

# Accompagnement à la mise en œuvre du CAP PSR

Production et service en restaurations  
(Rapide, collective, cafétéria)



Teddy SALIN  
Bénédicte DEGARDIN  
Chargés de mission de l'IEN-ET SBSSA

# Modalités d'écriture du référentiel



- Référentiel écrit en **blocs de compétences**
- Avec la participation de **nombreux professionnels** pour représenter l'ensemble des secteurs concernés

# Le référentiel des activités professionnelles



# Définition de l'emploi

Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- Réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples,
- Met en place et réapprovisionne;
- Accueille, conseille,
- Prend et prépare la commande
- Assure la distribution
- Procède à l'encaissement
- Assure des opérations d'entretien.

*Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe.*

*Secteurs d'activités caractérisés par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.*

*Une attention particulière est portée à :*

*-l'évolution du comportement alimentaire*

*-l'évolution économique et culturelle*

*-une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.*

# Secteurs concernés

- **Restauration rapide**
- **Restauration commerciale libre-service** (cafétéria)
- **Restauration collective** concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...)
- **Entreprises de fabrication de plateaux-repas** conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

# Emplois concernés

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent
- ...

...



# Les perspectives d'emploi

- Secteurs qui **emploient massivement**, plutôt du personnel non qualifié actuellement
- Secteurs qui rencontrent de **réelles difficultés de recrutement** actuellement
- **Recrutement important** à prévoir dans un avenir proche
- Volonté pour une majorité des secteurs auditionnés de **recruter du personnel qualifié** au niveau CAP

# Conditions d'exercice

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de son environnement professionnel,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité de la production et des prestations,
- le développement durable,
- l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

# Perspectives d'évolution

- Employé qualifié de restauration
- Équipier responsable,
- Responsable de zone ou chef d'équipe,
- Responsable de préparation,
- Chef de groupe,
- Adjoint au responsable,
- Responsable d'un point de vente...

# Pôles d'activités

- Pôle 1 : production alimentaire
- Pôle 2 : service en restauration

# Activités professionnelles

## *PÔLE 1*

### *PRODUCTION ALIMENTAIRE*

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

# Activités professionnelles

## *PÔLE 2*

### *SERVICE EN RESTAURATION*

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissement des prestations
- Mise en œuvre des opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

# Activités déclinées en tâches (exemple)

Activités	Tâches
<b>A6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation</b>	Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation
	Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution
	<b>Affichage des informations</b> relatives aux produits proposés
	Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d'ambiance, <b>des supports promotionnels</b>
	<b>Contrôle</b> et réapprovisionnement des espaces en prenant en compte les flux, les stocks
	Traitement des produits non servis et des invendus
	<b>Transmission des informations</b> à l'équipe et à la hiérarchie

# Présentation de chaque activité du RAP

## A3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples

### Tâches

T1	Réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture
T2	Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés
T3	Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance
T4	Réalisation des opérations de traçabilité

### Conditions de réalisation

#### Moyens et ressources :

Tenue professionnelle et EPI adaptés  
 Zone de production culinaire  
 Fiches techniques, procédures, protocoles  
 Notice d'utilisation des matériels et produits  
 Plan de maîtrise sanitaire  
 Outils et documents de traçabilité  
 Denrées et produits alimentaires  
 Matériel de contrôle des bains de friture  
 Matériel et équipement de préparation et de cuisson  
 Matériel de maintien en température, de refroidissement, de remise en température  
 Matériel de contrôle de température  
 Matériel de collecte et tri des déchets

#### Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

### Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité  
 Préparations et cuissons conformes à la fiche technique et à la demande du client  
 Maîtrise de la consommation d'énergie  
 Contrôle des qualités organoleptiques des préparations  
 Utilisation rationnelle des matériels de préparation, cuisson, refroidissement, remise en température dans le respect des règles de sécurité  
 Respect du couple temps-température lors de la remise en température des plats cuisinés à l'avance  
 Mise en attente des produits conforme à la réglementation (maintien en température ou entreposage au froid)  
 Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique  
 Tri et évacuation des déchets conformes aux consignes  
 Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures correctives

## Tâches

### Conditions de réalisation avec :

- Les moyens et ressources
- le degré d'autonomie

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

## Résultats attendus



# Le référentiel de compétences



# Deux blocs de compétences

## Bloc n° 1

### Production alimentaire en restauration rapide et collective

Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Réaliser des préparations et des cuissons simples

Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

## Bloc n° 2

### Services en restauration rapide et collective

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

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

Assurer le service des clients ou convives

Encaisser les prestations

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

# Présentation de chaque compétence

## COMPÉTENCE C9 – Encaisser les prestations

### Condition de réalisation - Ressources

Tenue professionnelle adaptée  
 Zone de distribution, de vente et de consommation  
 Procédures d'encaissement  
 Notice d'utilisation de la caisse  
 Documents descriptifs des préparations, des codes et des prix  
 Matériel d'encaissement (caisse enregistreuse, calculatrice) et d'impression  
 Logiciel de gestion assistée par ordinateur

Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse	Port de la tenue professionnelle adaptée  Respect de la sécurité des fonds  Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l'ouverture et le montant des prestations encaissées  Bordereau de caisse correctement renseigné
C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser		Respect des procédures d'encaissement  Saisie exacte
C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes		Encaissement fiable et rapide  Rendu de monnaie exact  Tri et regroupement des recettes conforme aux consignes
C 9.4 Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement		Communication adaptée, aisée avec la clientèle  Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultés  Compte-rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie

### Savoirs associés liés à la compétence C9

Thèmes	Limites d'exigence
<b>Environnement professionnel</b>	
Relations avec la clientèle	Dans une situation d'encaissement donnée (client satisfait, client non satisfait) : - indiquer l'attitude et le comportement adaptés en fonction des consignes du lieu de travail, - justifier l'importance de la communication lors de ce dernier contact avec le client.

# Des savoirs associés communs à un bloc

## Savoirs associés communs aux 5 compétences du pôle 1

Thèmes	Limites d'exigence
<b>Environnement professionnel</b>	
<p>SC 1.1 Communication</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- travail en équipe</li><li>- supports de transmission</li><li>- documents professionnels</li></ul>	<p>À partir d'exemples, justifier l'intérêt du travail en équipe en zone de production et les attitudes favorisant les relations professionnelles.</p> <p>Identifier les principaux supports de transmission entre la zone de production et la zone de distribution.</p>
<p>SC 1.2 Contrôle de la qualité</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- démarche qualité</li><li>- traçabilité</li><li>- autocontrôle de son activité</li><li>- documents de contrôle qualité et traçabilité</li></ul>	<p>Justifier l'intérêt de la démarche qualité pour l'image de marque de l'entreprise ou de l'établissement.</p> <p>Définir la traçabilité et justifier son intérêt.</p> <p>Définir l'autocontrôle. Justifier l'intérêt du contrôle systématique de son activité.</p> <p>Repérer les indicateurs de qualité (temps, températures, résultats, conformité des procédures...).</p>

# Mise en évidence de quelques éléments clés

## Savoirs associés liés à la compétence C2

Thèmes

Limites d'exigence

S 2.1 Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention

Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des opérations préliminaires sur les produits alimentaires.

Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail.

*Les risques mécanique, électrique et biologique sont particulièrement concernés pour cette compétence.*

S 2.2 Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires

- décontamination
- décongélation
- pesées et mesures
- taillage des fruits et légumes
- conditionnement et stockage des produits

Pour chaque technique mise en œuvre :

- énoncer l'objectif de la technique ;
- énoncer les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue de l'activité.

Citer et convertir les unités de pesées et de mesures usuelles.

Nommer les taillages les plus courants.

Justifier les règles de conditionnement et de stockage des produits alimentaires en attente.

Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors du

S 2.3 Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, de tranchage

Indiquer le nom, la fonction d'usage des matériels et appareils utilisés.

Repérer les éléments de sécurité et de réglage.

Justifier le choix des accessoires en fonction du résultat souhaité.

Identifier les dangers et citer les règles de sécurité à respecter.

Indiquer les procédures de nettoyage et de désinfection.

# Mise en évidence de quelques éléments clés

Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité	Contrôle qualitatif des produits à traiter Choix des matériels adaptés Exactitude des pesées et des mesures Conformité du tri et de l'évacuation des emballages
C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;">             Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique           </div> Installation rationnelle du poste de travail	Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité
C 2.3 Préparer les fruits et légumes frais :  - <u>laver</u> , décontaminer - <u>éplucher</u> - <u>tailler</u> à la main ou à la machine	Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable (écogestes : utilisation raisonnée de l'eau, des produits et des matériels - épluchage des légumes et fruits sans gaspillage...)	Lavage, décontamination des fruits et légumes conforme au protocole Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés Conformité du tri et de l'évacuation des déchets Conformité du taillage des fruits et légumes aux consignes

# Mise en place du projet prévisionnel de formation

L'élaboration du projet prévisionnel de formation implique :

- Une anticipation du projet à l'année n-1 et un travail pluridisciplinaire,
- La prise en compte du chef d'œuvre et de la co-intervention
- La prise en compte du calendrier scolaire, de la semaine d'intégration, des PFMP, des CCF,
- La prise en compte des objectifs de formation en milieu professionnel et leur exploitation ;
- Une réflexion sur la répartition des savoirs associés communs au sein d'un même pôle,
- L'utilisation d'outils numériques partagés pour l'évaluation et le suivi de l'acquisition des compétences.

# Les périodes de formation en milieu professionnel





# Objectifs des PFMP

- **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.

# Durée et modalités

## Candidats de la voie scolaire :

- **14 semaines** sur un cycle de 2 ans.
- PFMP 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.
- Elles **porteront sur les deux pôles** : production alimentaire et service en restauration.

# Prise en compte du CCF dans le choix des lieux

## EP1

### Situation 2

C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.

## EP2

### Situation 2

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.

# **Le référentiel d'évaluation**

# Unités constitutives

UNITÉS	INTITULÉS
UP 1	Production alimentaire
UP 2	Service en restauration
UG 1	Prévention-santé-environnement
UG 2	Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique
UG 3	Mathématiques – Physiques - chimie
UG 4	Éducation physique et sportive
UG 5	Langue vivante
UF	Arts appliqués et cultures artistiques

# Unités professionnelles

PÔLES	BLOC DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UP1	UP2
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 - Service 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 et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.		X

# Règlement d'examen

<b>Certificat d'aptitude professionnelle</b> <b>Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)</b>		<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)		<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>Enseignement à distance - candidats individuels</b>	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode		Durée
<b>Unités professionnelles</b>					
EP1 : Production alimentaire	UP1	6	CCF <sup>(1)</sup>		Ponctuel écrit, pratique et oral 4h30
EP2 : Service en restauration	UP2	6	CCF		Ponctuel pratique et oral 2h30
<b>Unités d'enseignement général</b>					
EG1 : Prévention-santé-environnement	UG1	1	CCF		Ponctuel écrit 1h
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG2	3	CCF		Ponctuel écrit et oral 2h25 <sup>(2)</sup> (2h+25mn)
EG3 : Mathématiques – Physiques-chimie	UG3	2	CCF		Ponctuel écrit 1h30 (45mn+45mn)
EG4 : Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		Ponctuel
EG5 : Langue vivante	UG5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral 1h06 (1h+6mn)
<b>Epreuve facultative</b> : Arts appliqués et cultures artistiques <sup>(3)</sup>	UF	1	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit 1h30

# Définition des épreuves

## EP1 Production alimentaire

### Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées à la production alimentaire.

### Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des **compétences du bloc n° 1 ainsi que les savoirs qui y sont associés** :

- C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples
- C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production



# Épreuve en centre de formation EP1 : évaluation écrite, pratique et orale

Durée : 4h30

coefficient 4

- Première partie écrite : durée 30 min
- Deuxième partie pratique et orale : durée 4h

# Définition des épreuves

## EP2 Service en restauration

### Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées au service.

### Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des **compétences du bloc n° 2** ainsi que les savoirs qui y sont associés :

- C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.
- C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives
- C8. Assurer le service des clients ou convives
- C9. Encaisser les prestations
- C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

# Épreuve en centre de formation EP2 : évaluation pratique et orale

Durée 2H30

Coefficient 3

- Première partie pratique : durée 2h10
- Deuxième partie orale : durée 20 min

# CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

## EP1 - Pôle 1 - production alimentaire

## EP2 - Pôle 2 - service en restauration

Centre de formation

Entreprise

Centre de formation

Entreprise

Secteur imposé :  
restauration collective

Secteur laissé au choix

Secteur imposé :  
restauration rapide ou  
commerciale libre-  
service

Secteur laissé au choix

C2 : réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires  
C3 : réaliser des préparations et des cuissons simples  
C5 : mettre en œuvre des opérations d'entretien...dans les espaces de production

C1 : réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires  
C4 : assembler, dresser et conditionner les préparations

C6 : mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation  
C9 : encaisser les prestations

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 locaux annexes

Suivez-nous :



[ac-guyane.fr](http://ac-guyane.fr)



[facebook.com/acguyane](https://facebook.com/acguyane)



[twitter.com/acguyane](https://twitter.com/acguyane)



[instagram.com/acguyane](https://instagram.com/acguyane)