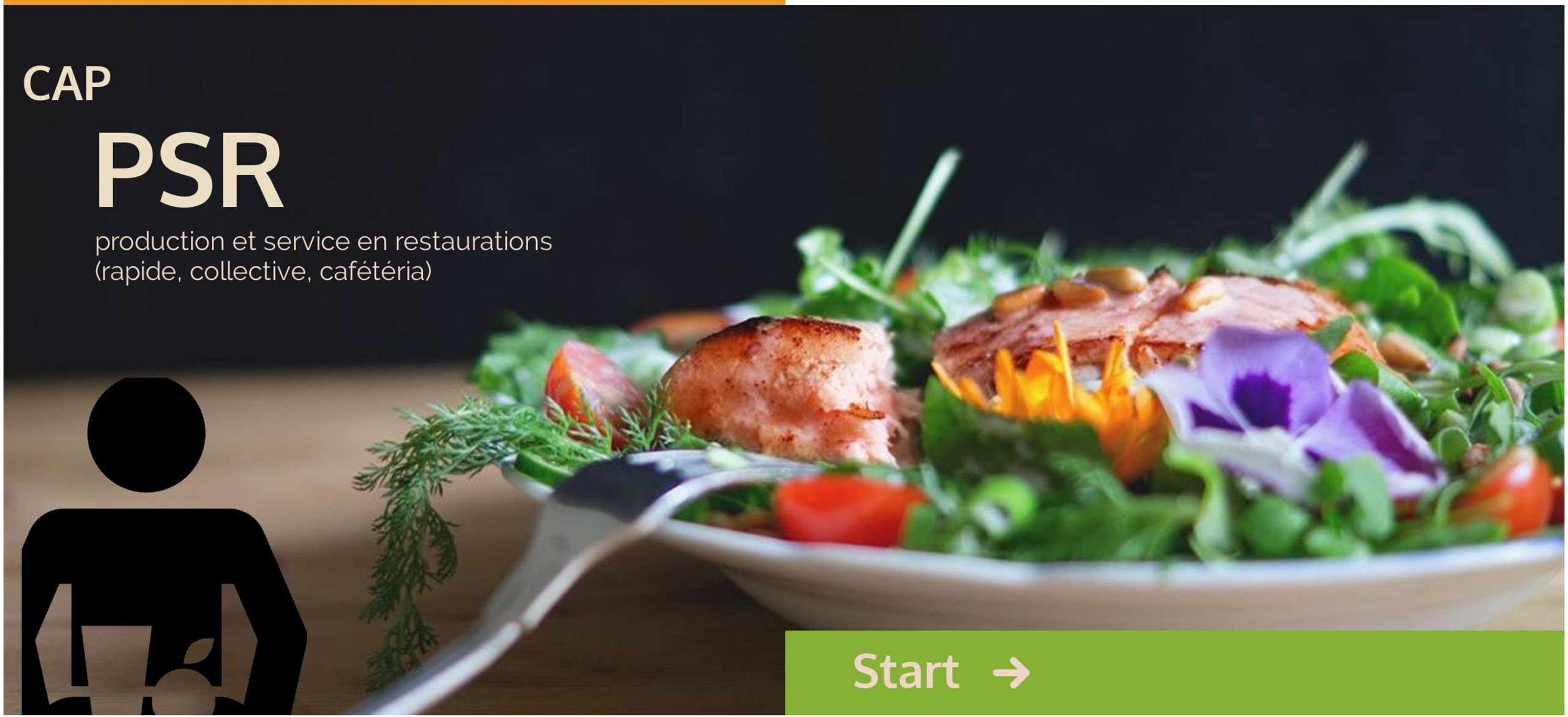
CAP

PSR

production et service en restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

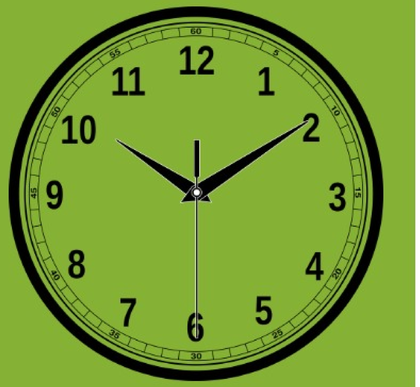


Start →

Projet prévisionnel de formation

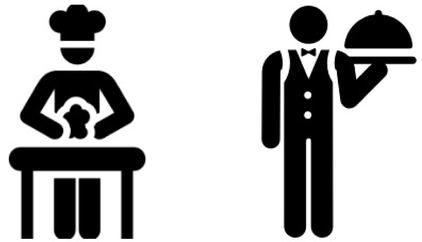
Projet prévisionnel de formation

- C'est l'élaboration de l'organisation de la formation des élèves sur le cycle de formation:
- **programmation** dans le temps et l'espace de l'acquisition de l'ensemble des compétences



Les compétences du CAP PSR
(rapide collective et cafétéria)

UN BLOC DE COMPÉTENCES



UN PÔLE D'ACTIVITÉS

UNE UNITÉ CERTIFICATIVE

BLOC N°1: production culinaire

Pôle 1: production culinaire

UP 1 : production culinaire

BLOC N°2: service en restauration

Pôle 2: service en restauration

UP 2 : service en restauration

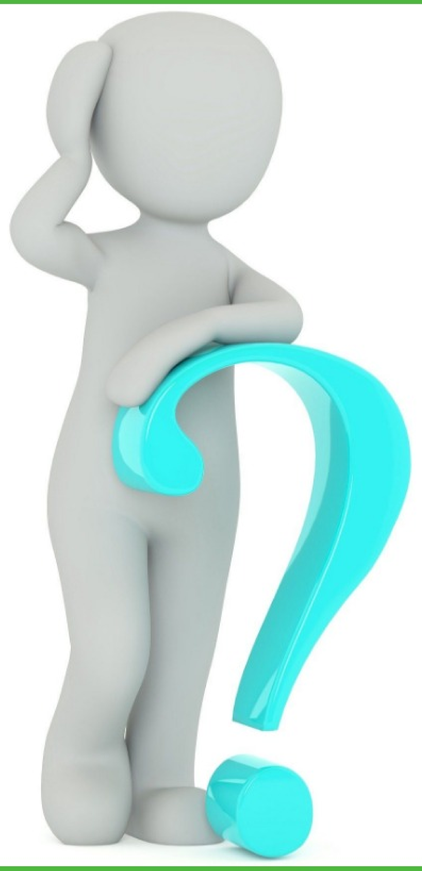
Projet prévisionnel de formation

- issu de la réflexion de l'**équipe** pédagogique.
- nécessite d'articuler plusieurs exigences :
  - certification ,
  - contenus de formation,
  - liées aux PFMP.

POURQUOI ?

"COMMENT ?

Pourquoi ?

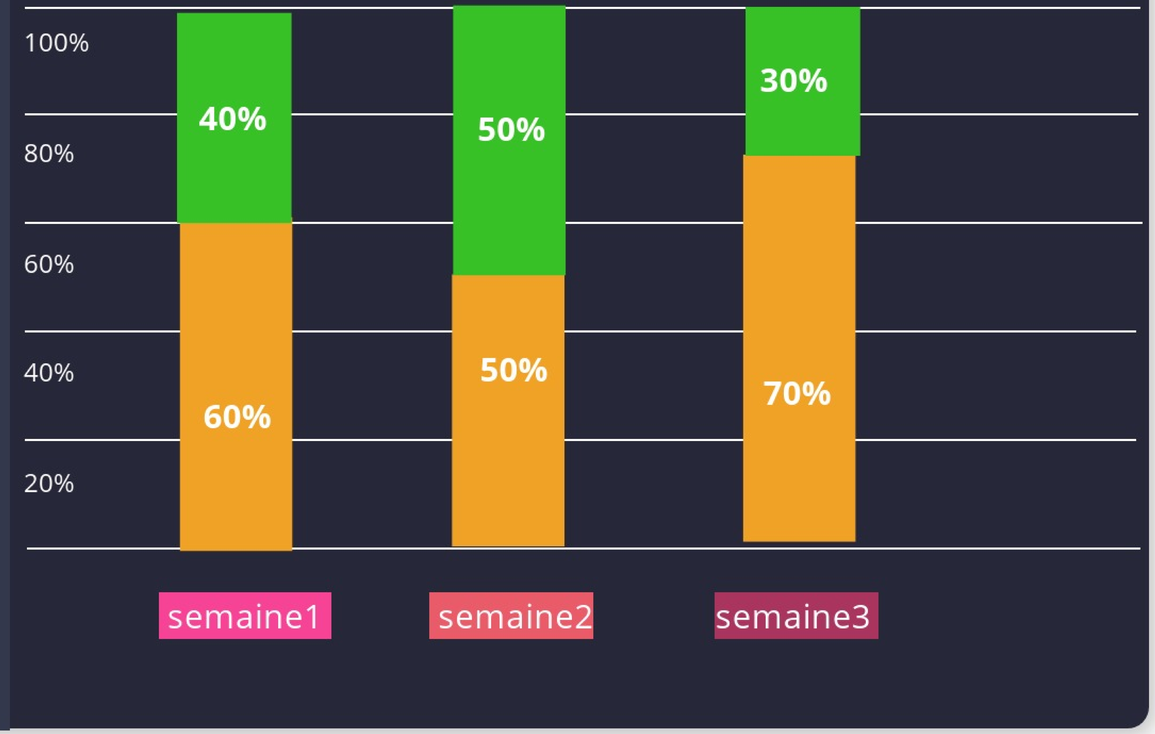


Outil de programmation

- permet une vue d'ensemble de la formation.
- permet de créer une formation cohérente, adaptée à l'équipe pédagogique et à l'élève:
  - par un maximum de lien dans les apprentissages;
  - par la création en amont de contextes répondant aux besoins de l'équipe pédagogique;
  - par l'intégration **de temps d'apprentissage modulable** entre les temps de formation concrète et théorique.
- permet d'organiser l'**enseignement défini par pôle et par l'inter-relation des différentes activités proposées.**

répartition des temps de formation sur une plage horaire d'un pôle

Répartition modulable des techniques professionnelles et des savoirs associés liés aux contextes profesionnels.



Conséquences horaires pratique/SA selon le contexte pro

Contextes	Horaires TP		Horaires SA	
	production	service	production	service
→cuisine collective : établissement scolaire, milieu hospitalier, EHPAD…	TP long : 4 à 5h avec l'entretien	Long : banque de self (environ 2h /2h30) avec entretien	Peu de tps : environ 2h à 3h	Peu : environ 2h à 2h30
→restauration rapide	Plutôt rapide : 2h à 3h max (avec entretien)	Plutôt rapide : 1h à 1h30	+ de tps : environ 4h	+ de tps : environ 3h
→cafétéria	Mixte des 2 : on peut alterner avec des préparations plus ou moins rapides / vente à emporter			

Référentiel CAP PSR

le référentiel des activités professionnelles / c...

Public mind map by Sandrine Compain. Create your own collaborative mind maps for free at...

MindMeister

Comment ?

MISE EN PLACE

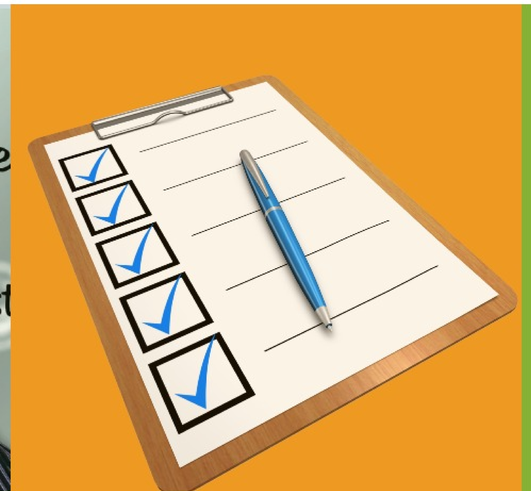
du Projet Prévisionnel de Formation

1 2 3 4 5

CONSTITUER L'ÉQUIPE +

ETABLIR LE CALENDRIER DE FORMATION +

CONSTRUIRE LA STRATÉGIE DE FORMATION +



VÉRIFICATIONS +

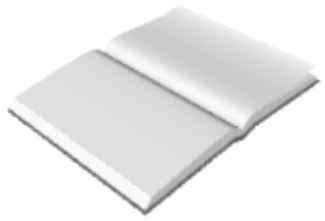
CONSTRUIRE LES OUTILS DE SUIVI +

tracer le parcours de compétences

Constituer l'équipe 1

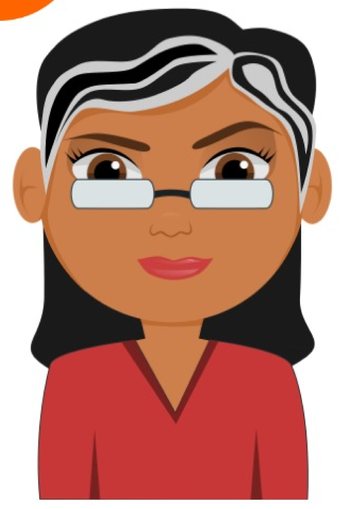
1. **Déterminer :**
    1. **les 2 (idéal) professeurs de BSE intervenant sur chaque année : facilite la cohérence du projet pédagogique .**
    2. **la répartition des enseignements entre les 2 professeurs en sachant que compétences et savoirs associés correspondant sont indissociables.**

les compétences professionnelles



Les savoirs associés correspondants

1 Par pôle

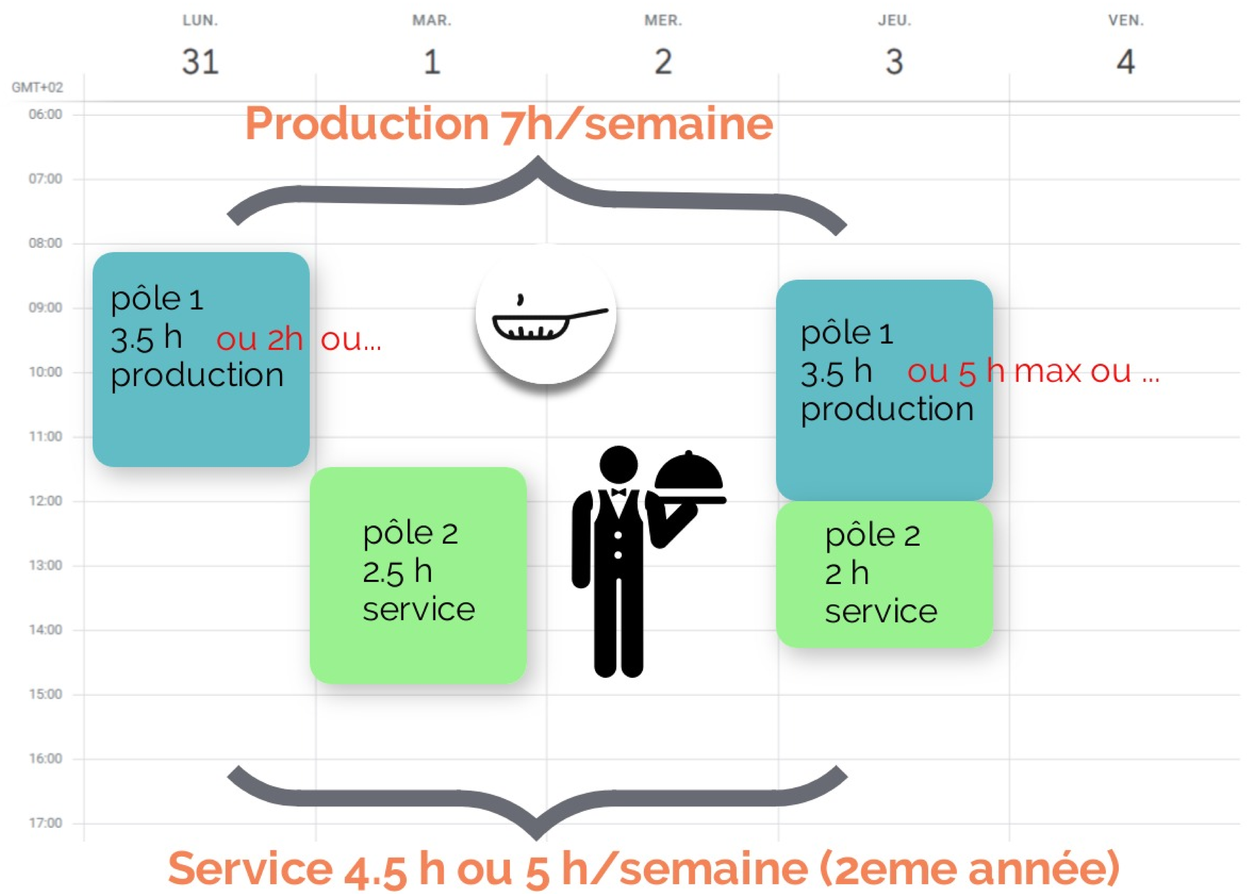


CONSÉQUENCES →

1

Répartition EDT

EDT élève exemple



NB:
1 même groupe réalise production + service sur le **même jour**
OU
1 groupe : production + **1 autre groupe** : service

2

Exemple de programmation

Année 2020-2021	Septembre-20					Octobre-20				Novembre-20					Décembre-20			Janvier-21					Février-21				Mars-21				Avril-20					Mai-21				Juin-21			
	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1ère Année CAP PSR			Contexte 1																			PFMP 1								Contexte 3								PFMP 2			

Année 2021-2022	Septembre-21					Octobre-21					Novembre-21				Décembre-21				Janvier-22				Février-22				Mars-22				Avril-22				Mai-22				Juin-22			
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
2ème année CAP PSR			Contexte 4								PFMP 3											Contexte 5					PFMP 4											Etablissement						
											CCF Situation n°2 EP1 ou EP2																CCF Situation n°2 EP1 ou EP2												CCF Situation n°1 EP1						
																																									CCF Situation n°1 EP2			

Vacances

2

PFMP

- 14 semaines sur la formation
- 2 secteurs différents sur chaque année. Si possible, les 3 secteurs sur les 2 ans.

1re année
et
2e année

PFMP dans 2 secteurs au moins :
- restauration rapide
- restauration collective
- cafétéria

Porte sur les deux pôles :
- production
- service

Exemples de répartition de 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)

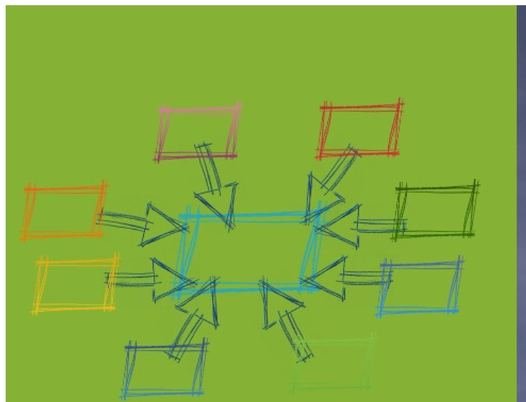
1re année	Restauration rapide	Restauration commerciale type cafétéria scolaire
	3 semaines	4 semaines
2e année	Restauration collective	Restauration rapide
	3 semaines	4 semaines

3

CONSTRUCTION

du Projet Prévisionnel de Formation

1 2 3 4 5

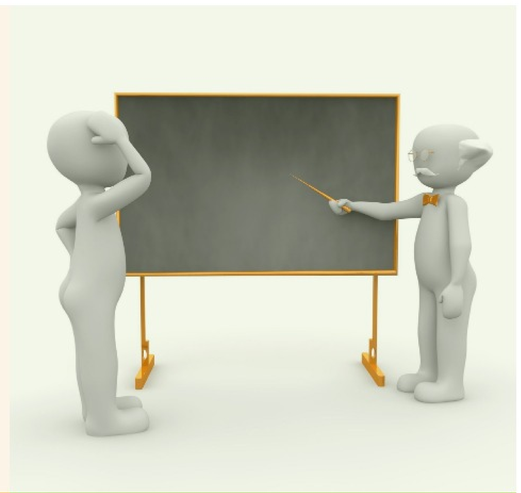


CIBLER LES COMPETENCES À DÉVELOPPER +

CHOISIR UN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL +

DECRIRE LE CONTEXTE +

CONSTRUIRE DES SITUATIONS PROFESSIONNELLES +



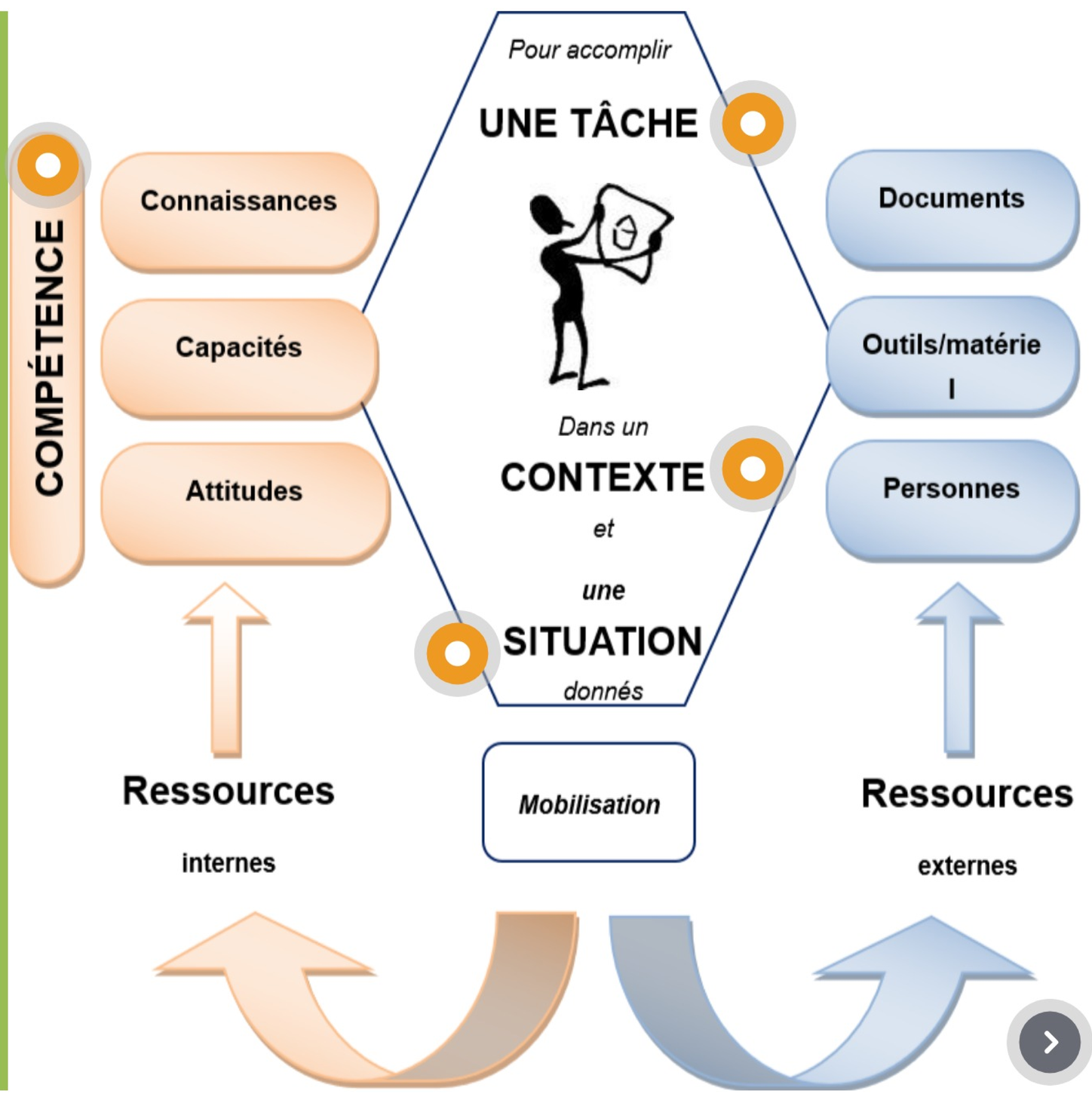
PROPOSER DES ACTIVITES PEDAGOGIQUES +

tracer le parcours de compétences

1 DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Approche par compétences développées au travers de contextes et de situations profesionnels

+ progression



1

Choix des compétences

- **des choix qui déterminent le contexte professionnel:**

compétences

C2: Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

C7: Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle

Secteur: restauration collective

Secteur: restauration rapide

1

Choix des compétences

- **des compétences qui déterminent 3 types de savoirs associés**

Savoirs associés spécifiques

C 2.3 Préparer les fruits et légumes frais : - laver, décontaminer - éplucher - **tailler à la main ou à la machine**

S 2.2 Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires - décontamination - décongélation - pesées et mesures - **taillage des fruits et légumes**

Savoirs associés communs

5 compétences du pôle 1

SC 1.3 Comportement éco-responsable

à répartir dans le projet de formation au moment le plus adéquat

Savoirs associés Environnement professionnel: les risques identifiables à chaque activité

liés à plusieurs compétences mais spécifiques à l'activité

S 1.1 Risques spécifiques aux activités de réception-stockage

S 2.1 Risques spécifiques aux opérations préliminaires

3

Création des contextes professionnels

- Chaque contexte professionnel sera:
  - constitué de plusieurs situations professionnelles :
  - au plus **près de la réalite** en proposant des documents professionnels (organigramme, carte des menus, plan de la cuisine...)
  - **différent** pour couvrir l'ensemble des compétences durant la formation
  - d'une durée d'environ **6/7 semaines** maximum (3 à 4 contextes par an)

- il intègrera qu'une seule partie des compétences et des Savoirs Associés à travailler/ évaluer.

4

Création des situations profesionnelles

déterminer la situation professionnelle qui place l'élève au coeur de ses apprentissages

Chaque situation professionnelle doit:

- permettre la réalisation de tâches issues du Référentiel d'Activités Professionnelles
- préciser le contexte professionnel (conditions de travail, ce qui est à réaliser)
- être réaliste
- pour l'élève:
  - le rendre acteur et le mettre en situation d'analyse et de réflexion (recherche d'informations en lien avec les documents professionnels de l'entreprise)
  - de lui faire développer des aptitudes, attitudes,
  - de mobiliser des connaissances et des savoirs faire
  - le place en situation professionnelle (employé...)

Exemple: **Contexte professionnel n°1** : restaurant scolaire d'un LP

Situation professionnelle 1: pôle production alimentaire

Vous venez d'être embauché en tant qu'employé(e) de restauration collective au restaurant scolaire du LP. 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.

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

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

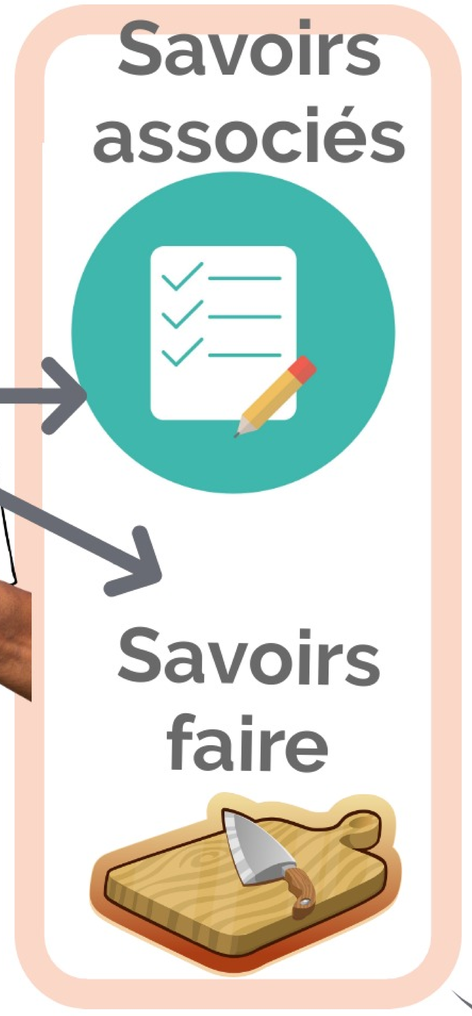
S1.8 Modifications des produits alimentaires lors du stockage

Projet prévisionnel de formation

SYNTHÈSE

4

repérage par l'équipe pédagogique des compétences à développer pour une période



séquences et séances de formation

Les outils de vérification

contexte

Vérification de la conformité des contextes et des situations

Description du contenu des contextes	Contexte 1		Contexte 2		Contexte 3		Contexte 4		Contexte 5		Contexte 6	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
✓ **Proche de la réalité professionnelle :**												
Appartient à un secteur professionnel recommandé →entreprise de proximité												
Restauration rapide												
Restauration collective												
Restauration commerciale libre-service												
Les contextes ont des secteurs variés (au moins 2 collectivités)	Oui						non					
✓ **Caractéristiques de l'établissement**												
Type												
Localisation												
Horaire												
Description de fonctionnement (saisonnier, ...)												
Description des locaux (lieux de travail)												
Les caractéristiques du personnel (qualification, rôle, nombre...)												
La typologie de la clientèle (âge, nombre, habitude...)												
Prestations (menu, ventes à emporter, tarif, promotions...)												
Particularité de l'entreprise (protocole de nettoyage, d'accueil,...)												
Utilisation d'un dossier* documentaire ou technique (documents issus de l'entreprise : organigramme, plan géographique, plan de la structure, menus, résultats d'analyse microbiologiques...)												
✓ **Contexte d'une durée inférieur à 7 semaines recommandés.**												

voir

situation

Description du contenu des situations	Situation 1		Situation 2		Situation 3		Situation 4		Situation 5		Situation 6	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
✓ **Permet la réalisation de tâches :**												
Activités issues du Référentiel d'Activités Professionnelles												
Mentionne les conditions de travail												
Mentionne ce qui est à réaliser												
Réaliste												
En lien avec le contexte	Oui						non					
✓ **Rend l'élève acteur**												
Le met en situation d'analyse et de réflexion (recherche d'informations en lien avec les documents professionnels de l'entreprise												
Développe des attitudes												
Mobilise des connaissances												
Mobilise des savoirs faire												
Le met en situation professionnelle (employé...)												
Utilise un vocabulaire professionnel adapté au niveau de l'élève												

* Proposition : En 1ère année, les documents professionnels de l'entreprise seront insérés directement dans les s
En 2e année : constitution d'un dossier technique incluant les documents professionnels étayant le contexte
groupe classe et de leur degré d'autonomie).

voir

exemples

compétences

POLE 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE

→Contexte 1 :
cuisine collective d'un restaurant scolaire d'un LP

→Contexte 2 : Restauration rapide

	Compétence C1			Compétence C2				C3			C4						C5		
	C1.1 Réceptionner les denrées alimentaires en vérifiant leur conformité	C1.2 Stocker les denrées alimentaires	C1.3 Ranger les produits alimentaires et les matériels dans les espaces appropriés	C2.1 Peser, quantifier les denrées alimentaires	C2.2 Conduire des opérations de préparation culinaire	C2.3 Préparer les fruits et légumes frais Eplucher Tailler Laver Mettre à la main ou à la machine	C2.4 Réserver les produits alimentaires avant leur mise en situation	C3.1	C3.2	C3.3	C4.1	C4.2	C4.3	C4.4	C4.5	C4.6	C5.1	C5.2	C5.3
Savoirs associés / **TP**	☒	☐	☒	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
S1.1. Risques spécifiques aux activités de réception-stockage et moyens de prévention	☐	☐	☐																
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	☒	☐	☐																
S1.4. Produits non alimentaires	☐	☐	☐																
S1.5. Outils numériques et documents professionnels	☐	☐	☐																
S1.6. Conditions et durées de stockage des produits alimentaires	☐	☐	☐																
S1.7. Caractéristiques des produits alimentaires ~~-identification des produits alimentaires courants~~ ~~-les différentes gammes de produits alimentaires~~ -les contrôles qualitatifs à effectuer à réception (DLC, DDM...) ~~-les mentions obligatoires sur l'étiquetage~~ et les ~~marques~~ utiles pour le stockage	☒	☐	☒																
S1.8. Modifications des produits alimentaires lors du stockage	☒	☐	☐																
S2.1. Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention				☐	☐	☐	☐												
S2.2. Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires ~~-décontamination / décongélation~~ / -pesées et mesures -tailage des fruits et légumes ~~-conditionnement et stockage des produits alimentaires~~				☒	☐	☒	☐												
S2.3. Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, de tranchage				☒	☐	☒	☐												
S2.4 Prévention des contaminations lors des opérations préliminaires				☐	☐	☐	☐												
S2.5. Décongélation des produits alimentaires				☐	☐	☐	☐												
S2.6. Influence du lavage et du taillage des fruits et légumes sur les constituants alimentaires				☐	☐	☐	☐												
S3.1																			
S3.2																			
S3.3. Matériels ou appareils de ~~préparation~~ cuisson,																			

voir

Les outils de construction et de suivi

5

fiche contexte professionnel

MAQUETTE DE LA FICHE « CONTEXTE PROFESSIONNEL »

CAP PSR (rapide collective, cafétéria)… Année 202.-202.

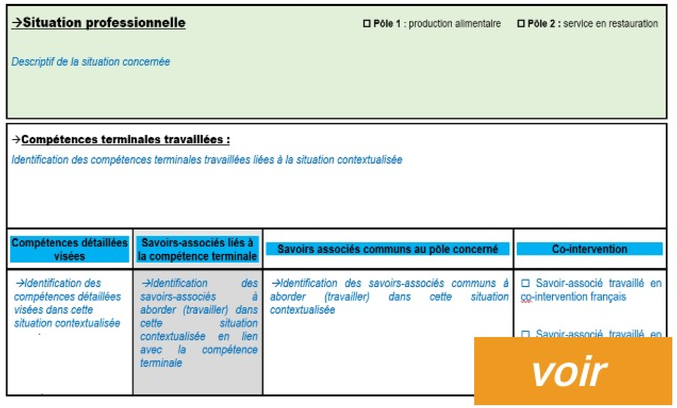
CONTEXTE 1 : *Nom du contexte*

Descriptif du contexte

***Eléments complétant la présentation de l'environnement de travail**, taille, horaires, description des locaux, règlement int, organigramme, typologie de la clientèle, carte des menus, tarifs, protocole d'accueil, plan de maitrise sanitaire…*

voir

fiche situation professionnelle


→**Situation professionnelle** ☐ **Pôle 1** : production alimentaire ☐ **Pôle 2 :** service en restauration

Descriptif de la situation concernée

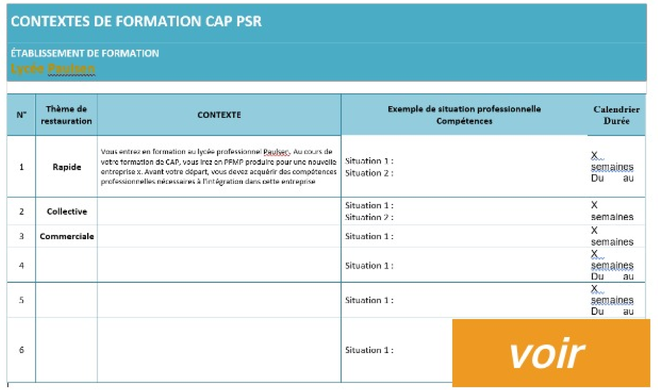
→**Compétences terminales travaillées :**

Identification des compétences terminales travaillées liées à la situation contextualisée

Compétences détaillées visées	Savoirs-associés liés à la compétence terminale	Savoirs associés communs au pôle concerné	Co-intervention
→Identification des compétences détaillées visées dans cette situation contextualisée	→Identification des savoirs-associés à aborder (travailler) dans cette situation contextualisée en lien avec la compétence terminale	→Identification des savoirs-associés communs à aborder (travailler) dans cette situation contextualisée	☐ Savoir-associé travaillé en co-intervention français ☐ Savoir-associé travaillé en

voir

fiche récapitulative contextes et situations


CONTEXTES DE FORMATION CAP PSR

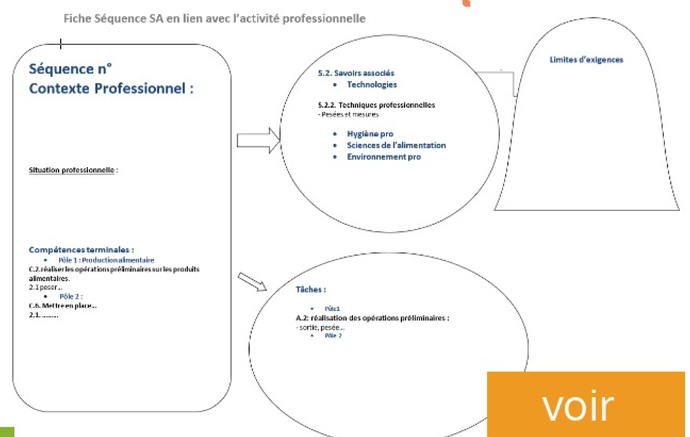
ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Lycée Paulhac…

N°	Thème de restauration	CONTEXTE	Exemple de situation professionnelle Compétences	Calendrier Durée
1	Rapide	Vous entrez en formation au lycée professionnel Paulhac. Au cours de votre formation du CAP, vous irez en PFMP produire pour une nouvelle entreprise x. Avant votre départ, vous devez acquérir des compétences professionnelles nécessaires à l'intégration dans cette entreprise	Situation 1 : Situation 2 :	X semaines Du au
2	Collective		Situation 1 : Situation 2 :	X semaines
3	Commerciale		Situation 1 :	X semaines
4			Situation 1 :	X semaines Du au
5			Situation 1 :	X semaines Du au
6			Situation 1 :	

voir

fiche récapitulative globale liée à une séquence


Fiche Séquence SA en lien avec l'activité professionnelle

Séquence n°
Contexte Professionnel :

Situation professionnelle :

Compétences tarminales :
- Pôle 1 : Productionalimentaire

C.2.réaliserles opérations préliminaires surles produits alimentaires.
2.1.pecer…
- Pôle 2 :

C.5. Mettreen place…
2.1. ……

5.2. Savoirs associés
- Technologies

5.2.2. Techniques professionnelles
- Pesées et mesures

- Hygiène pro
- Sciences de l'alimentation
- Environnement pro

Limites d'exigences

Tâches :
- Pôle1

A.2. réalisation des opérations préliminaires :
- sortir; pesée…
- Pôle 2

voir

exemples

suivi compétences des élèves

CAP PSR
SUIVI du PARCOURS DE FORMATION

ELEVE : Pauline TXXX

Etablissement :

POLE 1 Compétences		E ceetif	Travail demandé année 1	Travail demandé année 2	Nb eval.	C C F
C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires	C1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	UP1				
	C1.2 Désemballer les livraisons	UP1				
	C1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	UP1				
C2.	C2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	UP1				
	C2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires	UP1				
	C2.3 Préparer les fruits et légumes frais : Laver, décontaminer Eplucher Tailler à la main ou à la machine	UP1				
	C2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation	UP1				
C3.		UP1				
		UP1				
		UP1				
C4.		UP1				
		UP1				
		UP1				
		UP1				
		UP1				
C5.		UP1				

voir

- Certaines compétences et SA seront abordés et traités en co-inter vention

- Créer du lien entre les disciplines : cohérence de la formation

Co-intervention 28/02/19 (réf eduscol)

- La co-intervention est une modalité pédagogique de mise en œuvre des référentiels et des programmes dans laquelle deux enseignants interviennent ensemble.

- La co-intervention doit permettre aux élèves de bénéficier du double regard des disciplines professionnelles et générales sur des situations qu'ils rencontreront dans leur futur métier.

- Cela suppose un projet d'enseignement élaboré en commun : 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.

- Elle s'appuie sur une problématisation d'une situation professionnelle (contextualisation : UTILISER les contextes pré-définis) pour développer des capacités d'analyse et de raisonnement et pour dégager des notions abstraites,

Chef d'œuvre ((réf eduscol)

- 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.

- Le chef-d'œuvre est une production pluridisciplinaire, mobilisant l'enseignement professionnel de spécialité et une ou d'autres disciplines en fonction du projet de réalisation travaillé (LV, Arts appliqués et culture artistique, HG, EG, PSE, EPS...).

- Un chef-d'œuvre peut être le résultat d’un travail collaboratif :
  - entre plusieurs élèves/apprentis d’une même classe, d’une même spécialité
  - entre plusieurs élèves/apprentis de spécialités différentes (cas de projets globaux, ambitieux de participation/organisation d’un évènement, un salon, une rencontre internationale, …
  - entre plusieurs élèves/apprentis d’établissements différents
  - entre plusieurs élèves/apprentis et une entreprise, une organisation

Le chef-d'œuvre : modalités

- Le chef-d'œuvre est avant tout une modalité de formation donnant lieu à notation.
- C’est un support pédagogique servant à développer puis évaluer la capacité de l’élève ou apprenti à mobiliser des connaissances générales et professionnelles.
- Le chef-d’œuvre est évalué selon deux modalités :
- Le contrôle par notes régulièrement portées tout au long du cursus sur le livret scolaire (élèves) ou le livret de formation (apprentis)
- La présentation orale terminale

CCF: répartition des compétences évaluées

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

4 situations d'évaluation

Durée : 4h30

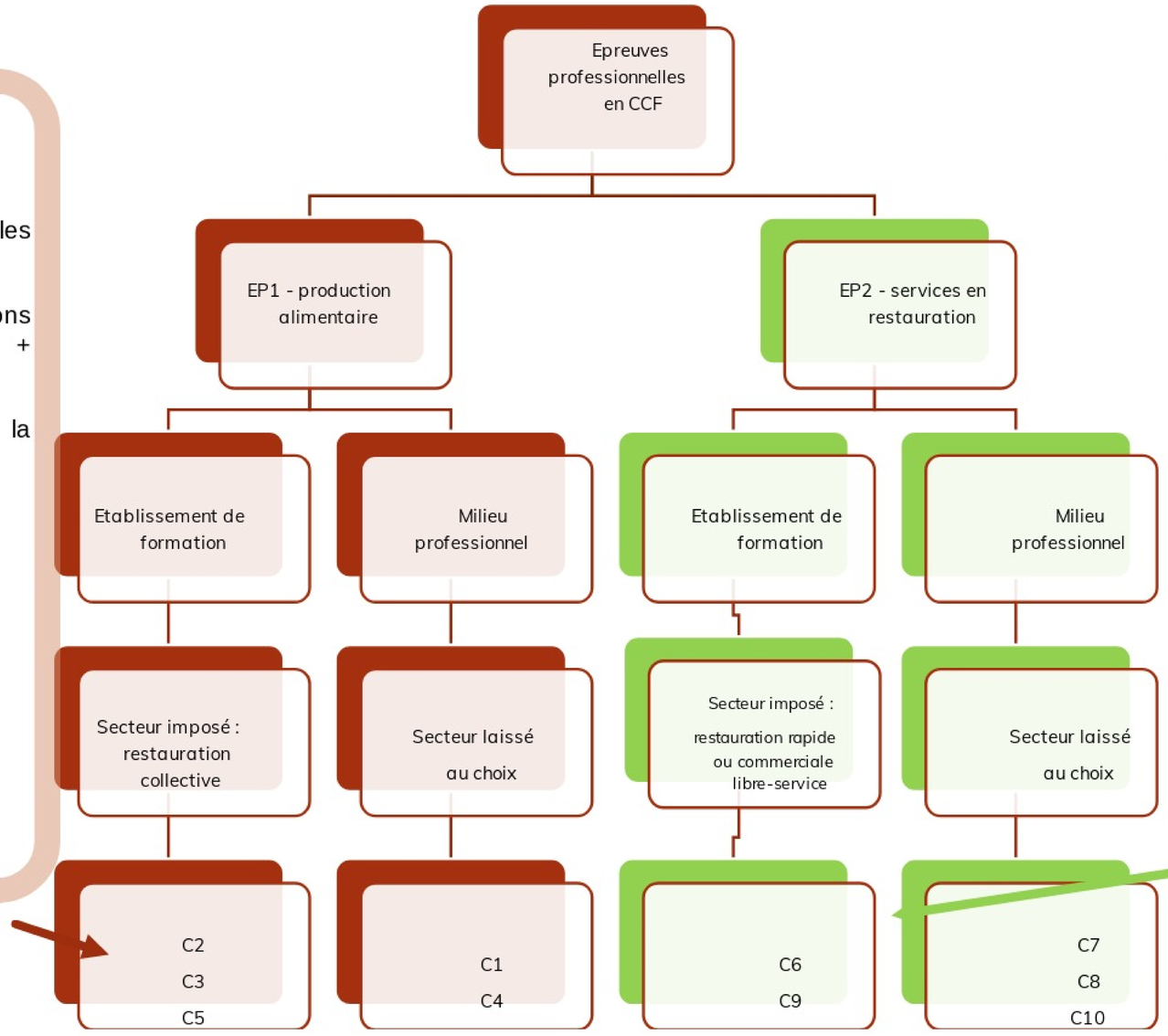
situation 1-**partie écrite** de 30 min sur les SA

-**partie pratique** de 3h50 (2 productions pour 8 Pers dont une avec cuisson + entretien des locaux)

-**partie orale** de 10 min pour expliciter la pratique

situation 2

-**partie pratique sur la durée de la PFMP**



Durée : 2h30

Situation 1

-**partie pratique** de 2h10 (mise en place et réapprovisionnement des espaces, accueil, service, encaissement + entretien des locaux)

-**partie orale** de 20 min : questionnement sur les SA et sur le TP à l'aide d'1 ou 2 docs pros fournis par le jury

situation 2

-**partie pratique sur la durée de la PFMP**

Groupes de travail

Recherche d'exemples de « Contexte professionnel »

merci !