

Pour toute demande de renseignements, nous vous remercions de contacter :

→ La Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles : Gaëlle GAUTIER : ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr

→ L'assistante DDFPT : ddfpt-assistant.0760007v@ac-normandie.fr

Classe 1 PSR	PFMP 1	Du 02 décembre au 21 décembre 2024
	Professeur(e) principal(e)	Richard MULOT
	NOM Prénom Date de naissance	

STRUCTURE D'ACCUEIL

Raison sociale			
SIRET			
Adresse			
CP Ville			
Téléphone			
Nom du Responsable		Fonction	
Mail de contact			
Nom du Tuteur(s)		Fonction	
Assurance		N° de police	

HORAIRES	Matin		Après-midi		Total/ jour
Lundi	De	à	De	à	h/ jour
Mardi	De	à	De	à	h/ jour
Mercredi	De	à	De	à	h/ jour
Jeudi	De	à	De	à	h/ jour
Vendredi	De	à	De	à	h/ jour
Samedi	De	à	De	à	h/ jour
Durée totale hebdomadaire (soit 30 h ou 35 h par semaine selon l'âge du stagiaire)					h/ jour

Réglementation du travail

-15 ans	Max 7 h par jour et 30 h par semaine entre 6 h et 20 h/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine dont le dimanche
Entre 15 et 16 ans	Max 7 h par jour et 35 h par semaine entre 6 h et 20 h/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine dont le dimanche
Entre 16 et 18 ans	Max 8 h par jour et 35 h par semaine entre 6 h et 22 h/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine dont le dimanche
+ de 18 ans	Max 8 h par jour et 35 h par semaine/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine

Date et signature du responsable de la structure	cachet de la structure	Date et signature du professeur de spécialité

CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Durant sa Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP), l'élève en CAP PSR peut participer aux principales activités professionnelles suivantes :

POLE 1 – PRODUCTION CULINAIRE	
Compétences à travailler	Exemples de tâches
Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	Réceptionner, déemballer et ranger les livraisons, ... Maintenir en ordre et compléter les documents, ...
Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	Peser, décongeler, laver et décontaminer les végétaux, éplucher, tailler, trancher, mettre en attente et réserver, ...
Réaliser des préparations et des cuissons simples	Cuire (eau, vapeur, four, friture, ...), utiliser des produits semi-élaborés, maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance, ...
Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	Assembler, portionner, dresser et mettre en valeur, conditionner, entreposer les préparations, ...
Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production	Laver la vaisselle et la batterie, nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels, gérer les déchets, dans les espaces de production.

POLE 2 – SERVICE EN RESTAURATION	
Compétences à travailler	Exemples de tâches
Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation	Installer et disposer les produits dans les espaces, afficher les informations légales, mettre en valeur les espaces, contrôler et réapprovisionner les espaces, gérer les invendus, ...
Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle	Accueillir, accompagner, identifier les besoins et les attentes, prendre la commande, gérer les objections, les réclamations, prendre congé, ...
Assurer le service des clients ou convives	Préparer les commandes, conditionner (vente à emporter), servir les repas, gérer les anomalies, ...
Encaisser les prestations	Ouvrir et clôturer une caisse, saisir les éléments de la prestation à encaisser, Traiter les différentes formes d'encaissements, communiquer, ...
Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	Laver la vaisselle et la batterie, nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels, gérer les déchets, ... dans les espaces de distribution, vente et consommation.

Les PFMP doivent permettre à l'apprenant de :

- 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.