

## ANNEXE 1 : ANNEXE PEDAGOGIQUE : CAP PSR

NOM Prénom élève : \_\_\_\_\_

Professeur(s) référent(s) : \_\_\_\_\_

Tuteur : \_\_\_\_\_

### 1. Objectifs de la période de formation en entreprise :

La formation en entreprise doit permettre au candidat de :

- **découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration ;**
- acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique de la convention ;
- faciliter et développer des qualités professionnelles :
  - la **présentation, conforme à l'image et à la culture d'entreprise,**
  - le **sens de la relation, la disponibilité, l'honnêteté, la discrétion,**
  - le **sens de l'observation, l'esprit d'équipe...** ;
- assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

### 2. Activités à développer en milieu professionnel :

#### PÔLE 1 – PRODUCTION ALIMENTAIRE

##### ACTIVITÉ 1 : RÉCEPTION ET STOCKAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES.

Réception des marchandises - Déballage des marchandises réceptionnées - Rangement des marchandises dans les zones appropriées - Maintien en ordre des zones de stockage - Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité

##### ACTIVITÉ 2 : RÉALISATION DES OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires - Décongélation des produits alimentaires - Lavage, décontamination des fruits et légumes - Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage - Mise en attente des produits alimentaires - Réalisation des opérations de traçabilité

##### ACTIVITÉ 3 : RÉALISATION DE PRÉPARATIONS ET DE CUISSONS SIMPLES.

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

##### ACTIVITÉ 4 : ASSEMBLAGE, DRESSAGE ET CONDITIONNEMENT DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES.

Élaboration de préparations alimentaires par assemblage - Portionnement des préparations alimentaires - Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires - Conditionnement individuel ou multiportions **en vue d'une distribution directe ou différée** - Entreposage en attente de distribution ou de vente - Réalisation des opérations de traçabilité

##### ACTIVITÉ 5 : **MISE EN ŒUVRE DES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DANS LES ESPACES DE PRODUCTION.**

Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles - Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production - Évacuation, tri et entreposage des déchets - Réalisation des opérations de traçabilité

#### PÔLE 2 – SERVICE EN RESTAURATION

##### ACTIVITÉ 6 : MISE EN PLACE ET RÉAPPROVISIONNEMENT DES ESPACES DE DISTRIBUTION, DE VENTE ET DE CONSOMMATION.

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

##### ACTIVITÉ 7 : PRISE EN CHARGE DES CLIENTS OU CONVIVES ;

Accueil du client ou convive - Identification des besoins et des attentes du client ou convive - **Proposition, suggestion de l'offre,** vente additionnelle - Prise de commande - Gestion des objections, des réclamations - Prise de congé du client ou convive - **Transmission des informations à l'équipe et la hiérarchie**

##### ACTIVITÉ 8 : SERVICE AUX CLIENTS OU CONVIVES

Préparation des éléments de la commande - Conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette - Service des repas - Repérage et traitement des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie

##### ACTIVITÉ 9 : ENCAISSEMENT DES PRESTATIONS

Ouverture et clôture de caisse - Saisie des éléments de la prestation à encaisser - Traitement des encaissements - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté

##### ACTIVITÉ 10 : COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

Lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles - Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation - Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires - Évacuation, tri et entreposage des déchets - Réalisation des opérations de traçabilité

Observations éventuelles :