colonnes des grilles d'évaluation sont utilisables et l'élève peut obtenir tous les points. Plus l'aide humaine est importante, moins de colonnes peuvent être utilisées et moins l'élève peut n'obtenir de points.

EXEMPLE :

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	AH (1)	EXIGENCES PROFESSIONNELLES <i>(en gras : à réaliser obligatoirement) (en italique : exigences facultatives)</i>	DEGRE DE MAITRISE (2)				Barème
			-	+	++	+++	
Réalise des techniques de qualité	AH	Maîtrise les techniques de nettoyage de surfaces : sols, plans de travail, parois, portes)	AH3 0,5	X	X	X	2
			AH2 0,5	AH2 0,75	X	X	
			AH1 0,5	AH1 0,75	AH1 1	X	
			AH0 0,5	AH0 0,75	AH0 1	AH0 2	

(1) **AH** : Aide humaine à indiquer si besoin et à tenir compte pour la notation si l'élève est en situation de handicap

(2) - maîtrise insuffisante + maîtrise fragile ++ maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ maîtrise de la compétence

A partir du suivi et des évaluations des compétences, l'élève en situation de handicap qui n'obtient pas son diplôme, peut obtenir une **attestation de compétences**, s'il en fait la demande.

PFMP N° 1 : Secteur d'activité et objectifs

Du : .. / .. / .. au .. / .. / ..

STRUCTURE D'ACCUEIL		
Nom :	Ville :	
TYPE D'ENTREPRISE : <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Restauration commerciale libre-service <input type="checkbox"/> Restauration rapide		
SECTEUR D'ACTIVITES		
Service de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées associatives, relevant de	<ul style="list-style-type: none"> Secteur des administrations des entreprises Secteur de la santé Secteur scolaire ou universitaire 	
Nouvelle forme de restauration commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Restauration libre – service Restauration rapide Restauration à thème 	
Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés		

OBJECTIFS DE FORMATION A PRIVILEGIER :

- Découvrir les milieux professionnels,**
- Participer à des activités simples (voir « Activités à réaliser en 1^{ère} année »)**

Pour l'équipe pédagogique, le professeur chargé du suivi de l'élève

Nom :

PFMP N° 1 : Activités à réaliser en 1^{ère} année

	Tâches (niveau de maîtrise*)	Ralisées en classe	Réalisées en PFMP
P R O D U C T I O N	Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires		
	Eplucher, tremper, désinfecter, rincer des végétaux frais		
	Fractionner et calibrer des végétaux, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites,...		
	Déconditionner et décongeler des produits prêts à l'emploi.		
	Réaliser des cuissons préliminaires simples		
	Réaliser des cuissons à l'eau, à la vapeur		
	Réaliser des préparations chaudes avec plaque, toaster, salamandre et rôtissoire		
	Réaliser des cuissons au four (gratin...)		
	Réaliser, par assemblage, des préparations froides ou chaudes		
	Peser des constituants		
	Elaborer des mets par assemblage		
	Dresser en portions et mettre en valeur en vue du service ou de la vente		
	Emballer ou protéger temporairement (filmer), étiqueter		
	Entreposer en attente de distribution ou de vente		
Conditionner en vue d'une distribution différée			
Portionner et dresser des préparations culinaires			
Fermer des emballages (filmer, operculer, thermosceller) et étiqueter			
S E R V I C E	Mettre en place des espaces de distribution et de vente		
	Approvisionner en matériels nécessaires au service		
	Vérifier et mettre en fonction des matériels assurant la conservation pendant le service		
	Approvisionner et dresser les préparations culinaires chaudes, froides, pain, boissons,...		
	Maintenir en ordre les espaces de distribution ou de vente		
	Mettre en ordre l'espace de consommation		
Afficher la dénomination et le prix des produits proposés			
E N T R E T I E N	Entretien des locaux, des matériels et des équipements		
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de production (entretien journalier)		
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation (entretien journalier)		
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires, zones de déchets...) (entretien journalier)		
	Laver, ranger la vaisselle et les matériels et ustensiles		
	Eliminer des déchets		
	Laver la vaisselle de service et la batterie de cuisine manuellement ou mécaniquement		
	Vérifier, redistribuer et ranger la vaisselle de service et la batterie de cuisine		
Evacuer et entreposer des déchets			

* - maîtrise insuffisante

+ maîtrise fragile

++ maîtrise en bonne voie d'acquisition

+++ maîtrise de la compétence

NR non réalisée

PFMP N° 1 : Evaluation du savoir-être et du comportement

NOM, prénom de l'élève :

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES <i>↙ en gras : à réaliser obligatoirement</i> <i>↘ en italique : exigences facultatives</i>	DEGRE DE MAITRISE *			
		-	+	++	+++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage				
	<i>Fait preuve de curiosité professionnelle</i>				
	Prend en compte les remarques des professionnels				
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe				
	Participe au travail d'équipe				
	<i>Fait preuve de dynamisme</i>				
	Transmet des informations				
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue adaptée				
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)				
	Etablit des relations respectueuses avec le personnel				
	<i>Est disponible et à l'écoute de la clientèle</i>				
	Se soucie de la qualité de son travail				
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité				
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène				
Fait preuve de conscience professionnelle	Adopte une posture ergonomique				
	Est ponctuel ou prévient dans les temps en cas de retard et justifie tous ses retards				
	Est assidu ou prévient dans les temps en cas d'absence et justifie toutes ses absences				

* - maîtrise insuffisante + maîtrise fragile ++ maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ maîtrise de la compétence

Appréciations générales du stagiaire :

Mettre en évidence les qualités du stagiaire, les points sur lesquels il doit faire un effort et ses aptitudes pour exercer une profession dans le secteur de la restauration collective ou commerciale.

➤ Appréciation du tuteur :

.....

.....

.....

.....

➤ Appréciation du professeur :

.....

.....

.....

.....

Le tuteur de stage
Nom
Cachet et Signature

Le professeur
Nom
Signature

Le stagiaire
Signature

PFMP N°1 : Attestation de formation en milieu professionnel

Stagiaire (NOM, prénom): Classe :

Établissement de formation (nom et ville) :

Je soussigné(e) : (tuteur)

Fonction dans l'entreprise.....

Nom et adresse de l'entreprise (écrire lisiblement)

.....
.....
.....
.....

TYPE D'ENTREPRISE :

Restauration collective Restauration commerciale

atteste que le stagiaire a effectué une période de formation dans l'entreprise :

du : / / 20.... au / / 20....

Nombre de journées d'absences



Absence justifiée
OUI NON

Nombre de semaines et de journées validées

..... semaines et jour(s)

Date : / / 20.....

Signature du professionnel

Cachet obligatoire :

Pour les élèves en situation d'handicap : préciser au verso de ce document, si nécessaire, les aménagements apportés

PFMP N° 2 : Secteur d'activité et objectifs

Du : .. / .. / .. au .. / .. / ..

STRUCTURE D'ACCUEIL		
Nom :	Ville :	
TYPE D'ENTREPRISE : <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Restauration commerciale <input type="checkbox"/> Restauration rapide		
SECTEUR D'ACTIVITES		
Service de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées associatives, relevant de	<ul style="list-style-type: none"> Secteur des administrations des entreprises Secteur de la santé Secteur scolaire ou universitaire 	
Nouvelle forme de restauration commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Restauration libre - service Restauration rapide Restauration à thème 	
Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés		

OBJECTIFS DE FORMATION A PRIVILEGIER :

- Appréhender, en grandeur réelle, la diversité des postes de travail et des fonctions
- Participer à des activités simples (voir « Activités à réaliser en 1^{ère} année »)

Pour l'équipe pédagogique, le professeur chargé du suivi de l'élève

Nom :

PFMP N° 2 : Activités à réaliser en 1^{ère} année

Tâches (niveau de maîtrise*)		Etudiées en classe	Réalisées en PFMP
P R O D U C T I O N	Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires		
	Eplucher, tremper, désinfecter, rincer des végétaux frais		
	Fractionner et calibrer des végétaux, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites,...		
	Déconditionner et décongeler des produits prêts à l'emploi.		
	Réaliser des cuissons préliminaires simples		
	Réaliser des cuissons à l'eau, à la vapeur		
	Réaliser des préparations chaudes avec plaque, toaster, salamandre et rôtissoire		
	Réaliser des cuissons au four (gratin...)		
	Réaliser, par assemblage, des préparations froides ou chaudes		
	Peser des constituants		
	Elaborer des mets par assemblage		
	Dresser en portions et mettre en valeur en vue du service ou de la vente		
	Emballer ou protéger temporairement (filmer), étiqueter		
	Entreposer en attente de distribution ou de vente		
Conditionner en vue d'une distribution différée			
Portionner et dresser des préparations culinaires			
Fermer des emballages (filmer, operculer, thermosceller) et étiqueter			
S E R V I C E	Mettre en place des espaces de distribution et de vente		
	Approvisionner en matériels nécessaires au service		
	Vérifier et mettre en fonction des matériels assurant la conservation pendant le service		
	Approvisionner et dresser les préparations culinaires chaudes, froides, pain, boissons,...		
	Maintenir en ordre les espaces de distribution ou de vente		
	Mettre en ordre l'espace de consommation		
Afficher la dénomination et le prix des produits proposés			
E N T R E T I E N	Entretien des locaux, des matériels et des équipements		
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de production (entretien journalier)		
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation (entretien journalier)		
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires, zones de déchets...) (entretien journalier)		
	Laver, ranger la vaisselle et les matériels et ustensiles		
	Eliminer des déchets		
	Laver la vaisselle de service et la batterie de cuisine manuellement ou mécaniquement		
	Vérifier, redistribuer et ranger la vaisselle de service et la batterie de cuisine		
Evacuer et entreposer des déchets			

* - maîtrise insuffisante + maîtrise fragile ++ maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ maîtrise de la compétence **NR** non réalisée

PFMP N° 2 : Evaluation du savoir-être et du comportement

NOM, prénom de l'élève :

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES <i>↪ en gras : à réaliser obligatoirement</i> <i>↪ en italique : exigences facultatives</i>	DEGRE DE MAITRISE *			
		-	+	++	+++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage				
	<i>Fait preuve de curiosité professionnelle</i>				
	Prend en compte les remarques des professionnels				
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe				
	Participe au travail d'équipe				
	<i>Fait preuve de dynamisme</i>				
	Transmet des informations				
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue adaptée				
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)				
	Etablit des relations respectueuses avec le personnel				
	<i>Est disponible et à l'écoute de la clientèle</i>				
	Se soucie de la qualité de son travail				
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité				
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène				
Fait preuve de conscience professionnelle	Est ponctuel ou prévient dans les temps en cas de retard et justifie tous ses retards				
	Est assidu ou prévient dans les temps en cas d'absence et justifie toutes ses absences				
	<i>Adopte une posture ergonomique</i>				

* - maîtrise insuffisante + maîtrise fragile ++ maîtrise en bonne voie d'acquisition +++ maîtrise de la compétence

Appréciations générales du stagiaire :

Mettre en évidence les qualités du stagiaire, les points sur lesquels il doit faire un effort et ses aptitudes pour exercer une profession dans le secteur de la restauration collective ou commerciale.

➤ **Appréciation du tuteur :**

.....

.....

.....

.....

➤ **Appréciation du professeur :**

.....

.....

.....

.....

Le tuteur de stage
Nom
Cachet et Signature

Le professeur
Nom
Signature

Le stagiaire
Signature

PFMP N°2 : Attestation de formation en milieu professionnel

Stagiaire (NOM, prénom) : Classe :

Établissement de formation (nom et ville) :

Je soussigné (e) : (tuteur)

Fonction dans l'entreprise.....

Nom et adresse de l'entreprise (écrire lisiblement)

.....
.....
.....
.....

TYPE D'ENTREPRISE :

Restauration collective Restauration commerciale

atteste que le stagiaire a effectué une période de formation dans l'entreprise :

du : / / 20.... au / / 20....

Nombre de journées d'absences

.....



Absence justifiée
OUI NON

Nombre de semaines et de journées validées

..... semaines et jour(s)

Date :..... / / 20.....
Signature du professionnel

Cachet obligatoire :

Pour les élèves en situation d'handicap : préciser au verso de ce document, si nécessaire, les aménagements apportés

PFMP N° 3 : Secteur d'activité et objectifs

Du : .. / .. / .. au .. / .. / ..

STRUCTURE D'ACCUEIL		
Nom :	Ville :	
<p style="text-align: center;">TYPE D'ENTREPRISE :</p> <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Restauration commerciale <input type="checkbox"/> Restauration rapide		
SECTEUR D'ACTIVITES		
Service de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées associatives, relevant de	<ul style="list-style-type: none"> Secteur des administrations des entreprises Secteur de la santé Secteur scolaire ou universitaire 	
Nouvelle forme de restauration commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Restauration libre - service Restauration rapide Restauration à thème 	
Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés		
EVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL		

EP1 PRODUCTION <input type="checkbox"/>	EP2 SERVICE <input type="checkbox"/>
--	---

OBJECTIFS DE FORMATION A PRIVILEGIER :

Réception et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

Assembler, dresser et conditionner les préparations.

Pour l'équipe pédagogique, le professeur chargé du suivi de l'élève

Nom :

PFMP N° 3 : Activités à réaliser en 2^{ème} année

	Tâches	Réalisées en classe
F O N C T I O N P R O D U C T I O N	Réceptionner et entreposer des produits alimentaires	
	Préparer des zones de stockage	
	Réceptionner des denrées, des marchandises et contrôler la conformité	
	Désemballer, décartonner et contrôler la conformité	
	Stocker dans les zones appropriées	
	Déstocker et répartir dans les secteurs en vue de l'utilisation	
	Renseigner et transmettre des documents	
	Réaliser des opérations préliminaires sur le produits alimentaires	
	Eplucher, tremper, désinfecter, rincer des végétaux frais	
	Fractionner et calibrer des végétaux, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites,...	
	Déconditionner et décongeler des produits prêts à l'emploi.	
	Etiqueter les produits et assurer la traçabilité	
	Réaliser des cuissons simples	
	Réaliser des cuissons à l'eau	
	Réaliser des cuissons à la vapeur	
	Réaliser des fritures	
	Réaliser des préparations chaudes avec plaque, toaster, salamandre et rôtissoire	
	Réaliser des cuissons au four (gratin, rôti...)	
	Réaliser des cuissons au grill	
	Réaliser, par assemblage, des préparations froides ou chaudes	
	Peser des constituants	
	Reconstituer des produits semi-élaborés	
	Elaborer des mets par assemblage	
	Dresser en portions et mettre en valeur en vue du service ou de la vente	
	Emballer ou protéger temporairement, étiqueter	
	Entreposer en attente de distribution ou de vente	
	Conditionner en vue d'une distribution différée	
	Préparer des matériels et des appareils de conditionnement, de refroidissement, de maintien en température	
	Portionner et dresser des préparations culinaires	
	Composer des plateaux	
	Fermer des emballages (filmer, operculer, thermosceller,...) et étiqueter	
	Conduire un refroidissement rapide	
Renseigner des documents et assurer la traçabilité		
Remettre en température des plats cuisinés à l'avance		
Préparer des matériels de remise en température		
Déconditionner, dresser des préparations culinaires		
Conduire une remise en température		
Mettre en valeur le produit en vue d'un service		

PFMP N° 3 : Activités à réaliser en 2^{ème} année

	Tâches	Réalisées en classe
F O N C T I O N S E R V I C E	Mettre en place des espaces de distribution et de vente	
	Approvisionner en matériels nécessaires au service	
	Vérifier et mettre en fonction des matériels assurant la conservation pendant le service	
	Approvisionner et dresser les préparations culinaires chaudes, froides, pain, boissons,...	
	Maintenir en ordre les espaces de distribution ou de vente	
	Mettre en ordre l'espace de consommation	
	Afficher la dénomination et le prix des produits proposés	
	Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance, de supports d'animation, d'évènements	
	Informé, conseiller et servir le client	
	Accueillir le convive	
	Proposer et suggérer l'offre au convive	
	Répondre aux demandes, aux objections, aux réclamations du convive	
	Prendre des commandes	
	Dresser et préparer des éléments de la commande	
	Distribuer et présenter la prestation au convive,	
	Veiller au confort du convive	
	Recueillir le niveau de satisfaction du convive	
	Encaisser des prestations	
	Ouvrir et clôturer la caisse	
	Identifier les éléments de la prestation à encaisser	
Saisir des prestations sur le système d'encaissement		
Prendre en compte les formes de paiements et encaisser des prestations		
Rendre la monnaie exactement		
Editer un ticket, une facture, un bordereau de caisse		
E N T R E T I E N	Entretien des locaux et des équipements	
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de production (entretien journalier ou périodique)	
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation (entretien journalier ou périodique)	
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires, zones de déchet,..) entretien journalier ou périodique	
	Repérer des anomalies et des dysfonctionnements éventuels lors des opérations de nettoyage	
	Laver, ranger la vaisselle et les matériels et ustensiles	
	Eliminer des déchets	
	Laver la vaisselle de service et la batterie de cuisine manuellement ou mécaniquement	
	Vérifier, redistribuer et ranger la vaisselle de service et la batterie de cuisine	
	Evacuer et entreposer des déchets	

PFMP N° 3 : Evaluation générale du stagiaire

NOM, prénom de l'élève :

L'évaluation de cette PFMP est complétée de la grille d'évaluation EP1 S2 et/ou EP2 S2 apportée par le professeur en charge du suivi.

Mettre en évidence les qualités du stagiaire, les points sur lesquels il doit faire un effort et ses aptitudes pour exercer une profession dans le secteur de la restauration collective ou commerciale.

➤ **Appréciation du tuteur :**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ **Appréciation du professeur :**

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Le tuteur de stage
Nom
Cachet et Signature

Le professeur
Nom
Signature

Le stagiaire
Signature

PFMP N°3 : Attestation de formation en milieu professionnel

Stagiaire (NOM, prénom) : Classe :

Établissement de formation(nom et ville) :

Je soussigné(e) : (tuteur)

Fonction dans l'entreprise.....

Nom et adresse de l'entreprise (écrire lisiblement)

.....
.....
.....
.....

TYPE D'ENTREPRISE :

Restauration collective Restauration commerciale

atteste que le stagiaire a effectué une période de formation dans l'entreprise :

du : / / 20.... au / / 20....

Nombre de journées d'absences

.....



Absence justifiée
OUI NON

Nombre de semaines et de journées validées

..... semaines et jour(s)

Date : / / 20.....
Signature du professionnel

Cachet obligatoire :

Pour les élèves en situation d'handicap : préciser au verso de ce document, si nécessaire, les aménagements apportés

PFMP N° 4 : Secteur d'activité et objectifs

Du : .. / .. / .. au .. / .. / ..

STRUCTURE D'ACCUEIL		
Nom :	Ville :	
TYPE D'ENTREPRISE : <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Restauration commerciale		
SECTEUR D'ACTIVITES		
Service de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées associatives, relevant de	<ul style="list-style-type: none"> Secteur des administrations des entreprises Secteur de la santé Secteur scolaire ou universitaire 	
Nouvelle forme de restauration commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Restauration libre - service Restauration rapide Restauration à thème 	
Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés		
EVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL		

EP1 PRODUCTION <input type="checkbox"/>	EP2 SERVICE <input type="checkbox"/>
--	---

OBJECTIFS DE FORMATION A PRIVILEGIER :

Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives ;
Assurer le service des clients ou convives
Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Pour l'équipe pédagogique, le professeur chargé du suivi de l'élève

Nom :

PFMP N° 4 : Activités à réaliser en 2^{ème} année

	Tâches	Réalisées en classe
F O N C T I O N P R O D U C T I O N	Réceptionner et entreposer des produits alimentaires	
	Préparer des zones de stockage	
	Réceptionner des denrées, des marchandises et contrôler la conformité	
	Déemballer, décartonner et contrôler la conformité	
	Stocker dans les zones appropriées	
	Déstocker et répartir dans les secteurs en vue de l'utilisation	
	Renseigner et transmettre des documents	
	Réaliser des opérations préliminaires sur le produits alimentaires	
	Eplucher, tremper, désinfecter, rincer des végétaux frais	
	Fractionner et calibrer des végétaux, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites,...	
	Déconditionner et décongeler des produits prêts à l'emploi.	
	Etiqueter les produits et assurer la traçabilité	
	Réaliser des cuissons simples	
	Réaliser des cuissons à l'eau	
	Réaliser des cuissons à la vapeur	
	Réaliser des fritures	
	Réaliser des préparations chaudes avec plaque, toaster, salamandre et rôtissoire	
	Réaliser des cuissons au four (gratin, rôti...)	
	Réaliser des cuissons au grill	
	Réaliser, par assemblage, des préparations froides ou chaudes	
	Peser des constituants	
	Reconstituer des produits semi-élaborés	
	Elaborer des mets par assemblage	
	Dresser en portions et mettre en valeur en vue du service ou de la vente	
	Emballer ou protéger temporairement, étiqueter	
	Entreposer en attente de distribution ou de vente	
	Conditionner en vue d'une distribution différée	
	Préparer des matériels et des appareils de conditionnement, de refroidissement, de maintien en température	
	Portionner et dresser des préparations culinaires	
	Composer des plateaux	
	Fermer des emballages (filmer, operculer, thermosceller,...) et étiqueter	
	Conduire un refroidissement rapide	
Renseigner des documents et assurer la traçabilité		
Remettre en température des plats cuisinés à l'avance		
Préparer des matériels de remise en température		
Déconditionner, dresser des préparations culinaires		
Conduire une remise en température		
Mettre en valeur le produit en vue d'un service		

PFMP N° 4 : Activités à réaliser en 2^{ème} année

	Tâches	Réalisées en classe
F O N C T I O N S E R V I C E	Mettre en place des espaces de distribution et de vente	
	Approvisionner en matériels nécessaires au service	
	Vérifier et mettre en fonction des matériels assurant la conservation pendant le service	
	Approvisionner et dresser les préparations culinaires chaudes, froides, pain, boissons,...	
	Maintenir en ordre les espaces de distribution ou de vente	
	Mettre en ordre l'espace de consommation	
	Afficher la dénomination et le prix des produits proposés	
	Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance, de supports d'animation, d'évènements	
	Informé, conseiller et servir le client	
	Accueillir le convive	
	Proposer et suggérer l'offre au convive	
	Répondre aux demandes, aux objections, aux réclamations du convive	
	Prendre des commandes	
	Dresser et préparer des éléments de la commande	
	Distribuer et présenter la prestation au convive,	
	Veiller au confort du convive	
	Recueillir le niveau de satisfaction du convive	
	Encaisser des prestations	
	Ouvrir et clôturer la caisse	
	Identifier les éléments de la prestation à encaisser	
Saisir des prestations sur le système d'encaissement		
Prendre en compte les formes de paiements et encaisser des prestations		
Rendre la monnaie exactement		
Editer un ticket, une facture, un bordereau de caisse		
E N T R E T I E N	Entretien des locaux et des équipements	
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de production (entretien journalier ou périodique)	
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation (entretien journalier ou périodique)	
	Réaliser des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires, zones de déchet,) entretien journalier ou périodique	
	Repérer des anomalies et des dysfonctionnements éventuels lors des opérations de nettoyage	
	Laver, ranger la vaisselle et les matériels et ustensiles	
	Eliminer des déchets	
	Laver la vaisselle de service et la batterie de cuisine manuellement ou mécaniquement	
	Vérifier, redistribuer et ranger la vaisselle de service et la batterie de cuisine	
	Evacuer et entreposer des déchets	

PFMP N° 4 : Evaluation générale du stagiaire

NOM Prénom de l'élève :

L'évaluation de cette PFMP est complétée de la grille d'évaluation EP1 S2 et/ou EP2 S2 apportée par le professeur en charge du suivi.

Mettre en évidence les qualités du stagiaire, les points sur lesquels il doit faire un effort et ses aptitudes pour exercer une profession dans le secteur de la restauration collective ou commerciale.

➤ **Appréciation du tuteur :**

.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ **Appréciation du professeur :**

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Le tuteur de stage
Nom
Cachet et Signature

Le professeur
Nom
Signature

Le stagiaire
Signature

PFMP N°4 : Attestation de formation en milieu professionnel

Stagiaire (NOM, prénom) : Classe :

Établissement de formation(nom et ville) :

Je soussigné (e) : (tuteur)

Fonction dans l'entreprise.....

Nom et adresse de l'entreprise (écrire lisiblement)

.....
.....
.....
.....

TYPE D'ENTREPRISE :

- Restauration collective Restauration commerciale

atteste que le stagiaire a effectué une période de formation dans l'entreprise :

du : / / 20.... au / / 20....

Nombre de journées d'absences



Absence justifiée
OUI NON

Nombre de semaines et de journées validées

..... semaines et jour(s)

Date : / / 20.....

Signature du professionnel

Cachet obligatoire :

Pour les élèves en situation d'handicap : préciser au verso de ce document, si nécessaire, les aménagements apportés

Synthèse des PFMP

CAP PSR – Session 20 .. Etablissement de formation :

Nom : Prénom :

P.F.M.P N° 1 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective Restauration commerciale <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Ville :	Durée validée semaines et jour(s)
P.F.M.P N° 2 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective Restauration commerciale <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Ville :	Durée validée semaines et jour(s)
P.F.M.P N° 3 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective Restauration commerciale <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Ville :	Durée validée semaines et jour(s)
P.F.M.P N° 4 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective Restauration commerciale <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Ville :	Durée validée semaines et jour(s)
P.F.M.P supplémentaire du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective Restauration commerciale <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Ville :	Durée validée semaines et jour(s)

En cas de rattrapage dans la même entreprise rajouter la durée à la PFMP correspondante. Si l'entreprise est différente des 4 autres, remplir le dernier bandeau : « PFMP supplémentaire ».

• **Durée totale des PFMP validées**

..... semaines et jour(s)

- Nombre de jours manquants :
- Demande de dérogation le à

Certifié exact le par (S/C du chef d'établissement)
 Signature Cachet