

ACADÉMIE DE CAEN

CAP

**"Agent Polyvalent
de Restauration"**

CARNET de LIAISON

ENTREPRISES – CENTRE de FORMATION



C.A.P. "Agent polyvalent de restauration"

CARNET de LIAISON

Entreprises - Centre de formation

ÉTABLISSEMENT :

Adresse :

.....



.....



.....

NOM du professeur responsable du suivi :

1^{ère} année CAP

PFE 1 :

PFE 2 :

2^{ème} année CAP

PFE 1 :

PFE 2 :

NOM de l'élève :

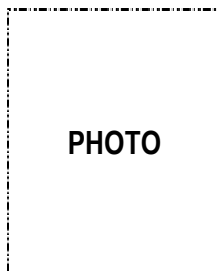
Prénoms :

Adresse personnelle :

.....

.....

Date de naissance :



PHOTO

RÉCAPITULATIF des P.F.E.

PÉRIODE		ABSENCES	RÉFÉRENCE des ENTREPRISES
1 ^{ère} année	Du		Raison sociale :
	Au		Adresse :
			Tél. :
			NOM du tuteur :
	Du		Raison sociale :
	Au		Adresse :
			Tél. :
			NOM du tuteur :
2 ^{ème} année	Du		Raison sociale :
	Au		Adresse :
			Tél. :
			NOM du tuteur :
	Du		Raison sociale :
	Au		Adresse :
			Tél. :
			NOM du tuteur :

NOTE à l'ATTENTION des TUTEURS

Madame, Monsieur,

Vous avez accepté d'accueillir dans votre établissement un jeune qui prépare le certificat d'aptitude professionnelle "Agent Polyvalent de Restauration". Nous vous remercions vivement de votre collaboration. Vous devenez tuteur et partenaire de sa formation professionnelle.

La formation en entreprise permet aux jeunes d'acquérir, de compléter, de mettre en œuvre des compétences (savoir, savoir-faire, savoir être) définies dans le référentiel du diplôme.

❖ Présentation du CAP Agent polyvalent de restauration

- Le titulaire du CAP APR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire :
 - services de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives relevant du secteur des administrations et des entreprises, du secteur de la santé, du secteur scolaire et universitaire, ...
 - nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile)
 - restauration en libre service
 - restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburgers, ...)
 - restauration à thèmes
 - entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aérien, ferroviaire, ...).
- Le domaine professionnel du CAP APR est constitué de trois unités :
 - U1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes*
 - U2 – Mise en place de la distribution et service au client*
 - U3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements.*

❖ Rôles et fonctions du stagiaire

- Le stagiaire doit être acteur de sa formation ; il assure les activités qui lui sont proposées avec plus ou moins d'autonomie selon l'avancement de sa scolarité.
- Le stagiaire assure les tâches confiées sous la responsabilité de son tuteur.
- En fin de formation, le stagiaire participe au sein d'une équipe professionnelle aux activités :
 - de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
 - de mise en place des espaces de distribution ou de vente et de leur réapprovisionnement au cours du service
 - de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle
 - de conseil au client
 - de présentation au client de produits prêts à consommer sur place ou à emporter
 - d'encaissement des prestations.

❖ Rôles et fonctions du tuteur

- Le tuteur de stage est le formateur du jeune ; il l'aide
 - à découvrir le milieu professionnel
 - à s'intégrer dans l'entreprise
 - à réaliser des activités permettant d'acquérir des compétences.
- Le tuteur établit un bilan de formation en entreprise avec le stagiaire. Au cours de l'année terminale du CAP, il évalue le stagiaire avec le professeur d'enseignement professionnel assurant le suivi du stage, à l'aide d'une grille. Cette évaluation est prise en compte pour l'obtention du diplôme.
- La concertation entre l'équipe pédagogique et les tuteurs-formateurs des établissements d'accueil se réalise tout au long de la formation par l'intermédiaire du présent carnet de liaison.

CONTRÔLE en COURS de FORMATION en ENTREPRISE

Le contrôle en cours de formation en entreprise se réalise en année terminale de CAP.

Le professeur chargé du suivi de la formation de l'élève en entreprise négocie avec le tuteur les activités à réaliser pour évaluer les compétences retenues. En fin de période de formation en entreprise, le professeur d'enseignement professionnel et le tuteur complètent la grille d'évaluation. Il faut évaluer au moins la moitié des compétences communes et spécifiques puisqu'il faut que l'élève ait une note en EP1, une note en EP2 et une note en EP3.

Les savoirs associés sont évalués sous forme de questions orales, en entreprise, si possible avec la participation du tuteur.

Le tuteur et le professionnel font conjointement une proposition de note, en dehors de la présence de l'élève. Cette proposition de note n'est jamais communiquée à l'élève.

APPRÉCIATION du TUTEUR
(1^{ère} année de CAP)

COMPORTEMENTS	TS	S	I	TI
Présentation (tenue, hygiène)				
Assiduité				
Ponctualité				
Disponibilité, motivation				
Prise en compte des observations				
Intégration dans l'équipe				
Organisation				
Communication orale				
Respect des clients				

TS = très satisfaisant

S = satisfaisant

I = insuffisant

TI = très insuffisant

Appréciation générale :

.....
.....
.....
.....
.....

NOM et FONCTION du tuteur

.....
.....

Date et Signature

**Cachet
de
l'entreprise**

BILAN du STAGIAIRE
(à rédiger par le stagiaire en fin de PFE)

Commenter vos impressions dans le tableau ci-dessous, tant d'un point de vue technique que d'un point de vue social et relationnel.

Ce que j'ai découvert...	
Ce qui m'a surpris...	
J'ai été déçu par...	
J'ai particulièrement apprécié...	
J'aimerais travailler dans cette entreprise (ou je n'aimerais pas) car...	