

# Analyse des Projets Prévisionnels de Formation et des sujets de Contrôle en Cours de Formation reçus

## - CAP PSR Année scolaire 2021/22

### Introduction :

L'analyse des Projets Prévisionnels de Formation reçus, nous conduit à préciser certains points afin d'harmoniser les pratiques.

En premier lieu, **nous vous invitons à vous référer au guide d'accompagnement pédagogique** dans lequel il est rappelé les définitions suivantes : le contexte et la situation professionnelle.

- Le contexte décrit l'environnement de travail dans lequel l'élève évolue : par exemple, une enseigne de restauration rapide dans laquelle un ou plusieurs élèves de la classe auront réalisé une PFMP, la restauration scolaire ou encore la cuisine pédagogique de l'établissement. L'idée étant de proposer à l'élève un environnement réaliste lui permettant de comprendre comment la compétence s'exerce.
- La situation professionnelle décrit quant à elle la ou les activités ou la tâche(s) confiée(s) à l'élève dans le contexte précédent, permettant de développer la ou les compétences ciblées.

### 1. Généralités sur la forme et le fond du PPF

#### Points de vigilance :

Il est fortement conseillé de faire apparaître la semaine d'intégration dans le PPF.

Il est rappelé que les PPF doivent être construits **en équipe**. Le document de synthèse devra mettre en évidence la cohérence entre le Pôle 1 et le Pôle 2.

Remarque : un document par pôle distinct ne permet pas d'identifier l'articulation logique entre les deux pôles. **C'est également pourquoi il est fortement conseillé qu'un même groupe d'élèves serve (au moins au début de la formation) les préparations qu'il a lui-même produites (organisation des TP), soit dans le cadre d'une journée continue soit de façon différée.**

#### Leviers :

- Certains PPF mettent en évidence l'implication de tous les enseignants de l'équipe pédagogique ; ceci permet de proposer un contenu riche et cohérent ;
- La co-intervention, le chef d'œuvre, la PSE et le SST, voire la PRAP sont intégrés au PPF. Néanmoins, il n'est pas utile de les faire apparaître pour l'ensemble des modules ; il convient de cibler les thèmes et les périodes de l'année permettant de donner de la cohérence à la stratégie pédagogique.

## 2. Rôle d'un contexte professionnel dans une séquence de formation

Le contexte est indispensable. En effet, une compétence ne peut s'exprimer qu'au travers d'une situation professionnelle détaillée (la tâche) dans un contexte donné (le type de restauration) car elle permet à l'élève de se projeter dans une tâche réaliste.

A titre d'exemple, la compétence *C8.3. Servir les repas*, ne se décline pas de la même façon selon le contexte dans lequel elle est travaillée (En restauration rapide, en self, ou en vente à emporter). Pour rappel, le référentiel ne décline pas le service des repas dans les établissements de soins (exemple EHPAD).

### Points de vigilance :

- Un projet pédagogique n'est pas un contexte. Il est néanmoins bien sûr possible de développer certaines compétences du référentiel dans le cadre de projets. Dans ce dernier cas, il conviendra de le préciser dans le PPF ;
- **Il doit être observé une cohérence entre les menus préparés par les élèves et le contexte retenu** par exemple, une entreprise de restauration rapide proposant des burgers (Type Mc Donald's) ne propose jamais de plats type « Plat du jour » à sa carte (Emincés de volaille aux poireaux ou encore ratatouille et escalope à la crème) ;
- Certaines compétences ne peuvent pas être développées dans certains contextes professionnels (la vente additionnelle ou l'encaissement ne pourront, ni être développés en EHPAD, ni en restauration scolaire).

## 3. Compétences, savoirs associés et progressivité des enseignements

- Formulation des compétences développées : lorsque les équipes ont fait le choix de recopier textuellement dans le PPF les compétences du référentiel, il n'est pas possible d'identifier précisément la partie de la compétence travaillée.  
Par exemple la compétence *C3.1 Mettre en œuvre des cuissons* demande à être précisée (à l'eau ? à la vapeur ? au four ?...); une solution possible consiste à barrer une partie de la compétences du référentiel pour ne cibler que la partie travaillée (cf préconisation du guide d'accompagnement pédagogique). Exemple : *C3 .1 Mettre en œuvre des cuissons* : à l'eau, à ~~la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées et gratinées.~~
- **Une même compétence doit être travaillée dans différents contextes** pour atteindre le niveau attendu en fin de CAP. Un PPF ne peut donc pas présenter une compétence travaillée une seule fois au cours des deux années (exemple : *C9 Encaisser les prestations*) ;
- Le PPF doit présenter une progressivité dans les apprentissages qui doit s'observer dans les compétences travaillées (exemple : la cuisson à l'eau des œufs durs représente une tâche moins complexe pour les élèves qu'une cuisson à l'eau de féculents, qui elle-même est moins complexe qu'une cuisson au four mixte) ;
- Le nouveau référentiel organise la cohérence entre les savoirs associés et les compétences ; il convient que cette articulation soit respectée dans le PPF. Par exemple, le savoir associé S6.9 peut être abordé uniquement si la compétence C6 est elle-même développée dans la situation professionnelle. On pourra l'associer à la compétence *C6.3 « afficher les informations relatives aux produits proposés »*.

#### 4. PFMP

Les PFMP doivent figurer dans le PPF, ainsi que les compétences ciblées durant ces périodes, en fonction du secteur choisi par l'élève. Cela permet de créer de la cohérence entre la formation en entreprise et celle en centre de formation. En effet, l'élève acquiert les compétences progressivement et conjointement dans les deux lieux de formation et il convient d'identifier clairement le rôle de chacun. Pour cela, les professeurs devront cibler les compétences à développer par les élèves en entreprise en amont de la PFMP afin de négocier, avec les tuteurs professionnels, les tâches confiées aux élèves.

Les professeurs devront également s'appuyer sur les compétences développées en entreprise pour adapter les situations professionnelles en centre de formation. Par exemple, un élève en PFMP dans un restaurant spécialisé en gaufres, pourra, à son retour en centre de formation, présenter son savoir-faire au reste de la classe dans le cadre **d'une séquence dédiée**.

Dans un autre contexte, un élève qui aura travaillé les fritures de manière régulière en PFMP devra travailler sur d'autres types de préparations en centre de formation et ce, afin de veiller à l'acquisition de l'ensemble des compétences. Les situations professionnelles seront réfléchies en ce sens par le professeur.

Pour cela, **une grille numérique de suivi d'acquisition des compétences est indispensable**.

On veillera également à faire figurer dans le PPF les épreuves de CCF en PFMP.

#### 5. Contrôle en Cours de Formation

**Pour rappel, les sujets de CCF (EP1 et EP2, Sujet écrit et TP), ainsi que les dates de passation des épreuves sont à transmettre à l'IEN 3 semaines avant le début des épreuves.**

IEN SBSSA : [virginie.wawrzyniak@ac-nancy-metz.fr](mailto:virginie.wawrzyniak@ac-nancy-metz.fr)

Pour chaque épreuve, un contexte et une situation professionnelle sont proposés à l'élève. Il convient systématiquement de les préciser. Par exemple : « *vous travaillez pour une chaîne de restauration rapide « Mac Burger » spécialisée dans la vente de hamburgers et de frites* » et non « vous travaillez pour un restaurant de type restauration rapide », car cette dernière formulation ne sera pas suffisamment claire pour l'élève.

La période de CCF doit figurer dans le PPF. Elle devra être mise en œuvre le plus tard possible en terminale CAP afin de permettre à tous les élèves d'avoir acquis les compétences attendues.

**Points de vigilance** : les préparations proposées aux élèves doivent impérativement correspondre au secteur imposé par la définition des épreuves.

- Le secteur imposé en **EP1 en centre de formation est celui de la restauration collective**.
- Pour l'EP2, le secteur imposé est celui de la Restauration rapide ou celui de la restauration commerciale libre-service.
- Durant la période de CCF, il est donc judicieux de travailler sur deux contextes différents en parallèle afin de continuer à former le groupe classe pendant que certains élèves sont évalués.

**Pour l'EP2**, une organisation des CCF évaluant par groupe de deux élèves permet de dépasser la difficulté liée à l'encaissement lorsqu'une seule caisse est présente au sein de l'établissement. En effet, un premier élève réalisera l'ouverture de la caisse et l'encaissement de la moitié des clients, le second élève prendra la suite de l'encaissement et clôturera la caisse.

**Pour l'EP1**, une évaluation par vague de 3 élèves est envisageable.

- **Partie écrite EP1 :**

- Il est important d'accorder une attention particulière à la formulation des questions afin que ces dernières permettent d'évaluer une compétence et non une connaissance ou une compétence transversale (telle que prélever l'information dans un document). Par exemple, une question du type « *Citer les conditions favorables au développement des micro-organismes* » évalue une connaissance si elle n'est pas intégrée à un contexte et une situation professionnelle.  
Pour évaluer la compétence C.5.2 « Nettoyer et désinfecter les surfaces... », on pourra prendre appui sur ces connaissances en demandant à l'élève, dans un contexte donné « *Des résidus alimentaires sont présents sur le poste de travail* », d'expliquer pourquoi il est indispensable de bien nettoyer son plan inox. Des étapes intermédiaires seront proposées à l'élève pour aboutir à cette conclusion (*Conditions de développement des MO, lien avec le contexte présenté, risques pour la santé, ...*)
- **Toutes les questions doivent être contextualisées** et ne pas se limiter à des considérations d'ordre général. Par exemple, on ne proposera pas : *Avec quel appareil prenez-vous la température ? ou encore quel est l'impact du froid négatif sur les MO ?*  
Au contraire des questions introduites comme suit : « *Ce matin, vous avez également préparé des lasagnes. Les plats cuisinés à l'avance doivent être maintenus à une certaine température. Cochez la bonne réponse* », sont conformes à la définition de l'épreuve.
- Le nombre de questions doit être adapté à la durée de l'épreuve (30 minutes). Des différences significatives ont été relevées d'un sujet à l'autre. Ainsi si 5 questions courtes seront traitées rapidement par les élèves (trop rapidement ?), 12 questions complexes risquent de mettre certains apprenants en difficulté. **Sur le plan académique il sera préconisé un volume de 8 à 10 questions afin d'harmoniser les pratiques ;**
- Pour rappel, la présence de documents professionnels en annexe permet aux élèves de se projeter dans le contexte d'exercice plus facilement ;
- Les évaluateurs veilleront à utiliser des documents issus du monde professionnel (fiches techniques produits, modes d'emploi de préparations semi-élaborées, ...) et non des étiquettes d'emballages familiaux par exemple.