

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



7 janvier – LP Bougainville
10 janvier – LP Robert Buron



Objectifs de la journée

Objectifs de la journée :

- Présenter le nouveau référentiel (mise en œuvre rentrée 2020 - première session 2022) et identifier les principales évolutions
- Prévoir l'organisation des enseignements professionnels
- Proposer une méthodologie pour élaborer le projet prévisionnel de formation
- Prévoir l'évolution des plateaux techniques et la communication autour de ce nouveau diplôme

Déroulement :


- Voir fil conducteur transmis



Présentation du référentiel



Modalités d'écriture du référentiel

- ➡ Référentiel écrit en **blocs de compétences**
 - ➡ Avec la participation de **nombreux professionnels** pour représenter l'ensemble des secteurs concernés
- 



Le référentiel des activités professionnelles

Référentiel des activités professionnelles

Définition de l'emploi

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.

Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe.

Secteurs d'activités

- 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...).

Secteurs d'activités

Secteurs d'activités caractérisés par **une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.**

Une attention particulière est portée à :

- **l'évolution du comportement alimentaire** des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- **l'évolution économique et culturelle** qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- **une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.**

Emplois concernés

- agent polyvalent
- employé de cafétéria
- employé de restauration rapide
- employé de restauration collective
- équipier polyvalent
- ...

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence.



Les perspectives d'emploi

- Secteurs qui **emploient massivement**, plutôt du personnel non qualifié actuellement
- Secteurs qui rencontrent de **réelles difficultés de recrutement**
- **Recrutement important** à prévoir dans un avenir proche
- Volonté pour une majorité des secteurs auditionnés de **recruter du personnel qualifié** au niveau CAP

Conditions d'exercice

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de son environnement professionnel,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité de la production et des prestations,
- le développement durable,
- l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

Perspectives d'évolution

- Employé qualifié de restauration,
- Equipier responsable,
- Responsable de zone ou chef d'équipe,
- Responsable de préparation,
- Chef de groupe,
- Adjoint au responsable,
- Responsable d'un point de vente...

Pôles d'activités

- ➡ Pôle 1 : production alimentaire
- ➡ Pôle 2 : service en restauration

Activités professionnelles

Pôle 1 Production alimentaire

Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires

Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Réalisation de préparations et de cuissons simples

Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Activités professionnelles

Pôle 2 Service en restauration

Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation

Prise en charge des clients ou convives

Service aux clients ou convives

Encaissement des prestations

Mise en œuvre des opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Activités déclinées en tâches (exemple)

| Activités | Tâches |
|---|---|
| A6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation | Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation |
| | Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution |
| | Affichage des informations relatives aux produits proposés |
| | Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d'ambiance, des supports promotionnels |
| | Contrôle et réapprovisionnement des espaces en prenant en compte les flux, les stocks |
| | Traitement des produits non servis et des invendus |
| | Transmission des informations à l'équipe et à la hiérarchie |

Présentation de chaque activité du RAP

A3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples

Tâches

| | |
|----|---|
| T1 | Réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture |
| T2 | Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés |
| T3 | Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance |
| T4 | Réalisation des opérations de traçabilité |

Conditions de réalisation

Moyens et ressources :

Tenue professionnelle et EPI adaptés
Zone de production culinaire
Fiches techniques, procédures, protocoles
Notice d'utilisation des matériels et produits
Plan de maîtrise sanitaire
Outils et documents de traçabilité
Denrées et produits alimentaires
Matériel de contrôle des bains de friture
Matériel et équipement de préparation et de cuisson
Matériel de maintien en température, de refroidissement, de remise en température
Matériel de contrôle de température
Matériel de collecte et tri des déchets

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité
Préparations et cuissons conformes à la fiche technique et à la demande du client
Maîtrise de la consommation d'énergie
Contrôle des qualités organoleptiques des préparations
Utilisation rationnelle des matériels de préparation, cuisson, refroidissement, remise en température dans le respect des règles de sécurité
Respect du couple temps-température lors de la remise en température des plats cuisinés à l'avance
Mise en attente des produits conforme à la réglementation (maintien en température ou entreposage au froid)
Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique
Tri et évacuation des déchets conformes aux consignes
Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures corrective

Tâches

Conditions de réalisation avec :

- Les moyens et ressources
- le degré d'autonomie

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- **autonome dans l'exécution de ses tâches,**
- **responsable de la conformité de son travail.**

Résultats attendus



Le référentiel de compétences

Deux blocs de compétences

Bloc n° 1

Production alimentaire en restauration rapide et collective

Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Réaliser des préparations et des cuissons simples

Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc n° 2

Services en restauration rapide et collective

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle

Assurer le service des clients ou convives

Encaisser les prestations

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Présentation de chaque compétence

COMPÉTENCE C9 – Encaisser les prestations

Condition de réalisation - Ressources

Tenue professionnelle adaptée
Zone de distribution, de vente et de consommation
Procédures d'encaissement
Notice d'utilisation de la caisse
Documents descriptifs des préparations, des codes et des prix
Matériel d'encaissement (caisse enregistreuse, calculatrice) et d'impression
Logiciel de gestion assistée par ordinateur

| Compétences détaillées | Indicateurs de performance communs | Indicateurs de performance spécifiques |
|--|--|---|
| C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse | Port de la tenue professionnelle adaptée Respect de la sécurité des fonds Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement | Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l'ouverture et le montant des prestations encaissées Bordereau de caisse correctement renseigné |
| C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser | | Respect des procédures d'encaissement Saisie exacte |
| C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes | | Encaissement fiable et rapide Rendu de monnaie exact Tri et regroupement des recettes conforme aux consignes |
| C 9.4 Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement | | Communication adaptée, aisée avec la clientèle Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultés Compte-rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie |

Savoirs associés liés à la compétence C9

| Thèmes | Limites d'exigence |
|------------------------------------|--|
| Environnement professionnel | |
| Relations avec la clientèle | Dans une situation d'encaissement donnée (client satisfait, client non satisfait) : - indiquer l'attitude et le comportement adaptés en fonction des consignes du lieu de travail, - justifier l'importance de la communication lors de ce dernier contact avec le client. |

Les tableaux détaillent pour chaque compétence :

- les compétences détaillées,
- les indicateurs de performance communs et spécifiques,
- les conditions de réalisation et ressources,
- les savoirs associés liés à la compétence mobilisée avec les limites d'exigence.

Des savoirs associés communs à un bloc

| Savoirs associés communs aux 5 compétences du pôle 1 | |
|--|--|
| Thèmes | Limites d'exigence |
| Environnement professionnel | |
| SC 1.1 Communication | À partir d'exemples, justifier l'intérêt du travail en équipe en zone de production et les attitudes favorisant les relations professionnelles. |
| - travail en équipe | |
| - supports de transmission | Identifier les principaux supports de transmission entre la zone de production et la zone de distribution. |
| - documents professionnels | Différencier protocole, procédure, fiche de poste, planning. |
| SC 1.2 Contrôle de la qualité | |
| - démarche qualité | Justifier l'intérêt de la démarche qualité pour l'image de marque de l'entreprise ou de l'établissement. |
| - traçabilité | Définir la traçabilité et justifier son intérêt. |
| - autocontrôle de son activité | Définir l'autocontrôle. Justifier l'intérêt du contrôle systématique de son activité. |
| - documents de contrôle qualité et traçabilité | Identifier les composantes des documents de contrôle et de traçabilité. Repérer les indicateurs de qualité (temps, températures, résultats, conformité des procédures...). |

**Des savoirs associés
communs à l'ensemble d'un
même bloc de compétences
ont été également définis.**

← **Exemples**

Mise en évidence de quelques éléments clés

| Savoirs associés liés à la compétence C2 | |
|---|--|
| Thèmes | Limites d'exigence |
| S 2.1 Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention | <p>Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des opérations préliminaires sur les produits alimentaires.</p> <p>Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail.</p> <p><i>Les risques mécanique, électrique et biologique sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i></p> |
| S 2.2 Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires <ul style="list-style-type: none">- décontamination- décongélation- pesées et mesures- taillage des fruits et légumes- conditionnement et stockage des produits alimentaires | <p>Pour chaque technique mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none">- énoncer l'objectif de la technique ;- énoncer les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue de l'activité. <p>Citer et convertir les unités de pesées et de mesures usuelles.</p> <p>Nommer les taillages les plus courants.</p> <p>Justifier les règles de conditionnement et de stockage des produits alimentaires en attente.</p> <p>Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors du conditionnement et du</p> |
| S 2.3 Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, de tranchage | <p>Indiquer le nom, la fonction d'usage des matériels et appareils utilisés.</p> <p>Repérer les éléments de sécurité et de réglage.</p> <p>Justifier le choix des accessoires en fonction du résultat souhaité.</p> <p>Identifier les dangers et citer les règles de sécurité à respecter.</p> <p>Indiquer les procédures de nettoyage et de désinfection.</p> |

Mise en évidence de quelques éléments clés

| Compétences détaillées | Indicateurs de performance communs | Indicateurs de performance spécifiques |
|--|--|---|
| C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires | Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité | Contrôle qualitatif des produits à traiter Choix des matériels adaptés Exactitude des pesées et des mesures Conformité du tri et de l'évacuation des emballages |
| C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires | Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Installation rationnelle du poste de travail | Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité |
| C 2.3 Préparer les fruits et légumes frais : - <u>laver</u> , décontaminer - <u>éplucher</u> - <u>tailler</u> à la main ou à la machine | Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable (écogestes : utilisation raisonnée de l'eau, des produits et des matériels - épluchage des légumes et fruits sans gaspillage...) | Lavage, décontamination des fruits et légumes conforme au protocole Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés Conformité du tri et de l'évacuation des déchets Conformité du taillage des fruits et légumes aux consignes |



Les périodes de formation en milieu professionnel

21

Périodes de formation en milieu professionnel

PFMP

Objectifs des PFMP :

- **découvrir différents milieux de travail** et leurs caractéristiques, la culture de l'entreprise ou de l'établissement ;
- développer une **posture professionnelle** ;
- mettre en œuvre des compétences étudiées en formation ;
- développer des compétences dans **des environnements et avec des équipements différents** de ceux de l'établissement de formation ;
- développer l'**autonomie** et le **sens de la responsabilité** ;
- mettre en œuvre des **compétences relationnelles** au sein des équipes de travail, avec les clients et les usagers.

La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016.

Durée et modalités

Candidats de la voie scolaire

- **14 semaines** sur un cycle de 2 ans.
- PFMP réparties, **sur chaque année de formation et dans toute la mesure du possible, sur au moins deux des secteurs suivants** :
 - restauration rapide,
 - restauration commerciale libre-service,
 - restauration collective.
- Elles **porteront sur les deux pôles** : production alimentaire et service en restauration.

Prise en compte du CCF dans le choix des lieux

En deuxième année de formation, **deux périodes sont support du CCF. L'équipe pédagogique doit s'assurer** que les lieux de PFMP permettent de former aux compétences visées par chacune des situations d'évaluation :

EP1

Situation 2

C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.

EP2

Situation 2

C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives

C8. Assurer le service des clients ou convives

C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.



Le référentiel d'évaluation

Unités constitutives

| UNITÉS | INTITULÉS |
|--------|---|
| UP 1 | Production alimentaire |
| UP 2 | Service en restauration |
| UG 1 | Prévention-santé-environnement |
| UG 2 | Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique |
| UG 3 | Mathématiques – Physiques - chimie |
| UG 4 | Éducation physique et sportive |
| UG 5 | Langue vivante |
| UF | Arts appliqués et cultures artistiques |

Unités professionnelles

| PÔLES | BLOC DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES | | UP1 | UP2 |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|-----|-----|
| Pôle 1 - Production alimentaire | C1 | Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires. | X | |
| | C2 | Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires. | X | |
| | C3 | Réaliser des préparations et des cuissons simples. | X | |
| | C4 | Assembler, dresser et conditionner les préparations. | X | |
| | C5 | Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production. | X | |
| Pôle 2 - Service en restauration | C6 | Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation. | | X |
| | C7 | Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle. | | X |
| | C8 | Assurer le service des clients ou convives. | | X |
| | C9 | Encaisser les prestations. | | X |
| | C10 | Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes. | | X |

UP1: production alimentaire en restauration rapide et collective – UP2 : services en restauration rapide et collective

Règlement d'examen

| | | | | | | | |
|---|--|---------------|---|--------------------|--|----------------------------------|----------------------------------|
| Certificat d'aptitude professionnelle Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) | | | Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF) Formation professionnelle continue (établissements publics) | | Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels | | |
| Épreuves | | Unités | Coef. | Mode | | Mode | Durée |
| Unités professionnelles | | | | | | | |
| EP1 : Production alimentaire | | UP1 | 6 | CCF ⁽¹⁾ | | Ponctuel écrit, pratique et oral | 5h30 |
| EP2 : Service en restauration | | UP2 | 6 | CCF | | Ponctuel pratique et oral | 2h30 |
| Unités d'enseignement général | | | | | | | |
| EG1 : Prévention-santé-environnement | | UG1 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit | 1h |
| EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique | | UG2 | 3 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 2h25 ⁽²⁾ (2h+25mn) |
| EG3 : Mathématiques – Physiques-chimie | | UG3 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit | 1h30 (45mn+45mn) |
| EG4 : Éducation physique et sportive | | UG4 | 1 | CCF | | Ponctuel | |
| EG5 : Langue vivante | | UG5 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1h06 (1h+6mn) |
| Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques ⁽³⁾ | | UF | 1 | Ponctuel écrit | 1h30 | Ponctuel écrit | 1h30 |

Définition des épreuves :

EP1 Production alimentaire en restauration rapide et collective

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées à la production alimentaire.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des **compétences du bloc n° 1 ainsi que les savoirs qui y sont associés** :

- ➡ C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- ➡ C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- ➡ C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples
- ➡ C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations
- ➡ C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Epreuve ponctuelle EP1 : évaluation écrite, pratique et orale

Durée : 4h30

Première partie écrite : durée 30 min

- Le candidat prend connaissance de la (des) situation(s) professionnelle(s) et répond au questionnement en mobilisant les savoirs associés au bloc de compétences n°1.

Deuxième partie pratique et orale : durée 4h

Le candidat réalise :

- **deux productions alimentaires pour 8 personnes** dont l'une met obligatoirement en œuvre **une cuisson** ;
- des **opérations d'entretien** manuelles ou mécanisées dans l'espace de production.

Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus.

A l'issue des activités réalisées, les membres du jury demandent au candidat **d'explicit sa pratique** lors d'un **oral de 10 minutes**.

Définition des épreuves :

EP2 Services en restauration rapide et collective

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées au service.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des **compétences du bloc n° 2 ainsi que les savoirs qui y sont associés** :

- C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.
- C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives
- C8. Assurer le service des clients ou convives
- C9. Encaisser les prestations
- C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Epreuve ponctuelle : évaluation pratique et orale

Durée : 2h30

Première partie pratique : durée 2h10

Le candidat réalise :

- **la mise en place et le réapprovisionnement** des espaces de distribution, de vente et de consommation ;
- **l'accueil et le service** des clients ou convives ;
- **l'encaissement** des prestations ;
- **les opérations d'entretien** dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Deuxième partie orale : durée 20 min

- Le candidat prend connaissance pendant 5 minutes des **documents professionnels** proposés par les membres du jury. Le questionnement prend appui sur les **documents précités et sur les activités pratiques réalisées** dans la première partie ; il mobilise les savoirs associés au bloc de compétences n°2.

En ponctuel, chaque candidat sera évalué sur les deux secteurs : restauration rapide ou commerciale libre-service et restauration collective

| Journée n°1 | Journée n°2 |
|--|--|
| Candidat A EP1 - Sujet Production restauration collective | Candidat B EP1 - Sujet Production restauration rapide ou commerciale libre- service |
| Candidat B EP2 - Sujet Services restauration collective | Candidat A EP2 - Sujet Services restauration rapide ou commerciale libre- service |

En CCF chaque candidat sera évalué sur les deux secteurs : restauration rapide ou commerciale libre-service et restauration collective

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

EP1 - Pôle 1 - production alimentaire

EP2 - Pôle 2 - service en restauration

Centre de formation

Entreprise

Centre de formation

Entreprise

Secteur imposé :
restauration collective

Secteur laissé au choix

Secteur imposé :
restauration rapide ou
commerciale libre-service

Secteur laissé au choix

**C2 : réaliser les opérations
préliminaires sur les produits
alimentaires**

**C3 : réaliser des préparations et des
cuissons simples**

**C5 : mettre en œuvre des opérations
d'entretien...dans les espaces de
production**

**C1 : réceptionner et stocker les
produits alimentaires et non
alimentaires**

**C4 : assembler, dresser et conditionner
les préparations**

**C6 : mettre en place et réapprovisionner
les espaces de distribution, de vente et de
consommation**

C9 : encaisser les prestations

**C7 : accueillir, informer, conseiller
les clients ou convives**

**C8 : assurer le service des clients ou
convives**

**C10 : mettre en œuvre les
opérations d'entretien ...dans les
espaces de distribution, vente,
consommation et locaux annexes**



Organisation des enseignements professionnels

➡ Composition de l'équipe pédagogique

- Sur chaque année de formation, **limiter le nombre de professeurs (deux dans l'idéal)** afin de faciliter la mise en œuvre d'un projet pédagogique cohérent.
- Compétences professionnelles et savoirs associés correspondant **assurés par un même professeur.**

➡ Emploi du temps élève

- **Faire** apparaître uniquement les deux pôles, production alimentaire et service en restauration.

Organisation des enseignements professionnels

► Proposition de répartition hebdomadaire

- Dans l'emploi du temps hebdomadaire, **la part des techniques professionnelles et des savoirs associés** dans chacun des pôles **n'est pas figée** d'une semaine sur l'autre. En début de formation, **l'acquisition des techniques professionnelles sera priorisée** plutôt que celle des savoirs associés.
- Pour les techniques professionnelles, **plusieurs types d'organisation** sont possibles, parmi lesquelles on peut citer :
 - un même groupe d'élèves réalise la production et le service sur une même journée ;
 - un premier groupe d'élèves réalise la production et un deuxième groupe arrive en fin de matinée pour réaliser le service.

Dans les deux cas l'entretien des zones utilisées s'effectuent à l'issue des TP.

Organisation des enseignements professionnels

| | CAP PSR – Première année | | | | | |
|---|---|-------------------|-------------------------|-------------------|---|-------------------|
| | Production alimentaire | | Service en restauration | | Total heures EP PLP BSE | |
| | Effectif réduit | Classe entière | Effectif réduit | Classe entière | Effectif réduit | Classe entière |
| Enseignement professionnel (EP) | 6h | 1h | 3,5h | 1h | 9,5h | 2h |
| Co-intervention EP + français | 1,5h en classe entière en co-intervention | | | | | 1,5h |
| Co-intervention EP + mathématiques | 1,5h en classe entière en co-intervention | | | | | 1,5h |
| Chef d'œuvre | 3h en effectif réduit pour l'ensemble des disciplines de la classe | | | | Place de l'EP indispensable et à déterminer en fonction du projet pédagogique de l'équipe | |
| Consolidation des acquis, accompagnement personnalisé, accompagnement à l'orientation | 1,5 en classe entière* + 2h à effectif réduit | | | | Place de l'EP à déterminer en fonction du projet pédagogique de l'équipe | |



Merci pour votre attention