Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Guide d'accompagnement pédagogique

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

Ce guide d'accompagnement pédagogique, proposé par Sabine CAROTTI, IGESR, a été élaboré par :

Catherine SERVEAU, IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Nantes
Bénédicte SWIDERSKI, IEN Sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Lille
Francis SELLAM, IEN économie – gestion, académie de Paris
Nadège HUGOO, PLP biotechnologies, santé-environnement, académie de Lille
Sylvie MOREL, PLP biotechnologies, santé-environnement, académie de Lille
Virginie SCHENBERG-FRAUDEAU, PLP biotechnologies, santé-environnement, académie de Nantes

Ce document est destiné à aider les enseignants dans la mise en place du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria). Il explicite le référentiel et aide les équipes à construire les projets prévisionnels de formation.

Sommaire

Introduction : éléments de contexte de la création du CAP et présentation du diplôme

1. Cadre général de la formation	**4**
1.1 Horaires d'enseignement	**4**
1.2 Secteurs de rattachement pour l'enseignement des mathématiques	**5**
1.3 Durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)	**5**
2. Contenus de formation	**5**
2.1 Référentiel articulé autour de deux pôles d'activités	**5**
2.2 Savoirs associés spécifiques ou communs	**6**
2.3 Stratégie globale de formation	**6**
2.3.1 Projet prévisionnel de formation	6
2.3.2 Démarche pédagogique	6
2.3.3 Importance de la phase d'accueil des élèves en CAP en lycée professionnel	8
2.3.4 Organisation des enseignements professionnels	8
2.3.5 Exemples de démarche pédagogique	10
2.3.6 Modalités pédagogiques liées à la transformation de la voie professionnelle	18
2.4 Réglementation concernant les cuisines pédagogiques	**19**
3. Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)	**20**
3.1 Proposition de planification des PFMP	**20**
3.2 De la préparation à l'exploitation en classe	**22**
4. Évaluation : le contrôle en cours de formation (CCF)	**23**
4.1 Présentation globale du contrôle en cours de formation	**23**
4.2 Les situations d'évaluation CCF de l'épreuve EP1	**24**
4.3 Les situations d'évaluation CCF de l'épreuve EP2	**25**
5. Sitographie - Bibliographie	**26**

Introduction

Eléments de contexte de la création du CAP et présentation du diplôme

La rénovation du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) a été précédée d'une large consultation des différents secteurs professionnels concernés :

- restauration collective en gestion directe,
- restauration collective en gestion concédée,
- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria).

Des entretiens, des visites sur sites, des réunions avec les professionnels ont permis de déterminer les qualités et compétences professionnelles recherchées pour les futurs salariés, leurs principales fonctions et leur degré d'autonomie ainsi que les perspectives d'évolution et d'emploi offertes dans le métier.

Les secteurs professionnels concernés rencontrent de réelles difficultés de recrutement et mentionnent un nombre important de postes à pourvoir dans un avenir proche, avec une volonté, pour une grande majorité d'entre eux, de recruter du personnel qualifié au niveau CAP. La réussite de ce nouveau CAP est donc un véritable enjeu pour répondre aux besoins économiques.

L'élaboration de ce diplôme a débuté en mai 2017, en amont de la transformation de la voie professionnelle, pour se terminer en juillet 2019. Le référentiel est écrit en blocs de compétences, chacun d'eux correspondant à un pôle d'activités et à une unité certificative.

Le CAP offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active. Il se prépare :

- en formation initiale sous statut scolaire ou sous statut d'apprenti en 1, 2 ou 3 ans en fonction des profils et des besoins des élèves ou des apprentis ;
- en formation professionnelle continue.

Un CAP s'obtient également par le biais de la validation des acquis de l'expérience.

Le CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) constitue une première entrée dans le milieu professionnel. Le titulaire du diplôme peut poursuivre sa formation en préparant un autre CAP (cuisine, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, assistant technique en milieux familial et collectif…) ou en intégrant une classe de première en baccalauréat professionnel (cuisine, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant…).
D'autres formations et qualifications proposées par le secteur professionnel, hors Éducation nationale, lui sont accessibles pour compléter sa formation (certificats de qualification professionnelle, titres professionnels…).

Définition de l'emploi

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il 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. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

1 Cadre général de la formation

1.1 Horaires d'enseignement en CAP [1]

	Première année			Deuxième année			Total sur 2 ans
	Total	Dont en classe entière	Dont en groupe réduit (a)	Total	Dont en classe entière	Dont en groupe réduit (a)	
Enseignements professionnels	551			494			1 045
Enseignements professionnel (EP)	**333,5**	**58**	**275,5**	**312**	**52**	**260**	**645,5**
EP et français en co-intervention(b)	43,5	43,5		39	39	0	82,5
EP et mathématiques en co-intervention (b)	43,5	43,5		39	39	0	82,5
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87			78			165
Prévention santé environnement	43,5	0	43,5	26	0	26	69,5
Enseignements généraux	246,5			221			467,5
Français, histoire-géographie	43,5	14,5	29	39	13	26	82,5
Enseignement moral et civique	14,5	0	14,5	13	0	13	27,5
Maths - Physique-chimie	43,5	14,5	29	39	13	26	82,5
Langue vivante	43,5	14,5	29	39	13	26	82,5
Arts appliqués et culture artistique	29	14,5	14,5	26	13	13	55
Education physique et sportive	72,5	72,5	0	65	65	0	137,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101,5	43,5 (d)	58	91	39	52	192,5
Total	899			806			1705
PFMP	6 à 7 semaines			6 à 7 semaines			12 à 14 semaines

(a) Horaire donnant droit au doublement de la dotation horaire professeur lorsque le seuil d'effectifs est atteint.
(b) La dotation horaire professeur est égale au double du volume horaire élève.
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil.
(d) Dédoublements possibles en fonction des besoins des élèves.
Volume horaire élève identique quelle que soit la spécialité (1705 h).

Pour le CAP Production et service en restaurations, le dédoublement en enseignement professionnel intervient à partir du 13ème élève. (Cf. arrêté du 21.11.2018 - Organisation et enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au CAP)

[1] *Arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle paru au bulletin officiel n° 1 du 3-1-2019*

1.2 Secteur de rattachement pour l'enseignement des mathématiques

Pour l'enseignement des mathématiques, le CAP Production et service en restaurations est rattaché au groupement N°1 « hygiène et santé ».

1.3 Durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)

Pour les candidats relevant de la voie scolaire, la durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines sur un cycle de 2 ans.

2. Contenus de formation

2.1 Référentiel articulé autour de deux pôles d'activités

Les deux pôles d'activités définis pour ce CAP concerne la production alimentaire et le service en restauration. Chacun d'eux est décliné en cinq activités, puis cinq compétences. Celles-ci concernent l'ensemble des restaurations visées par le diplôme (restaurations rapide, collective et commerciale libre-service) même si elles sont plus ou moins prégnantes selon le secteur. Par exemple la compétence « réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires » caractérise plus le secteur de la restauration collective, la compétence « Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle » caractérise plus le secteur de la restauration commerciale libre-service ou rapide.

Activités	Blocs de compétences	Unités
Pôle 1 Production alimentaire	**Bloc n° 1 Production alimentaire**	**UP 1 Production alimentaire**
Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires	Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	
Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires	Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	
Réalisation de préparations et de cuissons simples	Réaliser des préparations et des cuissons simples	
Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires	Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	
Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production	
Pôle 2 Service en restauration	**Bloc n° 2 Service en restauration**	**UP 2 Service en restauration**
Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation	Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation	
Prise en charge des clients ou des convives	Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle	
Service aux clients ou convives	Assurer le service des clients ou convives	
Encaissement des prestations	Encaisser les prestations	
Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	

2.2 Savoirs associés spécifiques ou communs

Des savoirs associés sont déclinés pour chacune des compétences du diplôme. Certains d'entre eux sont communs aux cinq compétences d'un même pôle, il conviendra de les répartir dans le projet prévisionnel de formation au moment le plus opportun, sachant qu'ils seront mobilisés à de nombreuses reprises au cours des activités (exemple : la communication, le comportement éco-responsable, la gestion des déchets…).

La thématique des risques professionnels a été répartie sur l'ensemble des compétences en prenant en compte les risques prédominants pour chacune des activités professionnelles. Il convient d'aborder cette thématique dès le début de la formation puis tout au long des séquences en lien étroit avec l'enseignement de la discipline Prévention santé environnement. Progressivement l'élève doit, à son poste de travail, être en mesure d'identifier les risques spécifiques de son activité, de proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées.

Une démarche similaire est à mettre en œuvre afin que les élèves adoptent un comportement éco-responsable dans l'ensemble des activités professionnelles conduites.

2.3 Stratégie globale de formation

2.3.1 Projet prévisionnel de formation

Le projet prévisionnel de formation est une organisation de la formation sur le cycle. Il s'agit d'articuler et de répartir dans le temps et dans les différents lieux de formation (établissement de formation et milieu professionnel) l'acquisition des compétences. Cette formalisation est aussi appelée stratégie globale de formation ou projet global de formation ou projet pédagogique de formation. Ce projet nécessitant d'être réajusté le plus souvent sur le cycle, il sera retenu dans ce guide les termes « projet prévisionnel de formation ».
Le projet prévisionnel de formation, fruit de la réflexion d'une équipe pédagogique, prend en compte l'apport de chaque discipline dans le développement des compétences. Il place l'élève au cœur des apprentissages en donnant du sens aux enseignements. Il intègre les séquences de co-intervention ainsi que la réalisation du chef d'œuvre.

La démarche d'élaboration du projet prévisionnel de formation implique :

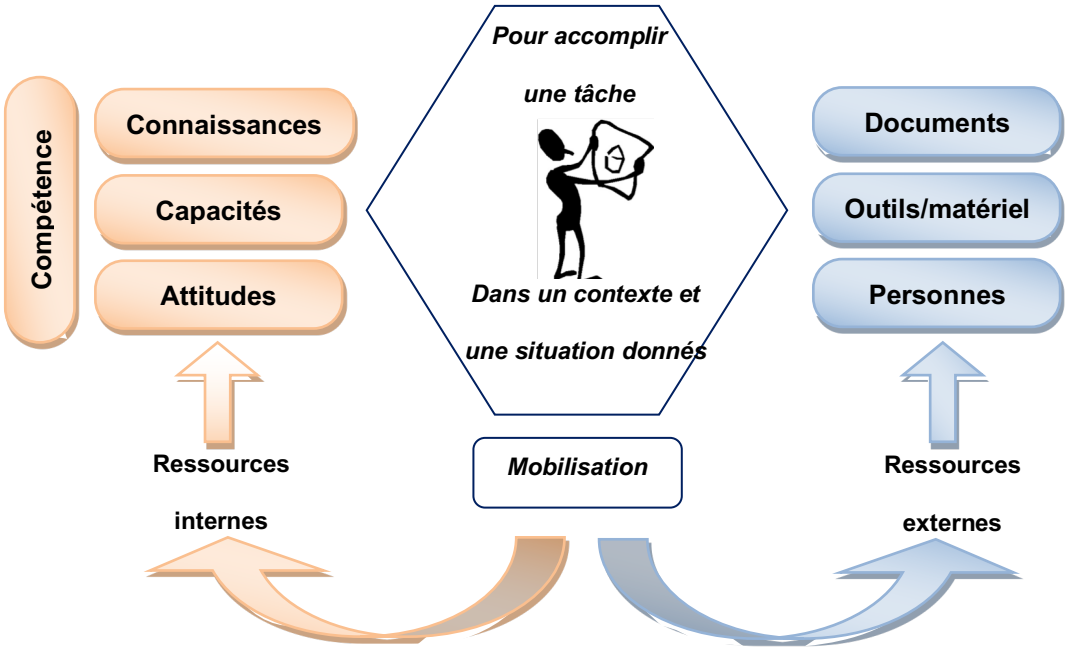
- une anticipation du projet à l'année n-1 ;
- un travail en équipe pluridisciplinaire ;
- la prise en compte du calendrier scolaire ;
- la prise en compte de la semaine d'intégration, des PFMP ou des temps de formation en entreprise pour les apprentis, des périodes de contrôle en cours de formation (CCF) ;
- la prise en compte des objectifs de formation en milieu professionnel et leur exploitation ;
- l'utilisation d'outils numériques partagés pour l'évaluation et le suivi de l'acquisition des compétences.

2.3.2 Démarche pédagogique

Le projet prévisionnel de formation privilégie une approche par compétences[2] développées au travers de contextes et de situations professionnelles.

Développer une approche par compétences requiert de voir les savoirs, les connaissances davantage comme une ressource et non comme un but du processus d'apprentissage.

[2] *Les définitions sont nombreuses, on en retiendra deux :*
« Une compétence est une combinaison de connaissances, d'aptitudes (capacités) et d'attitudes appropriées à une situation donnée. » Parlement européen (26 septembre 2006),
« Une compétence est définie comme un savoir-agir complexe qui prend appui sur la mobilisation et la combinaison efficace d'une variété de ressources internes et externes à l'intérieur d'une famille de situations ». Jacques TARDIFF.



Le contexte décrit l'environnement dans lequel s'inscrivent les situations professionnelles. Il appartient à l'un des secteurs dans lesquels les élèves pourront exercer (restaurations rapide, collective, commerciale libre-service).
Le plus proche possible de la réalité professionnelle, il englobe un ensemble d'informations notamment sur :

- le milieu de travail : taille, type, situation géographique, horaires d'ouvertures, description des locaux, règlement intérieur… ;
- les caractéristiques du personnel : nombre, qualification, organigramme… ;
- la typologie de la clientèle accueillie ;
- l'offre proposée (cartes, menus, tarifs, ventes additionnelles…) ;
- le protocole d'accueil ou de prise de congé ;
- le plan de maitrise sanitaire…

Les contextes professionnels constitués par l'équipe peuvent être réels, choisis parmi des entreprises ou des services de proximité. Une visite de ces lieux avec les élèves peut être envisagée dans ce cas pour concrétiser encore davantage les apprentissages. Les enseignants prendront les précautions nécessaires pour demander aux entreprises l'autorisation d'exploiter des ressources internes.
Sur l'ensemble de la formation, il est nécessaire de varier les contextes afin de faire découvrir aux élèves les différents secteurs concernés par le diplôme (restaurations rapide, collective, cafétéria). Au sein d'un même secteur, une variété des milieux professionnels sera également proposée (exemple pour la restauration collective : restaurant au sein d'un EHPAD, restaurant scolaire, restaurant d'entreprise…). Par conséquent les contextes professionnels proposés n'excèderont pas 6 semaines à 7 semaines.
Tout document fourni aux élèves dans le cadre d'un contexte professionnel doit faire l'objet d'une exploitation pédagogique. Ainsi d'un contexte à l'autre, des documents différents seront proposés selon les savoirs, savoir- faire ou attitude visés.

La situation professionnelle fournit des informations qui doivent permettre la réalisation de tâches ou d'activités. Elle correspond à la commande faite et mentionne ce qui est à réaliser ainsi que les conditions de travail. Elle prend appui sur le référentiel des activités professionnelles.
La situation professionnelle permet de susciter des interrogations. Elle met l'élève en situation d'analyse, de réflexion, de réalisation.
Les informations apportées dans les situations professionnelles évoluent pour permettre à l'élève de devenir de plus en plus autonome. Celles-ci peuvent prendre en compte les pré-requis ou mobiliser des compétences acquises ultérieurement.
La formulation de la situation placera l'élève en position d'agent, d'employé …plutôt qu'en position de stagiaire afin qu'il se projette réellement dans le monde professionnel.

Pour élaborer le projet prévisionnel de formation, plusieurs démarches sont possibles. Il est cependant pertinent de partir des compétences à développer. Pour cela l'équipe pédagogique repère, dans le référentiel, des compétences à développer puis détermine les savoir-faire et savoirs associés qui seront abordés durant la période. A partir de ces choix, l'équipe pédagogique rédige le contexte professionnel et sélectionne les annexes. En fonction de la répartition des pôles, les enseignants construisent les situations professionnelles liées à ce contexte. Une même situation peut être exploitée par un ou plusieurs enseignants. Les enseignants déterminent ensuite les séquences et séances de formation qui découlent de ses situations. Ils identifient dans le référentiel les résultats attendus.

Le suivi de l'acquisition des compétences de chaque élève est indispensable, l'utilisation d'un outil de suivi numérique étant le moyen le mieux adapté. Les enseignants évaluent une même compétence (avec les savoirs associés qui s'y rattachent) dans des situations variées et dans des contextes différents. Ils renseignent au fur et à mesure l'outil numérique qui va permettre de suivre le niveau d'acquisition des compétences de chaque jeune. Les résultats sont portés régulièrement à la connaissance de l'élève pour l'impliquer dans sa formation. Ce suivi permet de programmer au moment opportun les situations d'évaluation du contrôle en cours de formation.

2.3.3 Importance de la phase d'accueil des élèves en CAP en lycée professionnel

L'entrée en formation des jeunes nécessite une attention particulière de l'ensemble de l'équipe pédagogique. En effet, l'arrivée dans la formation ne fait pas toujours suite à un choix délibéré de l'élève. Il a des représentations sur les activités, le milieu professionnel, le métier, que le professeur devra interroger, voire déconstruire si besoin.

Pour cela, diverses modalités pédagogiques peuvent être proposées dès les premiers jours : visites d'entreprise, illustrations à partir de supports vidéo, témoignages de professionnels, échanges avec d'anciens élèves… Les heures du module « Consolidation des acquis, accompagnement personnalisé, accompagnement au choix de l'orientation » peuvent être mises à profit pour cela. Il convient de réussir cette phase d'accueil, de susciter la motivation des jeunes et de les accompagner vers la réussite.

2.3.4 Organisation des enseignements professionnels

- **Composition de l'équipe pédagogique**

Les enseignements professionnels sont de la responsabilité des professeurs de lycée professionnel Biotechnologies option santé-environnement (BSE). Sur chaque année de formation, il convient de limiter le nombre de professeurs (deux dans l'idéal) afin de faciliter la mise en œuvre d'un projet pédagogique cohérent. Ceci implique que les compétences professionnelles et les savoirs associés correspondant soient assurés par un même professeur.

- **Répartition des enseignements et emploi du temps élève**

Les compétences et savoirs associés sont à répartir entre les enseignants en fonction des contextes et situations professionnels étudiés. L'emploi du temps des élèves fera apparaitre, pour l'enseignement professionnel, uniquement les deux pôles, production alimentaire et service en restauration.

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. Elle s'adapte au plan prévisionnel de formation élaboré par l'équipe. 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.

- **Proposition de répartition horaire**

	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	1,5h en classe entière* + 2h à effectif réduit				Place de l'EP à déterminer en fonction du projet pédagogique de l'équipe	

*dédoublements possibles en fonction des besoins des élèves

	CAP PSR – Deuxième 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	4h	1h	10h	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	2h en classe entière* + 1,5h à effectif réduit				Place de l'EP à déterminer en fonction du projet pédagogique de l'équipe	

*dédoublements possibles en fonction des besoins des élèves

- **Formation en prévention des risques liés à l'activité physique**

Les risques liés à l'activité physique étant prédominants dans les secteurs professionnels du CAP PSR, il est conseillé de dispenser aux élèves la formation en prévention des risques liés à l'activité physique secteurs industrie, BTP et commerce et activités de bureau (PRAP IBC).

2.3.5 Exemples de démarche pédagogique

Les deux contextes professionnels développés ci-après ne sont que des propositions pour illustrer la démarche pédagogique proposée. Ils pourront être exploités par les équipes pédagogiques après les avoir adaptés aux spécificités des établissements et aux organisations locales.

Pour chacun des contextes professionnels proposés, **seule une partie des compétences et des savoirs associés est abordée**, en lien avec une ou plusieurs situations professionnelles. En effet, il n'est pas envisageable et judicieux de vouloir traiter l'ensemble d'une compétence et des savoirs associés en prenant appui sur une seule situation professionnelle. Il est nécessaire d'y revenir à plusieurs reprises dans la formation et dans des contextes variés.

Précisions concernant la proposition pédagogique ci-après

Les parties de compétences ou de savoirs associés non abordées dans l'étude de la situation professionnelle apparaissent barrées dans les exemples traités ci-dessous. Des précisions peuvent être apportées entre parenthèses pour indiquer les parties de savoirs associés traitées sur un chapitre donné.

Les codes couleur bleu et vert permettent de se situer soit dans le pôle 1, production alimentaire ou le pôle 2, service en restauration.

Les situations professionnelles proposées pour chacun des contextes **seront déclinées et détaillées** tout au long de la période, en fonction des séances travaillées.

1re année CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

1er trimestre

Période de 6 semaines (septembre-octobre) - Contexte professionnel n°1

Le restaurant scolaire du lycée professionnel de l'Yser est ouvert aux 275 élèves et personnels de l'établissement, mais aussi aux personnes extérieures grâce à la signature d'une convention. Deux services sont proposés : un à 11h30, le second à 12h30.
L'objectif de la restauration scolaire est de permettre à tous les élèves de bénéficier de repas équilibrés.
Le chef et son équipe travaillent dans un souci de développement durable : moins de gaspillage, tri des déchets, préparation d'aliments bio et de proximité.

Exemples de documents qui pourraient être exploités sur cette période en lien avec le contexte :
- photos de la structure, du personnel en tenue pour la production comme pour le service ;
- plan des cuisines (principe de la marche en avant) ;
- extraits du plan de maîtrise sanitaire ;
- photos correspondant au tri des déchets appliqué dans le restaurant ou procédure écrite ;
- …

Situation professionnelle 1

Vous venez d'être embauché en tant qu'employé(e) de restauration collective au restaurant scolaire du LP de l'Yser. À votre accueil, le chef de cuisine vous a présenté les locaux, les équipements et matériels et il vous a informé sur les principales règles d'hygiène et de sécurité à respecter.
Lors de vos premières semaines de travail, vous êtes affecté(e) sur différents postes en cuisine par roulement : entrées, desserts et plonge.
En fin de production, vous assurez l'entretien des espaces et équipements utilisés.
Certains matins, vous venez en aide à une collègue pour ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés.

Situation professionnelle 2

Chaque jour, en fin de matinée, vous mettez en place l'espace de distribution ou de consommation du restaurant scolaire.
Pendant le service, vous assurez le réapprovisionnement des espaces de distribution (couverts, pain, desserts, entrées).
En fin de service, vous assurez la remise en état de l'espace de distribution ou de consommation.

Rappel : les parties de compétences ou de savoirs associés non abordées dans l'étude de la situation professionnelle sont barrées.

Situation professionnelle 1

Vous venez d'être embauché en tant qu'employé(e) de restauration collective au restaurant scolaire du LP de l'Yser. A votre accueil, le chef de cuisine vous a présenté les locaux, les équipements et matériels et il vous a informé sur les principales règles d'hygiène et de sécurité à respecter.
Lors de vos premières semaines de travail, vous êtes affecté(e) sur différents postes en cuisine par roulement : entrées, desserts et plonge.
Certains matins, vous réceptionnez les livraisons avec l'une de vos collègues et ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés.

Savoirs associés spécifiques (S) ou communs (SC)

Environnement professionnel
S2.1 Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention
SC1.4 Gestion des déchets
Technologies
S1.2 Techniques professionnelles : règles de rangement/opérations de traçabilité
S1.3 Equipements et matériels utilisés lors ~~de la livraison, de la réception et~~ du stockage
S2.2 Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires (Pesées et mesures)
S2.3 Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage~~, de tranchage~~
S4.3 Techniques professionnelles (Assemblage, dressage, ~~conditionnement~~ – Traçabilité)
S5.2 Techniques professionnelles d'entretien manuel ~~et mécanisé~~ dans l'espace de production
S5.3 Matériels d'entretien (Centrale de lavage et de désinfection, lave-batterie)
S5.7 Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux (Définir la propreté et l'hygiène)
Hygiène professionnelle
SC 1.5 Agents de la biocontamination (Définir un micro-organisme / Définir une biocontamination)
SC 1.3 Comportement éco-responsable
SC 1.6 Mesures réglementaires et moyens (Principe d'organisation des circuits dans les locaux : la marche en avant – plan de maîtrise sanitaire)
SC 1.7 Hygiène du personnel
S2.4 Prévention des contaminations lors des opérations préliminaires
S4.5 Prévention des contaminations au cours des activités d'assemblage, de dressage et ~~de conditionnement~~
Sciences de l'alimentation
S1.7 Caractéristiques des produits alimentaires
S1.8 Modifications des produits alimentaires lors du stockage

Compétences professionnelles

C1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés

C2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires

C2.3 Préparer les fruits et légumes frais : laver, décontaminer / éplucher/tailler à la main ~~ou à la machine~~

C3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, ~~à la vapeur, au four, saisies, grillées, gratinée, en friture~~

C4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples

C4.2 Portionner les préparations alimentaires

C4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires

C4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de la distribution ~~ou de la vente~~

C5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles

C5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : lavage manuel des équipements, matériels et surfaces / ~~Lavage mécanisé des surfaces~~

C5.3 Evacuer, trier et entreposer les déchets

Chaque semaine, deux ou trois compétences seront priorisées parmi celles qui sont mobilisées dans la situation professionnelle. Quelques savoirs associés en lien avec ces compétences seront travaillés, en classe entière et en groupe.

Exemple pour la semaine 3 – Pôle production alimentaire :

Compétences professionnelles priorisées lors de la semaine 3

C2.3 Préparer les fruits et légumes frais : laver, décontaminer / éplucher/Tailler à la main ~~ou à la machine~~

C5.3 Evacuer, trier et entreposer les déchets

Savoirs associés traités en effectif réduit

S2.3 Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, ~~de tranchage~~

S2.1 Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention

SC1.4 Gestion des déchets

Savoirs associés traités en classe entière

SC 1.3 Comportement éco-responsable

SC 1.5 Agents de la biocontamination (Définir un micro- organisme / Définir une biocontamination)

Plusieurs préparations alimentaires peuvent être mises en œuvre sur la période de 6 semaines :

- Salade de tomates – féta
- Salade strasbourgeoise
- Salade de betteraves rouges
- Concombre à la crème
- Salade pamplemousse avocat
- Salade de pâtes, de riz.
- Assiette de charcuteries
- Fromage blanc aux poires
- Fromage blanc/compote/Spéculoos
- Salade de fruits avec un sirop de sucre…

Rappel : les parties de compétences ou de savoirs associés non abordées dans l'étude de la situation professionnelle sont barrées.

Situation professionnelle 2

Chaque jour, en fin de matinée, vous mettez en place l'espace de distribution ou de consommation du restaurant scolaire.
Pendant le service, vous assurez le réapprovisionnement des espaces de distribution (couverts, pain, desserts, entrées).
En fin de service, vous assurez la remise en état de l'espace de distribution.

Savoirs associés spécifiques (S) ou communs (SC) :

Environnement professionnel
SC2.1 Secteurs de la restauration (Restauration collective)
SC2.2 Image de marque de l'entreprise (Etablissement du contexte)
SC2.4 Lutte contre le gaspillage alimentaire
S6.1 Modes de distribution des repas (celui de l'établissement du contexte)
S6.2 Risques spécifiques aux opérations de mise en place et de réapprovisionnement et moyens de prévention
S10.1 Risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles ~~et mécanisées~~ et moyen de prévention (Risques de chutes de plain-pied)
Technologies
S6.3 Techniques professionnelles : mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, ~~de vente~~ et de consommation
S6.4 Appareils de distribution (Banque de distribution par exemple)
S10.2 Techniques professionnelles d'entretien manuel ~~et mécanisé~~ dans les espaces de distribution, ~~vente~~, consommation ~~et locaux annexes~~ (Opérations d'entretien de la banque de distribution et de la zone de consommation)
S10.4 Produits d'entretien et consommables (Produits et consommables utilisés seulement)
S10.5 Matériaux (Zone de distribution et de consommation)
Hygiène professionnelle
SC2.5 Tenue professionnelle (Secteur restauration collective pour le service)
S6.6 Gestion des produits non servis et des invendus
Sciences de l'alimentation
S6.8 Les labels de qualité et la traçabilité des produits
S6.9 Les produits de proximité

Compétences professionnelles :

C6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation

C6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, ~~vente~~ et consommation

C6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, ~~vente~~ et consommation

C6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks

C6.6 Traiter les produits non servis et les invendus

C10.2 Réaliser les opérations manuelles ~~et mécanisées de nettoyage~~, de désinfection dans les espaces de distribution, ~~vente~~, consommation ~~et les locaux annexes~~ : dépoussiérage manuel ~~et mécanisé~~ / lavage manuel : des vitrines, des parois - des sols, équipements, matériels / ~~Lavage mécanisé des surfaces~~

C10.3 Evacuer, trier et entreposer les déchets

Chaque semaine, deux ou trois compétences seront priorisées parmi celles qui sont mobilisées dans la situation professionnelle. Quelques savoirs associés en lien avec ces compétences seront travaillés, en classe entière et en groupe.

Exemple pour la semaine 2 – Pôle service en restauration :

Compétencesprofessionnelles priorisées lors de la semaine 2

C6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, ~~vente~~ et consommation

C6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks

Savoirs associés traités en effectif réduit

SC2.2 Image de marque de l'entreprise

SC2.5 Tenue professionnelle (Secteur restauration collective, tenue pour le service)

Savoirs associés traités en classe entière

S6.8 Les labels de qualité et la traçabilité des produits

S6.9 Les produits de proximité

Durant cette période de 6 semaines, il est judicieux de faire fonctionner la banque de distribution de la cuisine pédagogique avec une offre diversifiée de préparations froides.

1ère année CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

2e trimestre

Période de 4 à 5 semaines (novembre- décembre) – Contexte professionnel n°2

Contexte : SUBDAY est une enseigne qui fait partie de la restauration rapide à la française. L'enseigne propose une gamme de sandwiches à la carte, des sandwiches composés à la demande du client ainsi que des salades, des spécialités, des desserts, des chips et des boissons. Une fois par semaine, l'enseigne propose une formule « découverte ».

(Remarque : ici le contexte est créé pour les besoins de la formation, il ne s'agit pas d'une entreprise réelle).

D'après : https://www.bourgenbressetourisme.fr/ou-manger-bresse-entre-lyon-bourgogne-jura/subway

Sandwich vegan

Salade York

Nachos gratinés

Salade de fruits

Espritfraicheur.fr

Sandwich jambon

Salade César

Tacos

Fromage blanc caramel

Sandwich boeuf

Salade tofu

Fajita

Tacobueno.com

Brownie

Sandwich thon

Salade de pâtes

m.mcdonalds.fr

Muffin

m.mcdonalds.fr

Sandwich poulet

Sandwich italien

subway.com

Situation professionnelle

Au début de la matinée vous êtes chargé(e) de préparer à l'avance les salades, les ingrédients entrant dans la composition des sandwiches ainsi que les desserts vendus par l'enseigne. Au moment du service, vous préparez les sandwiches devant le client à partir des ingrédients de leur choix. Cette offre permet de répondre aux demandes variées des clients (végétariens, vegans…).
En plus de la carte habituelle, la formule du jour « Mexico » » propose des tacos, fajitas ou nachos gratinés avec un dessert et une boisson pour deux euros de plus.

L'enseigne souhaite privilégier la polyvalence et le travail en équipe. Vous êtes amené(e) à occuper différents postes : préparation des sandwiches ou des formules, des desserts, prise de commande, encaissement des prestations, accueil des clients et maintien en ordre de la salle.
En fin de journée, vous êtes associé(e) à la remise en état des locaux et des équipements.

Exemples de documents pouvant être exploités sur cette période en lien avec le contexte :

- Composition de l'équipe
- Carte du restaurant
- Supports de vente
- Liste des ingrédients pour les sandwiches composés à la demande du client
- Protocoles d'accueil et de prise de congés
- Protocole de prise de commande
- Procédure d'encaissement
- …

Les préparations illustrées ci-contre seront travaillées en production alimentaire sur cette période et le restaurant pédagogique fonctionnera selon le principe de la restauration rapide.

Situation professionnelle

Au début de la matinée vous êtes chargé(e) de préparer à l'avance les salades, les ingrédients entrant dans la composition des sandwiches ainsi que les desserts vendus par l'enseigne. Au moment du service, vous préparez les sandwiches devant le client à partir des ingrédients de leur choix. Cette offre permet de répondre aux demandes variées des clients (végétariens, vegans…).

En plus de la carte habituelle, la formule du jour « Mexico » » propose des tacos, fajitas ou nachos gratinés avec un dessert et une boisson pour deux euros de plus.

L'enseigne souhaite privilégier la polyvalence et le travail en équipe. Vous êtes amené(e) à occuper différents postes : préparation des sandwiches ou des formules, des desserts, prise de commande, encaissement des prestations, accueil des clients et maintien en ordre de la salle.

En fin de journée, vous êtes associé(e) à la remise en état des locaux et des équipements.

Savoirs associés spécifiques (S) et communs (SC) :

Environnement professionnel
SC1.1 Communication (Travail en équipe)
S4.1 Liaisons chaude ~~et froide~~
S4.2 Risques spécifiques aux activités d'assemblage, dressage, conditionnement et moyens de prévention
Technologies
S2.3 Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, de tranchage
S 3.3 Matériels ou appareils de~~ préparation~~, cuisson, ~~refroidissement rapide~~, ~~conservation (chaud ou froid~~)
S 4.3 Techniques professionnelles (Conditionnement)
Hygiène professionnelle
S 4.5 Prévention des contaminations au cours des activités d'assemblage, dressage, conditionnement
Sciences de l'alimentation
S3.5 Qualité organoleptique des aliments

Environnement professionnel
SC2.2 Image de marque de l'entreprise (Restauration rapide)
S7.1 Communication avec le client ou le convive
Technologie
S7.2 Techniques professionnelles : étapes de la vente ou de l'offre (identification des besoins et des attentes, ~~-supports de vente~~, proposition de l'offre, -vente additionnelle, -prise de commande, ~~-objections et réclamations)~~
S9.2 Techniques professionnelles : tenue de caisse
Sciences de l'alimentation
S7.3 Groupes d'aliments et constituants alimentaires

Compétences professionnelles :

C2.3 Préparer les fruits et légumes frais : laver, décontaminer / éplucher/tailler à la main ou à la machine

C3.1 Mettre en œuvre des cuissons : ~~à l'eau, à la vapeur,~~ au four, ~~saisies, grillées, toastées~~, gratinées

C3.3 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés

C 4.4 Conditionner les préparations en portion individuelle ~~ou multiportions ou en plateau-repas~~

C4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de la distribution ou de la vente

C7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé

C7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle

C7.3 Prendre la commande

C8.1 Préparer les éléments de la commande

C8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette

C9.1 Ouvrir et clôturer une caisse

C9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser

C9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes

2.3.6 Modalités pédagogiques liées à la transformation de la voie professionnelle

- **Consolidation des acquis, accompagnement personnalisé et accompagnement aux choix d'orientation**

Pour mieux répondre aux besoins et aux aspirations de chaque élève, sont mis en œuvre :

- des enseignements de consolidation ;
- un accompagnement personnalisé ;
- une préparation aux choix d'orientation (insertion professionnelle et poursuite d'études).

Ce dispositif d'accompagnement fait partie intrinsèque du temps scolaire de l'élève de CAP. Les enjeux finaux de ce dispositif s'inscrivent dans le parcours professionnel ou d'études de l'élève.

Pour plus d'information : La consolidation des acquis et accompagnement personnalisé (éduscol)

- **Co-intervention**

La co-intervention est une modalité pédagogique de mise en œuvre des référentiels et des programmes dans laquelle deux enseignants (enseignement général et enseignement professionnel) interviennent ensemble dans une même salle (ou un même lieu) et au même moment. Elle implique un co-enseignement, c'est-à-dire un projet d'enseignement élaboré en commun et en amont de la co-intervention proprement dite : définition des objectifs et des contenus d'enseignement à partir des référentiels et des programmes, choix des moments et des formes de la co-intervention pour atteindre ces objectifs, indicateurs d'évaluation pour l'analyse réflexive de la séance proposée. Il s'agit de créer des ponts entre les disciplines pour apporter de la cohérence à la formation globale délivrée aux élèves.

Pour plus d'information : Mettre en œuvre la co-intervention dans la voie professionnelle (éduscol)

- **Chef d'œuvre**

La réalisation d'un chef-d'œuvre, synonyme d'excellence et de reconnaissance, contribue à la motivation et au développement personnel de l'élève, et lui permet d'exprimer et de valoriser ses talents en lien avec le(s) métier(s) qu'il prépare.
Le chef-d'œuvre est une démarche de réalisation très concrète qui s'appuie sur les compétences transversales et professionnelles travaillées dans sa spécialité par l'élève ou l'apprenti. Il est l'aboutissement d'un projet pluridisciplinaire qui peut être de type individuel ou collaboratif. Sa réalisation concerne tous les élèves et apprentis de CAP sur le cycle de formation. Le chef-d'œuvre systématise et incarne la pédagogie de projet dans l'enseignement professionnel.

Pour plus d'information : La réalisation du chef-d'œuvre (éduscol)

Exemples de chefs d'œuvre possible en CAP PSR

Exemple 1 : cours de cuisine à un public d'adultes
Disciplines associées : enseignement professionnel, arts appliqués, français, mathématiques-physique-chimie.
Étapes du projet :

- choix d'une série de recettes simples ;
- transformation des recettes simples en recettes plus élaborées ;
- réalisation des supports de communication pour proposer les cours de cuisine à un public d'adulte (enseignants – parents) ;
- animation des cours de cuisine par les élèves ;
- rédaction puis vente du livre de recettes illustré (photos, dessins) ;
- sortie au restaurant avec les élèves, financée par la vente des cours de cuisine et des livres de recettes.

Exemple 2 : création d'un musée imaginaire
Disciplines associées : enseignement professionnel, histoire-géographie, français et arts appliqués
Étapes du projet :

- découverte de l'aliment au travers d'une filmographie, d'œuvres d'art, du street-art et des expressions françaises ;
- création d'une œuvre en lien avec l'aliment ou à partir d'aliments ;
- exposition temporaire du musée au sein de l'établissement (à destination des élèves, du personnel, des parents…).

Exemple 3 : comment évoluer vers des repas écoresponsables ?
Disciplines associées : enseignement professionnel, prévention santé environnement, français, arts appliqués
Étapes du projet :

- organisation d'ateliers cuisine "Mieux cuisiner, moins jeter !" (Association de partenaires extérieurs) ;
- organisation de sorties pédagogiques pour mieux connaître l'environnement local de la production alimentaire : visite d'une ferme et d'un producteur de légumes de proximité par exemple ;
- recherche de recette écoresponsables ;
- création de menus équilibrés avec des produits locaux en limitant les consommations d'eau et d'électricité et la production de déchets ;
- réalisation de repas écoresponsables ;
- exposition au sein du lycée et réalisation d'un film de courte durée pour sensibiliser les lycéens au développement durable au travers des repas.

- **CAP en 1, 2 ou 3 ans**

Le cursus de référence de préparation du CAP porte sur une durée de deux années. Toutefois des parcours personnalisés pour préparer un CAP en 1, 2 ou 3 ans peuvent être proposés en fonction des profils et des besoins des élèves. Par exemple un CAP en 1 an peut être proposé à un élève titulaire d'un autre CAP (cuisine, CSHCR...).

Au contraire de ce que l'on pourrait concevoir de prime abord, les élèves à besoins éducatifs particuliers et les élèves précédemment scolarisés en SEGPA ne suivront pas systématiquement un parcours 3 ans car il ne s'agit pas d'une nouvelle structure dédiée au préalable mais bien d'un parcours d'élève.

L'entrée en formation se fait, pour tous les élèves, par une phase d'accueil, d'intégration, de consolidation du choix d'orientation dans le cadre théorique d'un CAP 2 ans. Dès cette période, l'équipe éducative démarre collectivement un premier diagnostic. Celui-ci permet de mesurer le degré de construction du projet de l'élève et d'apporter un éclairage sur la durée du parcours de formation : soit en un an d'une part, soit en au moins deux ans d'autre part. À ce stade, il apparaît en effet encore trop tôt pour distinguer les élèves relevant d'un parcours en deux ans ou d'un parcours en trois ans. À l'issue de ce premier diagnostic, le parcours de chaque élève est alors aménagé en fonction de son profil et au gré de ses apprentissages pour lui permettre de construire les compétences attendues. L'équipe éducative dont le professeur principal ainsi que les parents et l'élève lui-même sont les acteurs de la validation du parcours de formation de celui-ci.

Par la suite, l'équipe éducative réalise des bilans réguliers avec les élèves, leurs parents et le cas échéant, les partenaires extérieurs (ex : les services de soins). Ces bilans sont effectués sur la base d'un suivi en continu de l'acquisition des compétences, à même d'identifier le plus justement possible les réussites et difficultés de chacun. Le positionnement de chaque élève sur un parcours 2 ou 3 ans est proposé par le conseil de classe en fin de première année (avec une réversibilité possible en début de deuxième année).

N.B : Le parcours en un an doit faire l'objet d'une demande de positionnement par le candidat auprès du recteur. Celui-ci se prononce à partir de l'avis de l'équipe pédagogique.

Pour plus d'information : Adapter les parcours de formation des élèves en CAP en 1, 2 ou 3 ans.(éduscol)

2.4 Réglementation concernant les cuisines pédagogiques

Dans les encadrés de ce chapitre figurent des commentaires issus d'un échange avec les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) afin d'éclairer le texte réglementaire de référence.

En ce qui concerne la réglementation concernant les cuisines pédagogiques, il convient de se référer à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 : chapitre 1 Restauration collective / 1.1.2 Cas particuliers

« d) Cuisines ou ateliers pédagogiques, foyers et structures de vie. Il peut s'agir, par exemple, de la préparation de repas par des lycéens dans le cadre de leur formation (lycées pédagogiques) ou de la préparation de repas par des patients dans des ateliers pédagogiques mis en place au sein d'hôpitaux.

Plusieurs cas de figures peuvent alors se présenter :

• les repas ne sont pas consommés (destruction) : aucune réglementation ne s'applique puisqu'il n'y a pas de consommation ; cependant, il est fortement recommandé, dans un but pédagogique, de respecter la réglementation communautaire (règlement (CE) n° 852/2004) ;

• les repas sont consommés exclusivement par les personnes qui les préparent : il s'agit de préparation, de manipulation et d'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;

Commentaire : il n'y a pas de réglementation dans ce cas, mais il est bien sûr fortement recommandé de respecter la réglementation communautaire citée ci-dessus.

• les repas sont consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement (personnes internes (ex : lycéens) ou externes mais liées par contrat à l'établissement), il s'agit d'une activité de restauration collective, la cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ;

Commentaire : l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et les règlements communautaires (CE) n°852 et 853/2004 s'appliquent dans ce cas.

• les repas sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement : s'ils sont consommés sur place par des personnes extérieures ou vendus à des personnes extérieures, il s'agit de remise directe.

Commentaire : l'arrêté du 21/12/2009 et les règlements communautaires (CE) n°852 et 853/2004 s'appliquent dans ce cas, sauf qu'il n'y a pas de repas témoins à réaliser.

En revanche, si les repas sont livrés à des restaurants collectifs, la cuisine réalise une activité de restauration collective, elle devra bénéficier d'un agrément communautaire ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Elle est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective.

Commentaire : dans le cas où la réglementation restauration collective s'applique, l'activité doit être déclarée auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

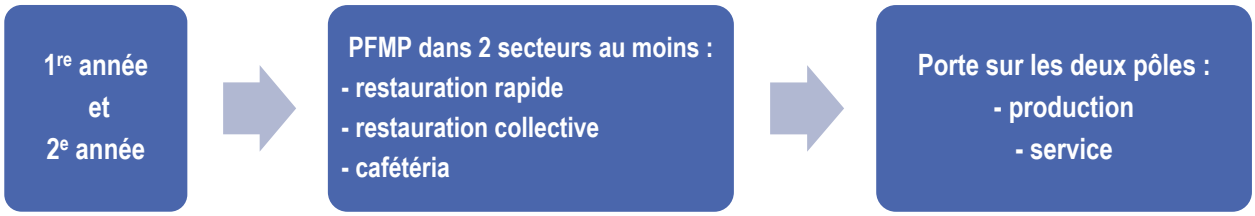
3. Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)

3.1 Proposition de planification des PFMP

L'annexe du référentiel relative aux PFMP laisse aux équipes une latitude importante dans l'organisation de ces périodes. Toutefois, les PFMP doivent être réparties, sur chaque année de formation et dans toute la mesure du possible, sur au moins deux des secteurs suivants :

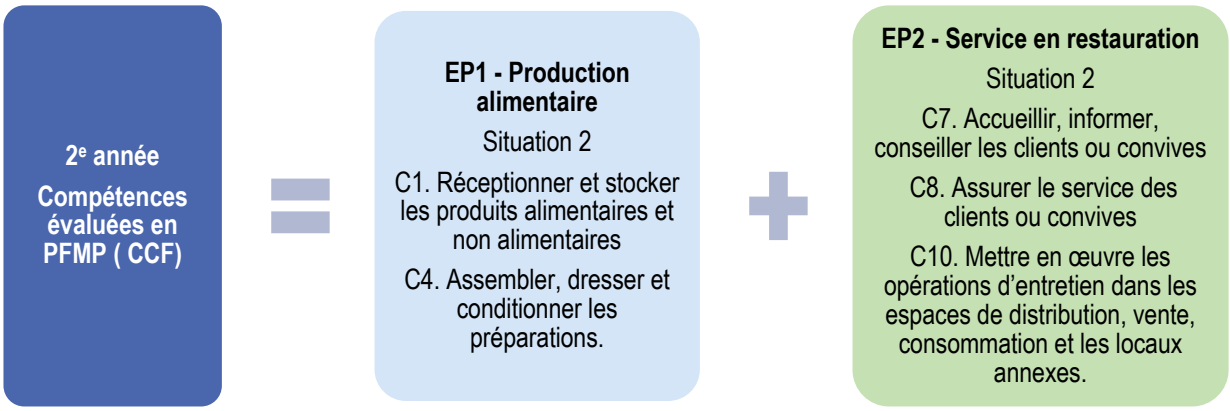
- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service,
- restauration collective.

Les PFMP doivent également porter sur les deux pôles : production et service.
Dans la mesure du possible, il est pertinent que l'élève développe à chaque PFMP des compétences en lien à la fois avec la production et le service, toutefois en fonction des milieux professionnels et des aptitudes de l'élève au moment du départ, l'un des deux pôles seulement peut être travaillé. Il conviendra dans ce cas de rétablir l'équilibre lors de la PFMP suivante.



Les compétences du référentiel sont communes aux trois secteurs mais les conditions d'exercice varient parfois considérablement de l'un à l'autre, d'où la nécessité de couvrir si possible des lieux de formation de différentes natures afin de couvrir au maximum les dix compétences du diplôme.

En deuxième année, le candidat effectue le choix du secteur sur lequel porte l'évaluation en contrôle en cours de formation en milieu professionnel (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique **en fonction de son projet professionnel**. Il convient de s'assurer que le lieu d'accueil permet de développer les compétences relatives à chaque situation d'évaluation.



Il est conseillé que les PFMP supports d'une évaluation CCF soient de trois semaines au minimum. Dans le choix des PFMP, les équipes veilleront à ce que les lieux choisis proposent une activité suffisante pour permettre à l'élève de développer ses compétences dans des conditions optimales. Les restaurants scolaires, par exemple, peuvent connaître une baisse conséquente de l'activité sur la période de juin.

Les PFMP guident chaque élève dans la détermination de son projet professionnel au plus tôt dans la formation, elles l'aident à choisir le secteur dans lequel il souhaiterait préférentiellement travailler. L'équipe pédagogique accompagne la formalisation du projet professionnel du jeune à différents moments du parcours.

Exemples de répartition des PFMP

Elève A (projet orienté vers la restauration collective avec des convives adultes)

1re année	Restauration collective scolaire	Restauration rapide
	3 semaines	3 semaines
2e année	Restauration commerciale type cafétéria	Restauration collective d'entreprise
	4 semaines	4 semaines

Elève B (projet orienté vers la restauration rapide)

1re année	Restauration rapide	Restauration commerciale type cafétéria scolaire
	3 semaines	4 semaines
2e année	Restauration collective	Restauration rapide
	3 semaines	4 semaines

Rappel : arrêté du 21.11.2018 - Article 3- Organisation et enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au CAP
[…] La répartition de ces périodes dans l'année scolaire relève de l'autonomie des établissements, de même que la modulation du nombre de semaines pour chaque année, dans le respect de la durée totale sur le cycle prévue pour chaque spécialité […]

3.2 De la préparation à l'exploitation en classe

▪ Recherche des lieux d'accueil

La recherche des lieux d'accueil relève de la responsabilité de l'équipe pédagogique (cf. circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 - BOEN n° 13 du 31 mars 2016).
Le choix ou la sélection des entreprises d'accueil est essentiel si l'on veut atteindre les objectifs de formation fixés pour les PFMP.
C'est pourquoi il est indispensable que les professeurs recherchent et valident les lieux de formation en prenant en compte les contraintes citées ci-dessus. Dans l'objectif de préparer les élèves à la recherche d'emploi, ces derniers seront associés progressivement à la démarche.
L'équipe pédagogique sera vigilante quant aux éventuelles pratiques discriminatoires qu'elle qu'en soit la nature, que pourra avoir à subir l'élève.

▪ Préparation pédagogique des PFMP

La préparation pédagogique de la période en milieu professionnel concerne à la fois :

- l'élève, que toute l'équipe pédagogique aide dans l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires à une bonne intégration dans le milieu professionnel ;
- l'entreprise ou collectivité d'accueil, que l'établissement scolaire informe le mieux possible sur les caractéristiques de la formation suivie par l'élève, les compétences à travailler lors de la PFMP, et si besoin sur le profil du jeune (élève à besoins particuliers, élève en situation de handicap).

Le référentiel des activités professionnelles est un outil essentiel pour clarifier les attentes avec les professionnels. Il doit servir de support pour construire les documents d'information sur le CAP et finaliser les annexes pédagogiques des conventions. Ces annexes varient selon les secteurs et selon la situation de l'élève dans le parcours de formation, les objectifs qui y figurent doivent être négociés en amont.

Avant son départ en PFMP, le jeune identifie avec l'aide de ses professeurs les compétences développées en amont, il fait le point sur l'état de ses acquisitions. Il est capable, selon son niveau et son avancée dans la formation, de lister les activités professionnelles qu'il est susceptible de réaliser dans le secteur concerné. Il peut ainsi échanger avec son tuteur et lui présenter les outils de liaison.

Le jeune doit être préparé à observer l'environnement de travail, les situations de travail et à rendre compte de son expérience. Pour cela, il est nécessaire de mettre à sa disposition des ressources pédagogiques qui l'aideront à observer et à recueillir des informations qui seront exploitées par la suite en classe. Dans le même ordre d'idée, l'équipe pourra les inciter à s'informer sur l'activité de l'entreprise ou de la collectivité qui va les accueillir, les préparer à l'entretien, leur rappeler les règles de savoir être, les outiller pour les aider à observer, à poser des questions…

Pour éviter le rapport de stage « classique » avec une structure identique à chaque période, l'équipe doit proposer à l'élève de travailler une problématique ou des thèmes différents à chaque PFMP en lien avec le plan de formation établi.

▪ Déroulement et suivi

L'accompagnement de l'élève pendant la PFMP implique nécessairement au moins une visite sur le lieu d'accueil d'un membre de l'équipe pédagogique. Certaines visites peuvent être organisées en binôme en privilégiant l'interdisciplinarité, ce qui pourra nourrir les séquences de co-intervention. En amont, il importe d'avoir eu un contact avec l'élève (par courriel par exemple) pour apprécier le premier accueil dans l'entreprise et la mise au travail, notamment pour les classes de première année, mais aussi sur l'ensemble du cursus. Cet accompagnement engage l'image des deux entités. C'est un acte fort du partenariat existant entre l'entreprise et l'établissement qui nécessite implication et professionnalisme.
Toutes les périodes font l'objet d'une évaluation formative et/ou certificative, les modalités s'appuyant sur des documents supports propres à l'établissement ou académiques.

En amont des visites de suivi, des réunions d'information sont nécessairement organisées, par exemple par le Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques (DDFPT) ou le professeur principal, avec l'ensemble de l'équipe pédagogique. Elles permettent aux professeurs de l'enseignement professionnel de rappeler à tous les objectifs poursuivis pour la période concernée, de présenter les outils de liaison à utiliser ainsi que les documents de synthèse à compléter en vue de mutualiser les observations.

- **Exploitation en classe**

Comme toutes séquences d'enseignement, les PFMP doivent être formalisées et exploitées dans la continuité du cycle de formation. L'enjeu consiste à réinvestir les compétences développées et à s'appuyer sur le vécu des élèves pour les rendre auteurs, acteurs de leur formation. Cette utilisation pédagogique est l'affaire de toutes les disciplines car le milieu professionnel, s'il est un lieu de production, est aussi un lieu de vie et une source d'information sur des thèmes qui concernent la formation générale et la citoyenneté.
Lors du retour des PFMP, il est important que les élèves puissent échanger, comparer, s'enrichir réciproquement de l'expérience des autres. C'est un nouvel accueil au lycée, une transition qui doit être organisée.
La prise en compte dans les enseignements des expériences acquises par les élèves n'est possible que si des objectifs précis leur ont été fixés avant le départ en milieu professionnel et si des ressources pour l'observation ou l'investigation leur ont été remis.
Parmi les exploitations pédagogiques possibles, on peut retenir :

- l'appropriation de la documentation professionnelle recueillie (fiches techniques, plannings, supports de communication…) ;
- l'utilisation des situations de travail vécues par les jeunes ;
- des travaux d'écriture pour formaliser ou conceptualiser les activités réalisées en milieu professionnel ;
- des prestations orales individuelles ou collectives pour la présentation d'activités professionnelles…

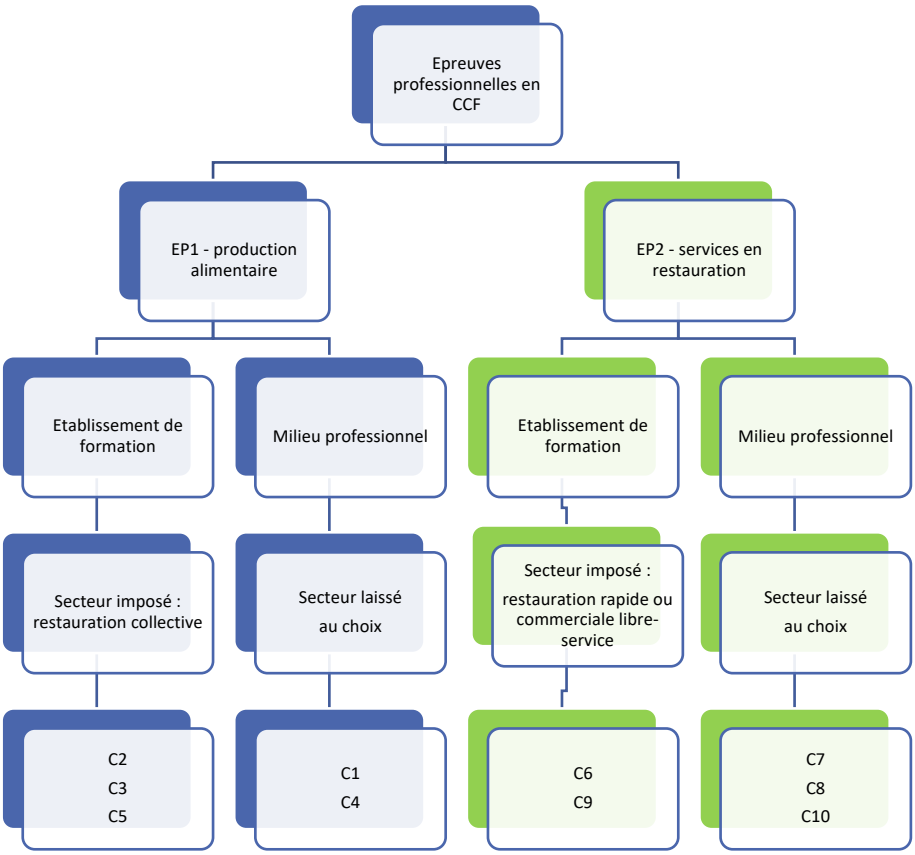
4. Évaluation : le contrôle en cours de formation (CCF)

4.1 Présentation globale du contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences a été répartie entre l'établissement de formation et les lieux de PFMP de la façon suivante :

Pôles	Compétences	Etablissement de formation	PFMP
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 **Services 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 ou mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.		X

Quatre situations d'évaluation CCF sont proposées pour couvrir l'ensemble des compétences du référentiel :



4.2 Les situations d'évaluation CCF de l'épreuve EP1

Les commentaires figurant dans les encadrés ci-dessous viennent en complément de la définition des épreuves pour éclairer les enseignants sur la mise en œuvre du CCF.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 4)
La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration collective. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

- La partie écrite mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°1.

L'ensemble des savoirs associés spécifiques (S1.1 à S 5.7) et communs (SC1.1 à SC1.7) du bloc de compétences n°1 peut être mobilisé y compris les savoirs associés aux compétences C1 et C4 évaluées en PFMP.
Cette situation d'évaluation est ancrée sur une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) de la restauration collective. Cette situation d'évaluation peut être dissociée dans le temps de la partie pratique et orale.

- La partie pratique et orale porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :
  C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ;
  C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples ;
  C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

Partie pratique : la compétence C4 « Assembler, dresser et conditionner les préparations » pourra être mobilisée lors des deux productions alimentaires mais elle ne sera pas évaluée puisqu'elle l'est déjà en milieu professionnel.

Partie orale : le candidat explicite sa pratique et les choix qu'il a menés. Les membres de la commission d'évaluation veillent à ne pas déstabiliser l'élève pendant sa réalisation ; les questions peuvent être posées pendant les temps de latence ou à l'issue des activités réalisées.
Les professeurs gardent trace des questions posées et des réponses des élèves.

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels.
La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 2)
Le candidat effectue le choix du secteur sur lequel porte l'évaluation (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'équipe pédagogique doit s'assurer que le lieu d'accueil permet de développer de façon significative et d'évaluer les compétences C1 et C4.

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :
C1. Réception et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ;
C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.
L'inspecteur de l'Éducation nationale Sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

4.3 Les situations d'évaluation CCF de l'épreuve EP2

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 3)
La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration rapide ou commerciale libre-service. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie pratique porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :
C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ;
C9. Encaisser les prestations.

La partie orale mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n°2.

L'ensemble des savoirs associés spécifiques (S6.1 à S 10.7) et communs (SC2.1 à SC2.5) du bloc de compétences n°2 peut être mobilisé y compris les savoirs associés aux compétences C7, C8 et C10 évaluées en PFMP.
Le questionnement oral prend appui sur un à deux documents professionnels et sur les activités pratiques réalisées.
Les documents professionnels peuvent être choisis par les membres de la commission d'évaluation :
- parmi ceux que l'élève aura collectés pendant ses PFMP en restauration rapide ou commerciale libre-service ;
- parmi ceux utilisés lors de la situation d'évaluation pratique.

Exemples de documents professionnels : supports de communication ou de vente, documents descriptifs des produits proposés (labels…), liste des allergènes, documents de traçabilité, documents d'encaissement, fiches techniques produits, procédures…

Les temps de questionnement sur les activités pratiques réalisées et les documents professionnels peuvent être dissociés.
Les professeurs gardent trace des questions posées et des réponses des élèves.

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 3)
Le candidat effectue le choix du secteur (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'équipe pédagogique doit s'assurer que le lieu d'accueil permet de développer de façon significative et d'évaluer les compétences C7, C8 et C10.

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et les savoirs qui y sont associés :
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.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale Sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Tous les documents utilisés dans le déroulement des CCF doivent être archivés pendant un an.

5. Sitographie – Bibliographie

Les liens sont actifs au moment de l'écriture de ce guide.

- Bulletin officiel de l'éducation national : http://www.education.gouv.fr/pid285/le-bulletin-officiel.html
- Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse : https://www.education.gouv.fr/
- Eduscol - Portail national d'informations et de ressources : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/b231.html
- Textes de lois européens : https://www.legifrance.gouv.fr/
- Sites SBSSA des différentes académies

Prévention des risques professionnels - Secourisme

- INRS - Santé et sécurité au travail : http://www.inrs.fr/
- Brochure sur la prévention des risques professionnels en restauration rapide : http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20933
- Brochure sur la prévention des risques professionnels en restauration collective : http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206075

- Prévention des risques biologiques : https://www.esst-inrs.fr/3rb/
- Restauration collective : La prévention s'invite au menu (dossier réalisé par la Carsat Sud-Est) : https://solutionspreventionlemag.carsat-sudest.fr/magazine/dossier/209-restauration-collective-la-pr%C3%A9vention-s%E2%80%99invite-au-menu.html
- Secourisme : https://www.secourisme.net/spip.php?page=sommaire
- Données statistiques accidents du travail – maladies professionnelles – Site Amélie : http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr/statistiques-et-analyse/sinistralite-atmp.html Rentrer le code NAF 5629A pour la restauration collective et le code NAF 5610C pour la restauration rapide

Développement durable

- Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie : https://www.ademe.fr/
- Centre ressource du développement durable : http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Restauration-Hors-Domicile-resto-co

Syndicats et réseaux

- Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide : http://www.snarr.fr/
- Syndicat national de la restauration collective en gestion concédée : http://www.snrc.fr/
- Réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe : https://restauco.fr/

Librairie – Presse professionnelle :

- Les restaurations d'aujourd'hui, vers de nouveaux paradigmes. Yannick Masson – Editions Delagrave (2017)
- Magazine Néo restauration (restauration rapide, collective, traditionnelle)
- Magazine Restauration collective
- Magazine Cuisine collective
- Magazine Le cuisinier