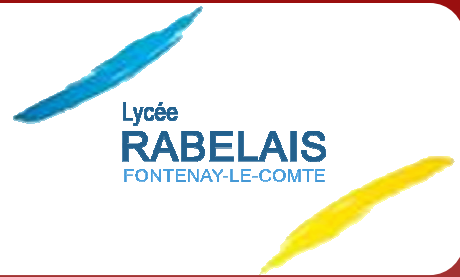


Nom :

Prénom :

Année :



CAP

Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

Rapport de Période de Formation en
Milieu Professionnel collectif

Sommaire

Le rapport de PFMP	2
Présentation de l'élève	3
Présentation du lieu de PFMP	4
Partie technique : compte rendu d'activité	6-11
Évaluation de l'activité par le tuteur	12
Conclusion	13

Le rapport de PFMP

Un élève en CAP ATMFC doit effectuer 4 semaines de PFMP en milieu familial (domicile) et 12 semaines en milieu collectif sur les deux années du CAP.

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) ont vocation à :

- placer les élèves dans des situations professionnelles réelles ;
- les aider à appréhender le monde de l'entreprise (fonctions des personnels, structure de l'entreprise, contraintes, relations humaines ...) ;
- conforter leur projet de formation ;
- développer les compétences requises pour l'obtention du diplôme, l'autonomie, l'initiative et la prise de responsabilité ;
- préparer à l'insertion professionnelle.

le rapport de PFMP est mis en place pour aider les différents acteurs intervenant dans la formation de l'élève. En effet, arriver sur un site que l'on ne connaît pas, où travaille une équipe à laquelle il va falloir s'intégrer rapidement, tout en mettant en pratique des techniques nouvellement acquises et en en apprenant d'autres n'est pas chose aisée.

Découvrir le rapport de stage avant la PFMP permet à l'élève de prendre connaissance avec un milieu qu'il ne connaît pas ou peu : le milieu professionnel.

Pendant la PFMP, il permet à l'élève de réfléchir régulièrement sur son travail et ses pratiques professionnelles ainsi que sur ce qu'il observe, de s'autoévaluer afin de pouvoir, au fil du stage, s'améliorer.

Après la PFMP et dès le retour au lycée, l'exploitation pédagogique du rapport de stage permet à l'élève de comparer et de s'enrichir de l'expérience des autres en échangeant sur leur vécu pendant cette période. Il permet une transition entre le monde professionnel et le monde scolaire.

Le rapport de PFMP ne doit pas être considéré comme une somme d'exercices supplémentaires venant s'ajouter à une période importante et souvent source de questionnement et d'inquiétude pour l'élève qui découvre un nouveau milieu adulte ; il est l'outil qui va le guider et lui offrir la possibilité de communiquer avec les membres de l'équipe professionnelle qu'il sollicitera pour les informations dont il n'a pas encore connaissance.

En conclusion, le rapport de PFMP est bien plus qu'un fascicule à compléter ; il est un lien entre le stagiaire, le tuteur et l'équipe enseignante. Il va permettre à l'apprenant d'élargir le champ de ses savoir-faire et d'améliorer son savoir-être.

Présentation de l'élève

NOM :

Prénom :

Date de naissance :

Adresse :

N° de téléphone :

Classe :

Présentation du lieu de PFMP

Vous effectuez votre période de formation en milieu professionnel et votre tuteur vous accompagne, vous conseille, vous guide, vous enseigne le métier et les techniques qui l'accompagnent.

Remplissez la fiche d'identité de votre lieu de PFMP.

Fiche d'identité du lieu de stage

NOM du lieu d'accueil :

Fonction principale :

Ville :

Public rencontré :

NOM du tuteur :

Fonction(s) du tuteur :

Partie technique : compte-rendu de l'activité

Réalisation de productions culinaires, dressage et
hygiène professionnelle

1. Lors de votre PFMP vous allez participer à la production et au dressage des préparations culinaires.

Choisissez avec votre tuteur un plat principal chaud comprenant un aliment du groupe « viande, poisson, oeuf » et un accompagnement comprenant un aliment du groupe « céréales, féculents » et/ou « légumes cuits » que vous avez préparé lors de votre stage.

A) Indiquez le nom de ce plat chaud :

B) Précisez pour combien de personnes vous l'avez préparé :

D) En consultant le plan alimentaire et/ou les menus hebdomadaires proposés par l'établissement où vous faites votre PFMP, vous pouvez vous rendre compte que les plats sont variés et les menus équilibrés.

Complétez le tableau ci-dessous en inscrivant pour chaque jour, le menu du déjeuner :

Menus des déjeuners de la semaine du Au				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

F) A l'aide de votre tuteur et de ce que vous pouvez observer lors de votre stage, précisez si des menus « spéciaux » adaptés à des consommateurs ne pouvant manger de tout sont préparés, précisez pour qui ils sont faits et expliquez pourquoi ils sont nécessaires :

E) Choisir un menu du déjeuner de la semaine du tableau précédent (le jour que vous voulez) et complétez le tableau ci-dessous :

Menu du déjeuner du	
	Groupes alimentaires représentés
Entrée :	
Plat principal :	
Laitage	
Dessert	

2. Les structures collectives peuvent être chargées de l'entretien du linge ou choisissent d'externaliser cette tâche.

A) Précisez si l'entretien du linge a lieu au sein de la structure collective ou si il est externalisé :

B) Choisissez une pièce de linge et schématisez le circuit de cette pièce de linge à entretenir au sein de la structure de stage en faisant apparaître les différentes étapes (depuis sa collecte sale jusqu'à son retour propre à son point de départ) :

C) Complétez le tableau suivant :

Linge à entretenir ou faire entretenir	
Nature du linge (types de pièces de linge)	
Provenance du linge	
Types de salissures	
Traitements d'entretien appliqués	

3. Tous les lieux de travail comportent des dangers, c'est pourquoi des mesures de prévention existent et qu'il convient de les respecter.

A) Définissez les termes :

- Danger :

- Situation dangereuse :

- Mesures de prévention :

B) Complétez le tableau ci-dessous à partir des consignes suivantes :

- ① Cherchez au moins 6 dangers différents ;
- ② Décrivez une situation de travail dans laquelle le danger rencontre le personnel ;
- ③ Indiquez les dommages possibles en cas d'accident ;
- ④ Citez des mesures de prévention.

① 6 dangers au moins	② Situation de travail	③ Dommages possibles	④ Mesures de prévention

Évaluation par le tuteur

Pour les activités suivantes, situez le stagiaire en cochant la case qui convient le mieux à la situation de stage :

○ Production, conditionnement des productions culinaires, hygiène professionnelle

Le stagiaire ne réalise pas la tâche, il ne fait qu'observer	
Le stagiaire réalise la tâche avec le tuteur mais pas tout seul	
Le stagiaire est autonome et réalise la tâche tout seul	

Cochez dans cette colonne la case qui convient le mieux à la situation de stage

○ Entretien du linge

Le stagiaire ne réalise pas la tâche, il ne fait qu'observer	
Le stagiaire réalise la tâche avec le tuteur mais pas tout seul	
Le stagiaire est autonome et réalise la tâche tout seul	

Parmi cette liste d'attitudes professionnelles, cochez celles qui sont les plus représentatives de l'élève, au cours de l'activité.

<input type="checkbox"/>	Faire preuve d'ouverture d'esprit
<input type="checkbox"/>	Faire preuve d'ouverture au dialogue
<input type="checkbox"/>	Faire preuve de curiosité
<input type="checkbox"/>	S'ouvrir à la réflexion et à l'esprit critique
<input type="checkbox"/>	Utiliser son sens de l'observation
<input type="checkbox"/>	Avoir le souci et la volonté de raisonner
<input type="checkbox"/>	Avoir le souci de rigueur et de précision
<input type="checkbox"/>	Faire preuve d'initiative
<input type="checkbox"/>	Respecter les principes de prévention des risques
<input type="checkbox"/>	Faire preuve de respect de la hiérarchie

Conclusion

Pendant les PFMP, l'élève ne met pas seulement en application ce qu'il a appris au lycée, il construit des compétences professionnelles qui ne peuvent se développer qu'au contact de la réalité professionnelle. Ces périodes constituent donc un facteur déterminant de la formation et elles préparent à l'insertion professionnelle.

La prise en compte dans les enseignements des expériences acquises par les élèves n'est possible que si des objectifs précis leur ont été fixés avant le départ en entreprise et si des ressources pour l'observation ou l'investigation leur ont été remis. C'est à cette fin que le rapport de PFMP a été créé.

Dès leur retour le rapport de PFMP est exploité dans le cadre de séquences pédagogiques ou de projets. Guidés ou accompagnés par un professeur, les élèves peuvent recenser les compétences mobilisées et constater les progrès réalisés lors de cette période. Ce travail permet de prendre de la distance par confrontation des pratiques, de formaliser des savoir-faire et d'affiner les objectifs des PFMP suivantes.

L'équipe pédagogique