



CENTRE DE FORMATION	logo
NOM	
Adresse	
Mail	Tel


CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA)	
CANDIDATS EN CONTROLE EN COURS DE FORMATION ÉPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL PROPOSITION DE NOTATION – RECAPITULATIF DES PFMP	
CANDIDAT	
Nom :	Prénom :
Date de naissance :	
Statut : <input type="checkbox"/> scolaire <input type="checkbox"/> Apprentissage <input type="checkbox"/> Formation continue	

Ce dossier doit comporter les documents suivants :

- Fiche récapitulative des PFMP + Complément à la fiche récapitulative signé par le Chef d'Etablissement
- Attestations de PFMP (les originaux = 4) comportant le cachet et la signature du responsable de la structure de formation en entreprise
- Grille d'évaluation EP1 – S1 (en établissement)
- Grille d'évaluation EP1 – S2 (en milieu professionnel)
- Grille d'évaluation EP2 – S1 (en entreprise)
- Grille d'évaluation EP2 – S2 (en milieu professionnel)
- Grille d'évaluation du chef d'œuvre.
- Fiche de synthèse des notations de EP1 et EP2

Statut et lieu de formation	Formation en milieu professionnel		Epreuves	
	Durée*	Modalités	Evaluation spécifique EP1	Evaluation spécifique EP2
Scolaires (établissements publics et privés sous contrat)	14 semaines dont : 6 en 1 ^{ère} année et 8 en 2 ^{ème} année Ou 7 en 1 ^{ère} année et 7 en 2 ^{ème} année	Les PFMP sont réparties, dans toute la mesure du possible, sur au moins deux des secteurs suivants : - restauration rapide, - restauration commerciale libre service, - restauration collective. Modalités administratives Conventions et attestations de PFMP	En CCF 1 évaluation en centre Restauration collective et 1 évaluation en milieu professionnel Restauration rapide - commerciale libre service ou - Restauration collective	En CCF 1 évaluation en centre Restauration rapide Restauration commerciale libre-service et 1 évaluation en milieu professionnel - Restauration rapide commerciale libre service ou - Restauration collective

* La répartition de ces périodes dans l'année scolaire ainsi que la modulation du nombre de semaines pour chaque année relève de l'autonomie des établissements, dans le respect de la durée totale sur le cycle prévu pour chaque spécialité « Arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au CAP »

 <p>ACADÉMIE DE GRENOBLE <i>Liberté Égalité Fraternité</i></p>	<p align="center">CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)</p> <p align="center">CCF</p>	<p align="center">Centre de formation :</p>	<p align="center">SESSION :</p>
<p>SYNTHESE DES NOTES - ÉPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL</p>			
<p>CANDIDAT</p>			
<p>Nom :</p>		<p>Prénom :</p>	
<p>Date de naissance :</p>			
<p>Statut : <input type="checkbox"/> scolaire <input type="checkbox"/> Apprentissage <input type="checkbox"/> Formation continue</p>			
<p align="center">EP1 Production alimentaire</p>	<p align="center">Situation 1 En établissement</p>	<p align="center">/60</p>	<p align="center">/20</p>
	<p align="center">Situation 2 En milieu professionnel</p>	<p align="center">/40</p>	
	<p align="center">Chef d'œuvre</p>	<p align="center">/20</p>	
<p align="center">EP2 Service en restauration</p>	<p align="center">Situation 1 En établissement</p>	<p align="center">/60</p>	<p align="center">/20</p>
	<p align="center">Situation 2 En milieu professionnel</p>	<p align="center">/60</p>	

A l'issue de l'évaluation, les notes restent confidentielles jusqu'à la date de délibération du jury d'examen.
Tous les documents de ce dossier de notation doivent pouvoir être mis à la disposition du jury de délibération et restent sous la responsabilité de l'établissement scolaire qui les conserve 1 an.



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CAP
Production et service en restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

CCF

Centre de formation :

SESSION :

RECAPITULATIF DES PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

CANDIDAT


Nom :

Prénom :

Date de naissance :

PFMP N°	Nom et adresse de l'entreprise	Type de restauration	DATES DES PFMP	Nombre de semaines et/ou jours de formation en milieu professionnel	Tampon de l'entreprise
1		<input type="checkbox"/> Rapide <input type="checkbox"/> Commerciale libre-service (cafétéria) <input type="checkbox"/> Collective <input type="checkbox"/> Fabrication de plateaux-repas conditionnés	du/...../..... Au/...../.....		
2		<input type="checkbox"/> Rapide <input type="checkbox"/> Commerciale libre-service (cafétéria) <input type="checkbox"/> Collective <input type="checkbox"/> Fabrication de plateaux-repas conditionnés	du/...../..... Au/...../.....		
3		<input type="checkbox"/> Rapide <input type="checkbox"/> Commerciale libre-service (cafétéria) <input type="checkbox"/> Collective <input type="checkbox"/> Fabrication de plateaux-repas conditionnés	du/...../..... Au/...../.....		
4		<input type="checkbox"/> Rapide <input type="checkbox"/> Commerciale libre-service (cafétéria) <input type="checkbox"/> Collective <input type="checkbox"/> Fabrication de plateaux-repas conditionnés	du/...../..... Au/...../.....		

Complément à la fiche récapitulative des périodes de formation en milieu professionnel

 <p>ACADÉMIE DE GRENOBLE <i>Liberté Égalité Fraternité</i></p>	CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
CANDIDAT Nom : _____ Prénom : _____	

Je soussigné,, chef d'établissement de formation , ou son représentant,
certifie que la durée des PFMP effectuée par l'élève est

- 14 semaines, conformément au règlement d'examen*
- inférieure à 14 semaines en raison de la crise sanitaire

soit une durée effectuée de

..... semaines + jours

Les absences sont justifiées Oui Non

Remarque pour la session 2022 : le Décret n° 2022-672 du 26 avril 2022 portant adaptation des durées de périodes de formation en milieu professionnel réduit la durée de formation en milieu professionnel à 5 semaines pour un cursus en 2 ou 3 ans et à 3 semaine pour un cursus en 1an

A _____ le _____
Signature / Cachet de l'établissement

Grille d'évaluation EP1 – situation 1 (grille à disposition au format Excel)

Nom du candidat		CAP PSR					Session
Etablissement de formation		PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire Situation d'évaluation S1 en établissement Contrôle en cours de formation					Date
Compétences évaluées	Pt	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques	
C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires							Note /20
							33,5%
C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	6					Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène	Contrôle qualitatif des produits à traiter Choix des matériels adaptés Exactitude des pesées et des mesures (<i>hors produits semi-élaborés *</i>)
C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires						Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité
C 2.3 Préparer les légumes et fruits frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine	10					Installation rationnelle du poste de travail Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits	Lavage, décontamination des fruits et légumes conformes au protocole Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés Conformité du tri et de l'évacuation des déchets Conformité du taillage des végétaux aux consignes
C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente d'une utilisation ultérieure	4					Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives	Conditionnement et étiquetage conformes des produits alimentaires en attente Conformité de la température et du lieu de stockage Renseignement conforme des documents de traçabilité et archivage
C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples							Note /20
							33,5%
C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture	10					Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Maîtrise de l'utilisation des appareils de cuisson Contrôle de la cuisson
C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance						Prise en compte des priorités, des contraintes Choix adapté du matériel et des ustensiles Respect des techniques, des procédures, des protocoles Installation rationnelle du poste de	Maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou de remise en température Rangement rationnel des préparations Contrôle des températures et application conforme des mesures correctives Conformité des durées d'entreposage

C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés	10					travail	Respect des fiches techniques Respect des modes d'emploi Respect des pesées et des mesures * Maîtrise de l'utilisation des appareils
						Conformité du résultat attendu Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable Respect du temps alloué Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité Application conforme des mesures correctives	

Compétences évaluées	Pt	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques	
-----------------------------	-----------	----------	----------	----------	----------	--	--

C5- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production							Note / 10
							16,5%

C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles	3					Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) Vérification du fonctionnement du poste de lavage Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements

C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : - lavage manuel des équipements, matériels et surfaces - lavage mécanisé des surfaces	5					Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Prise en compte du développement durable (écogestes, maîtrise de la consommation d'eau, de produit, de consommables...) Résultat conforme au travail prescrit Respect du temps alloué Attitude d'autocontrôle permanente	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Ordre pertinent des opérations Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Prise en compte de la coactivité Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes

C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets	2					Application conforme des mesures correctives Renseignement précis des documents de traçabilité	Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures

1 (non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)


Partie écrite (savoirs associés du pôle 1)							Note / 10
							16,5%

Remarque : la partie orale est évaluée avec les compétences C2, C3 et C5 puisque les questions conduisent le candidat à expliciter sa pratique et ses choix.

Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Note proposée : /60
	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :

CAP Production et service en restaurations Epreuve EP1 : production alimentaire

Grille d'évaluation EP1 – situation 2 (grille à disposition au format Excel)

Nom du candidat		CAP PSR				Session	
Etablissement de formation		PÔLE 1 – EP1 – Production alimentaire Situation 2 en milieu professionnel Contrôle en cours de formation				Date	
Nom du milieu professionnel						 ACADÉMIE DE GRENOBLE <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	
Compétences évaluées	Pt	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques	
C1 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires						Note /10	
						25%	
C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	5					Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Choix correct du matériel, des outils (contrôle, déemballage, transport...)	Zones de stockage ordonnées et propres Contrôle quantitatif des livraisons Contrôle qualitatif des livraisons Traitement des produits non conformes selon les consignes Renseignement conforme des documents de gestion et de traçabilité
C 1.2 Déemballer les livraisons						Utilisation conforme du matériel Organisation rationnelle dans l'espace	Utilisation adaptée des outils de déemballage Conformité du tri et de l'évacuation des emballages
C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	5					Prise en compte des priorités, des contraintes Prise en compte du développement durable (écogestes) Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives	Respect du plan et des règles de rangement Respect de la marche en avant

C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires						Note /30	
						75%	
C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples	6					Port d'une tenue professionnelle adaptée	Choix adapté des ustensiles et matériels Respect des fiches techniques
C 4.2 Portionner les préparations alimentaires	6					Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité	Respect et exactitude des grammages Régularité des portions
C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires	7					Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Respect des procédures, des protocoles	Choix adapté des contenants Dressage et mise en valeur conformes à la fiche technique Respect des consignes spécifiques (régimes, allergies)
C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions	7					Installation rationnelle du poste du travail Respect du temps alloué Résultat conforme au travail prescrit Attitude d'autocontrôle permanente Renseignement précis des documents de traçabilité	Vérification de la zone de conditionnement (propreté, températures) Choix adapté du conditionnement Maîtrise de l'utilisation des appareils de conditionnement Contrôle de l'étanchéité des conditionnements Étiquetage conforme des contenants
C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente	4					Application conforme des mesures correctives	Vérification des appareils d'entreposage (propreté, températures) Respect des règles de mise en attente

1 (non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)

Bilan de d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Note proposée : /40
	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :

CAP Production et service en restaurations Epreuve EP2 : service en restaurations

Grille d'évaluation EP2 – situation 1 (grille à disposition au format Excel)

Nom du candidat		CAP PSR				Session.....	
Etablissement de formation		PÔLE 2 – EP2 – Service en restauration Situation d'évaluation S1 en établissement Contrôle en cours de formation				Date	
Compétences évaluées		Pt	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques
C6 – Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation						Note /30	
						50%	
C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation	6					Port de la tenue professionnelle adaptée Attitude professionnelle adaptée à la situation Contrôle de la propreté de son espace Agencement conforme des espaces Mise en fonctionnement des appareils Vérification du fonctionnement des espaces de distribution	
C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation	6					Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Chronologie pertinente des opérations Disposition rationnelle des produits Renseignement conforme des documents de traçabilité	
C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés	6					Choix correct du matériel Utilisation rationnelle des équipements et du matériel Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Affichage des éléments d'information conforme à la réglementation (prix, allergènes...) Affichage des éléments d'information de l'entreprise ou de l'établissement (menus, informations nutritionnelles, supports promotionnels...)	
C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation						Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels...	
C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks	6					Prise en compte du développement durable (écogestes...) Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks Prise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convives Vérification de la propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le service Communication réactive et pertinente des informations à l'interne	

C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus	6						Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes Renseignement conforme des documents de traçabilité
--	---	--	--	--	--	--	---


Compétences évaluées	Pt	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques	
C9 – Encaisser les prestations							Note /20
							33,5%
C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse	6						Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l'ouverture et à la clôture de caisse Correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues au moment de la clôture Bordereau de caisse correctement renseigné
C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser	8					Port de la tenue professionnelle adaptée Respect de la sécurité des fonds Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	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 conformes aux consignes
C 9.4 Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement	6						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

1 (non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)

Partie orale (savoirs associés du pôle 2) : questions portant sur des documents professionnels et sur la pratique réalisée par le candidat.	Note /10
	16,5%

Bilan de d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Note proposée : /60
	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :

Grille d'évaluation EP2 – situation 2 (grille à disposition au format Excel)

Etablissement de formation						CAP PSR				Session	
Nom du candidat						POLE 2 – EP2 – Services Situation d'évaluation S2 en milieu professionnel Contrôle en cours de formation				Date	
Nom du milieu professionnel										 ACADÉMIE DE GRENOBLE <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	
Compétences évaluées		Pt	1	2	2	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques				
C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle									Note /20		
									33,3%		
C 7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé	6						Respect des protocoles d'accueil et de prise de congé de l'entreprise ou de l'établissement Accompagnement adapté du client ou du convive tout au long de la prestation				
C 7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle	14						Port de la tenue professionnelle adaptée Attitude professionnelle adaptée à la situation Communication orale avec le client ou le convive adaptée à la situation Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive	Questionnement pertinent pour identifier les besoins du client ou convive Propositions adaptées aux besoins et aux attentes du client ou du convive Utilisation appropriée des supports de vente Exactitude des informations transmises au client ou convive Suggestion de produits en vente additionnelle			
C 7.3 Prendre la commande							Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive Communication réactive et précise des informations à l'équipe de travail			
C 7.4 Gérer les objections, les réclamations								Traitement adapté des objections, des réclamations du client ou du convive Communication réactive et pertinente des informations à la hiérarchie			
C8 – Assurer le service des clients ou convives									Note /20		
									33,3%		
C 8.1 Préparer les éléments de la commande	6						Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène	Préparation conforme à la commande du client ou du convive Communication réactive des informations à l'équipe de travail			
C 8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette	10						Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Conditionnements conformes et adaptés Distribution raisonnée des produits alimentaires, des consommables pour la vente à emporter			
C 8.3 Servir les repas							Attitude professionnelle adaptée à la situation Communication orale adaptée à la situation Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive	Présentation propre et conforme aux consignes Utilisation rationnelle du matériel, des ustensiles de service Respect du confort du client ou du convive pendant le service			
C 8.4 Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et	4						Respect des procédures, des	Maintien d'un environnement accueillant et fonctionnel pendant le service Respect de la sécurité du client ou du convive			

consommation						protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	Communication réactive des informations à l'équipe de travail
						Respect du temps alloué	Application conforme des mesures correctives

Compétences évaluées	Pt	1	2	3	4	Indicateurs de performance communs et spécifiques	
						Note	/ 20

C10- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes							Note	/ 20
								33,3%

C 10.1 Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles	6					Tenue professionnelle adaptée Port des EPI adapté Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité	Tri conforme de la vaisselle et des ustensiles Vérification de l'état et du fonctionnement du lave-vaisselle Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation du lave-vaisselle Maîtrise de la consommation d'eau et de produit
C 10.2 Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : vitrines, parois, sols, équipements, matériels - lavage mécanisé des surfaces	10					Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Prise en compte du développement durable (écogestes...) Respect du temps alloué Résultat conforme au travail prescrit Attitude d'autocontrôle permanente Réaction efficace et adaptée dans l'application des mesures correctives	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Maîtrise de la consommation d'eau, de produits, de consommables Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Respect de la circulation des personnes Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes
C10.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets	4					Renseignement précis des documents de traçabilité	Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures

1 (non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)

Bilan sur la situation d'évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :	Note proposée : /60
	Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :



Attestation de période de formation en milieu professionnel

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

Je soussigné :

➤ responsable du service et / ou maître de « stage » de l'entreprise

Raison sociale (ou nom) :

Adresse de l'entreprise :

➤ atteste que (nom et prénom du stagiaire)

élève du lycée

(nom de l'établissement scolaire)

a effectué une PFMP dans l'entreprise de restauration :

- Rapide
- Commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective
- Entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

pour la période : du au : (soit semaines)

Nombre de jours d'absence :

Temps de stage effectif :

..... semaines + jours

A bénéficié d'un aménagement (à la demande de l'établissement de formation, sur dérogation accordée par le Recteur - formulaire DEC5 Rectorat)

Horaire particulier non oui - Horaire semaine arrêté :

Diminution du nombre de semaine en milieu professionnel : non oui - Diminution de semaines

Date :

Signature et Cachet de l'entreprise/ structure (obligatoires)

**1 semaine à temps complet équivaut à 35h effectives d'activité*

le est à produire pour la commission de vérification des attestations



Attestation de période de formation en milieu professionnel

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

Je soussigné :

➤ responsable du service et / ou maître de « stage » de l'entreprise

Raison sociale (ou nom) :

Adresse de l'entreprise :

➤ atteste que (nom et prénom du stagiaire)

élève du lycée

(nom de l'établissement scolaire)

a effectué une PFMP dans l'entreprise de restauration :

- Rapide
- Commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective
- Entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

pour la période : du au : (soit semaines)

Nombre de jours d'absence :

Temps de stage effectif :

..... semaines + jours

A bénéficié d'un aménagement (à la demande de l'établissement de formation, sur dérogation accordée par le Recteur - formulaire DEC5 Rectorat)

Horaire particulier non oui - Horaire semaine arrêté :

Diminution du nombre de semaine en milieu professionnel : non oui - Diminution de semaines

Date :

Signature et Cachet de l'entreprise/ structure (obligatoires)

**1 semaine à temps complet équivaut à 35h effectives d'activité*

Attestation de période de formation en milieu professionnel

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

Je soussigné :

➤ responsable du service et / ou maître de « stage » de l'entreprise

Raison sociale (ou nom) :

Adresse de l'entreprise :

➤ atteste que (nom et prénom du stagiaire)

élève du lycée
(nom de l'établissement scolaire)

a effectué une PFMP dans l'entreprise de restauration :

- Rapide
- Commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective
- Entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

pour la période : du au : (soit semaines)

Nombre de jours d'absence :

Temps de stage effectif :

..... semaines + jours

A bénéficié d'un aménagement (à la demande de l'établissement de formation, sur dérogation accordée par le Recteur - formulaire DEC5 Rectorat)

Horaire particulier non oui - Horaire semaine arrêté :

Diminution du nombre de semaine en milieu professionnel : non oui - Diminution de semaines

Date :

Signature et Cachet de l'entreprise/ structure (obligatoires)

**1 semaine à temps complet équivaut à 35h effectives d'activité*



Attestation de période de formation en milieu professionnel

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

Je soussigné :

➤ responsable du service et / ou maître de « stage » de l'entreprise

Raison sociale (ou nom) :

Adresse de l'entreprise :

➤ atteste que (nom et prénom du stagiaire)

élève du lycée

(nom de l'établissement scolaire)

a effectué une PFMP dans l'entreprise de restauration :

- Rapide
- Commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective
- Entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

pour la période : du au : (soit semaines)

Nombre de jours d'absence :

Temps de stage effectif :

..... semaines + jours

A bénéficié d'un aménagement (à la demande de l'établissement de formation, sur dérogation accordée par le Recteur - formulaire DEC5 Rectorat)

Horaire particulier non oui - Horaire semaine arrêté :

Diminution du nombre de semaine en milieu professionnel : non oui - Diminution de semaines

Date :

Signature et Cachet de l'entreprise/ structure (obligatoires)

**1 semaine à temps complet équivaut à 35h effectives d'activité*

Remarque : L'attestation originale est à produire pour la commission de vérification des attestatio

