



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS:

ATTENDUS EN MILIEU PROFESSIONNEL

Type d'entreprises visées : cantines scolaires, hospitalières, d'entreprises ; les cafétérias ; les sandwicheries; crêperies; pizzerias (restauration rapide, collective, commerciale libre-service)...

OBJECTIFS DE STAGE:

		Compétences évaluées	Tâches professionnelles
Classe de 1ère année	PFMP 1	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires • Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires • Réaliser des préparations et des cuissons simples 	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir le monde professionnel en relation avec l'agent de production et services en restauration. • Réaliser des tâches professionnelles simples, manuelles, sous consignes en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie.
	PFMP 2	<ul style="list-style-type: none"> • Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires • Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production • Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation 	<ul style="list-style-type: none"> • Être capable de travailler en autonomie partielle. • Réaliser des tâches professionnelles simples (utilisation des machines) en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie.
Classe de 2ème année	PFMP 3	<ul style="list-style-type: none"> • Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle • Assurer le service des clients ou convives • Encaisser les prestations 	<ul style="list-style-type: none"> • Être capable de travailler en restauration collective ou commerciale de façon autonome en réalisant des tâches professionnelles guidées (protocole) dans les trois domaines : production culinaire, service des repas, entretien des locaux.
	PFMP 4	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes. 	