

Etablissement

Livret de formation

École Entreprise

|  |
| --- |
| Baccalauréats Professionnels  des métiers de l’alimentation  Classe de seconde  Évaluations formatives |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nom …………………………………………………………….  Prénom ………………………………………………………...  Classe …………………………………………………………. |  | Photo |

Les équipes pédagogiques du lycée \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_vous remercient de votre collaboration grâce à laquelle nos élèves peuvent développer, compléter et renforcer leurs compétences.

**Ce livret vous permettra de :**

* prendre connaissance des objectifs de formation de l’élève et du travail à réaliser par celui-ci
* donner vos appréciations sur les compétences et attitudes professionnelles de l'élève
* impliquer l’élève dans sa formation et son évolution
* informer la famille, les parents sur le déroulement des périodes de formation en milieu professionnel.

**Un suivi de l’élève est assuré par un professeur référent.**

* 1ère étape : le professeur référent vérifie l’installation de l’élève dans l’entreprise d’accueil par un contact téléphonique durant la première semaine, vérifie la remise du livret au tuteur et fixe la date de visite **au sein de l’entreprise**.
* 2ème étape : le professeur référent rend visite à l’élève sur le lieu de formation afin d’assurer, en collaboration avec le tuteur professionnel, le suivi de la formation et l’évaluation des compétences développées au cours de sa période de formation. La **présence de l’élève est nécessaire** afin de lui permettre de s’exprimer sur l’ensemble des activités qu’il a pu engager autour des métiers de la famille de l’alimentation.

Le livret, complété lors de la visite de l'enseignant sera remis, à la fin de chaque période de formation à l’élève. Ce dernier le remettra au professeur qui suit sa formation, dès le retour dans l’établissement scolaire.

# **Enjeux de la classe de seconde famille des métiers de l’alimentation**

* *Boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, poissonnier, écailler, traiteur sont des métiers de passion qui allient savoir-faire traditionnel et techniques modernes aux services d’une clientèle exigeante et curieuse de nouvelles saveurs et innovations. La culture « du bien manger » est à la fois un art de vivre à la française et une « institution » reconnue dans le monde.*
* *Sens du contact, de l’organisation, maîtrise et connaissance des produits, dextérité dans le geste technique sont des exigences communes aux métiers de l’alimentation*

*Les métiers de l’alimentation peuvent être décomposés en trois filières : la filière viande (boucher, charcutier, tripier, volailler), la filière farine-sucre (boulanger, pâtissier, chocolatier, confiseur, crêpier et glacier) et la filière poisson-produits aquatiques (poissonnier, écailler). La classe de seconde et les périodes en milieu professionnel doivent permettre aux élèves d’infirmer ou d’affirmer le choix du métier et de la spécialité du diplôme de la famille des métiers de l’alimentation.*

**Objectifs de la formation en milieu professionnel**

« En milieu professionnel, l’élève, l’apprenti ou le stagiaire de formation continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et développer de nouveaux savoir-faire. Il est amené à démontrer sa capacité à s’intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d’apprentissage. La formation en milieu professionnel doit permettre :

* + de compléter la formation dispensée dans le cadre du lycée professionnel ;
  + d’acquérir rapidité et dextérité gestuelles ;
  + d’utiliser des matériels performants ;
  + d’analyser les situations professionnelles réelles ;
  + de s’adapter aux diverses formes de transformation, de production et de commercialisation ;
  + d’apprécier les différents courants techniques et d’en dégager les principes technologiques essentiels ;
  + d’être, dans le respect des dispositions définies par le référentiel, le lieu de certification prévu dans le cadre du contrôle en cours de formation... Le tuteur ou le maître d’apprentissage contribue en outre à leur formation en parfaite collaboration avec l’équipe pédagogique du centre de formation, qui veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l’entreprise d’accueil. » *Extraits du BO spécial n° 2 du 19/02/2009*

En fonction des demandes de l'équipe pédagogique, l'élève ou l'apprenti devra réaliser des documents d'analyse de son expérience et du vécu au sein de l'entreprise, afin de trouver matière à l’élaboration de son dossier professionnel. Il doit s’impliquer dans sa formation et, progressivement, dans la gestion d’un commis afin de développer les compétences et savoir-faire nécessaires à la réalisation de son projet personnel et professionnel.

**Signature parents** **Signature élève**

**Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)**

Les périodes de formation en milieu professionnel représentent **1/5 du temps de formation : 22 semaines**. Elles font l’objet d’une planification préalable, établie par l’équipe pédagogique de manière à maintenir une cohérence de la formation, notamment en lui permettant une continuité.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Année de formation | **Seconde** | | | | | | | | | |
| Mois | **S** | **O** | **N** | **D** | **J** | **F** | **M** | **A** | **M** | **J** |
| Nombre de semaines |  |  |  |  | **3** |  |  |  |  | **3** |

**Objectif de chaque PFMP**

PFMP N° 1 : Première immersion dans les entreprises des métiers de l’alimentation

PFMP N° 2 : Approfondissement des capacités et compétences

Les 4 fonctions du référentiel d’activité professionnel du diplôme sont concernées :

1. La gestion d’exploitation : matières premières, consommables moyens techniques
2. La production : organisation de la production, transformation - fabrication
3. La Qualité : démarche qualité : tâches transversales à l'ensemble des trois autres fonctions
4. La Communication commercialisation

**Répartition des capacités et compétences sur la première année de formation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Capacités et compétences communes seconde Métiers de l'alimentation** | | | **PFMP N°1** | **PFMP**  **N°2** |
|
| **ORGANISER** | C1.1 | Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité | **X** | **X** |
| C1.2 | Définir les besoins matériels |  | **X** |
| C1.3 | Collecter, traiter et organiser l'information |  | **X** |
| C1.4 | Préparer les espaces de travail | **X** | **X** |
| C1.6 | Planifier le travail (temps - espace) |  | **X** |
| **RÉALISER** | C2.1 | Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité | **X** | **X** |
| C2.2 | Réceptionner, stocker | **X** | **X** |
| C2.3 | Peser, mesurer, quantifier | **X** | **X** |
| C2.5 | Présenter et valoriser les produits |  | **X** |
| C2.7 | Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages | **X** | **X** |
| **CONTRÔLER** | C3.1 | Les matières premières et leurs conditions de conservation |  | **X** |
| C3.2 | Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux |  | **X** |
| C3.3 | Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux | **X** | **X** |
| C3.5 | Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation jusqu'à la commercialisation |  | **X** |
| C3.6 | Contrôler la conformité de la production/transformation |  | **X** |
| C3.8 | Détecter les anomalies |  | **X** |
| **COMMUNIQUER COMMERCIALISER** | C4.1 | Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers | **X** | **X** |
| C4.3 | Communiquer à l’aide des technologies de l’information et de la communication |  | **X** |
| C.4.4 | Commercialiser des produits, conseiller |  | **X** |

**La compétence « préparer transformer fabriquer » (C.2.4) est la seule qui est différente selon les référentiels des trois baccalauréats. Elle représente ce qui fait la spécificité de chaque métier**. Cette compétence sera développée différemment par la réalisation de certains produits/certaines productions **selon le profil de l’entreprise d’accueil pour chaque période de la seconde professionnelle.**

Des **produits communs** faciliteront la **professionnalisation en seconde (ex : les pâtes, les crèmes, les farces, les sauces).** De même, en termes de produits finis, les 3 baccalauréats ont en commun **la réalisation de produits traiteurs**.

**Proposition de techniques et de réalisations à développer en seconde famille des métiers de l’alimentation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Compétences communes à la famille des métiers** | **Techniques et réalisations** | **PFMP**  **N°1 et N°2** |
|  |
| **C2.4.1** | **Préparer et transformer les légumes / les fruits.** | Préparer et transformer les légumes ou les fruits, tailler. | X |
| **Préparer la viande et le poisson.** | Fileter un poisson, couper, piécer, hacher, mélanger, assembler et farcir. | X |
|  | **Fabriquer pâtes et masses de base. Panification.** | Réaliser des pâtes friables, pâte à choux, pâtes battues ou crémées, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes semi-liquides ou liquides. | X |
| **C2.4.2** | **Fabriquer crèmes, appareils de base.** | Réaliser des appareils à crème prise, crèmes cuites et crues. | X |
|  | **Fabriquer des fonds, fumets et sauces.** | Réaliser des sauces émulsionnées froides, sauce béchamel et dérivés. | X |
|  | **Fabriquer des produits traiteurs.** | Réaliser des sandwichs, hors d’œuvre chauds ou froids à partir des pâtes de base, toasts et petits fours. | X |
| **C2.4.3** | **Conduire des fermentations.** | Réaliser des méthodes de fermentations en direct et différées. | X |
| **C2.4.4** | **Réaliser des cuissons.** | Cuire sur feu ou plaque.  Cuire au four.  Cuire dans un liquide. | X |
| **C2.4.5** | **Utiliser les produits alimentaires intermédiaires.** | Utiliser les produits prêts-à-utiliser et prêts-à-élaborer. | X |
|  |  |
| **C2.4.6** | **Assembler, décorer, réaliser des finitions.** | Monter, fourrer, garnir, masquer,glacer, marbrer, napper, décorer. | X |

**Évolution des compétences comportementales, relationnelles et de communication en 1ère année de formation (classe de seconde)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Les critères de chaque savoir-être sont hiérarchisés. Indiquer par un X pour chaque compétence  celui qui correspond à la période de formation afin de visualiser l'évolution. | | PFMP N°**1** | PFMP N°**2** |
| Savoir être | Périodes de formation en milieu professionnel  **Mettre une seule croix par savoir être et par période** |
| Ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité | Est toujours à l’heure et en tenue et fait preuve d’une ponctualité constante ++ |  |  |
| Respecte l’horaire d’arrivée + |  |  |
| Connaît quelques retards injustifiés - |  |  |
| Retards et absences sont répétés et injustifiés -- |  |  |
| Amabilité – règles de savoir vivre : Entretenir de bonnes relations avec autrui | A un comportement exemplaire en termes de politesse, d’amabilité |  |  |
| Fait des efforts pour susciter de la sympathie et rendre agréables les relations entre les personnes |  |  |
| A du mal à établir des relations avec d’autres personnes (écarts de langage, attitudes déplacées, …) |  |  |
| A une attitude irrespectueuse, perd systématiquement le contrôle de lui-même dans certaines situations (mauvais caractère, violence, …) |  |  |
| Esprit d’équipe : S’intégrer d’une manière active au sein de l’entreprise | S’intègre naturellement et rapidement, s’adapte rapidement aux différents rythmes de l’entreprise |  |  |
| Fait des efforts pour s’intégrer et communiquer |  |  |
| Fait peu d’efforts pour s’intégrer |  |  |
| Est isolé, n’a pas l’esprit d’équipe |  |  |
| Respecter la santé et la sécurité de chacun | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à la santé et à la sécurité à son poste de travail |  |  |
| Respecte les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail |  |  |
| Manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail |  |  |
| A une attitude dangereuse pour lui et à l’égard des personnes qui l’entourent |  |  |
| Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel | Tenue et présentation professionnelle impeccables et irréprochables |  |  |
| Tenue conforme ; de rares irrégularités |  |  |
| Des négligences trop fréquentes (tenue et/ou hygiène) |  |  |
| Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées |  |  |
| Respecter les règles d’hygiène | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l’hygiène |  |  |
| Respecte les règles élémentaires d’hygiène |  |  |
| Ne respecte pas les règles essentielles d’hygiène |  |  |
| Néglige les règles d’hygiène |  |  |
| Faire preuve de respect de l’environnement  (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, …) | Agit en respectant au quotidien l’environnement dans son travail, anticipe les risques |  |  |
| Agit en respectant régulièrement l’environnement dans son travail |  |  |
| A du mal à respecter régulièrement l’environnement dans son travail |  |  |
| Ne fait preuve d’aucun respect de l’environnement dans son travail |  |  |
| Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil | Pose des questions pertinentes. Met toujours les conseils reçus en application |  |  |
| Fait preuve de curiosité, s’intéresse à son travail. S’adapte aux remarques formulées (positives et négatives) |  |  |
| Ne demande pratiquement pas de conseils, semble peu intéressé, n’accepte pas les remarques |  |  |
| Ne pose jamais de questions, fait preuve de désintérêt, ne tient aucun compte des remarques (provocation, arrogance) |  |  |
| Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité | Motivé, volontaire dynamique, cherche à apprendre le métier au quotidien. Fait preuve d’initiative |  |  |
| Attitude positive, réactive au travail, mais manque de rapidité |  |  |
| Choisit ses centres d’intérêt, Manque de constance dans sa participation |  |  |
| N’est pas intéressé par son travail, aucun investissement, aucune réactivité (aucune motivation) |  |  |
| Garder la maîtrise de soi | Est toujours maître de soi dans toutes les situations |  |  |
| Sait se contrôler |  |  |
| A du mal à se contrôler |  |  |
| Impulsif et incontrôlable |  |  |
| Utiliser rationnellement les matières premières | Utilise la juste quantité nécessaire, optimise les produits à sa disposition |  |  |
| Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes |  |  |
| Manque de constance dans la gestion des matières premières |  |  |
| Ne gère pas rationnellement les matières premières |  |  |

**Seconde professionnelle famille des métiers de l’alimentation**

Période de formation en milieu professionnel N° 1

Première immersion dans les entreprises des métiers de l’alimentation

Du ………………. au ………………………..

À compléter également (X) page 4, colonne PFMP N°1

Évolution des compétences comportementales, relationnelles et de communication

**Indiquer par un X les activités réalisées en fonction du profil de l’entreprise et les conditions de réalisation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Détail des tâches qui peuvent être confiées**  **et des compétences à développer** | **non vu** | **observé** | **réalisé avec aide** | **réalisé seul** |
| Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité |  |  |  |  |
| Préparer les espaces de travail |  |  |  |  |
| Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité |  |  |  |  |
| Réceptionner, stocker |  |  |  |  |
| Peser, mesurer, quantifier |  |  |  |  |
| Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages |  |  |  |  |
| Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux |  |  |  |  |
| Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Techniques et réalisations à développer en seconde famille des métiers de l’alimentation** | **non vu** | **observé** | **réalisé avec aide** | **réalisé seul** |
|
| Préparer et transformer les légumes ou les fruits, tailler |  |  |  |  |
| Fileter un poisson, couper, piécer, hacher, mélanger, assembler et farcir |  |  |  |  |
| Réaliser des pâtes friables, pâte à choux, pâtes battues ou crémées, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes semi-liquides ou liquides |  |  |  |  |
| Réaliser des appareils à crème prise, crèmes cuites et crues |  |  |  |  |
| Réaliser des sauces émulsionnées froides, sauce béchamel et dérivés |  |  |  |  |
| Réaliser des sandwichs, hors d’œuvre chauds ou froids à partir des pâtes de base, toasts et petits fours |  |  |  |  |
| Réaliser des méthodes de fermentations en direct et différées |  |  |  |  |
| Cuire sur feu ou plaque  Cuire au four  Cuire dans un liquide |  |  |  |  |
| Utiliser les produits prêts-à-utiliser et prêts-à-élaborer |  |  |  |  |
| Monter, fourrer, garnir, masquer,glacer, marbrer, napper, décorer. |  |  |  |  |

**Seconde professionnelle famille des métiers de l’alimentation**

Période de formation en milieu professionnel N° 1

Découverte de la famille des métiers de l’alimentation en milieu professionnel

Pour chaque période des points particuliers sont sélectionnés. Au-delà, et d’une manière plus générale, l’élève fera preuve d’adaptation afin de répondre aux besoins de l’entreprise qui privilégiera les tâches les plus appropriées parmi celles listées **pages 2 et 3 (Tableau de répartition des capacités et compétences sur la première année de formation).**

**Indiquer les autres activités réalisées, préciser (X) les conditions de réalisation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Détail des tâches confiées** | **observé** | **réalisé avec aide** | **réalisé seul** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Commenter les réalisations | | | |

**Seconde professionnelle famille des métiers de l’alimentation**

Période de formation en milieu professionnel N° 2

**Approfondissement des capacités et compétences**

Du ………………. au ………………………..

À compléter également (X) page 4, colonne PFMP N°2

**Évolution des compétences comportementales, relationnelles et de communication**

**Indiquer par un X les activités réalisées en fonction du profil de l’entreprise et les conditions de réalisation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Détail des tâches qui peuvent être confiées**  **et des compétences à développer** | **non vu** | **observé** | **réalisé avec aide** | **réalisé seul** |
| Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité |  |  |  |  |
| Définir les besoins matériels |  |  |  |  |
| Collecter, traiter et organiser l'information |  |  |  |  |
| Préparer les espaces de travail |  |  |  |  |
| Planifier le travail (temps - espace) |  |  |  |  |
| Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité |  |  |  |  |
| Réceptionner, stocker |  |  |  |  |
| Peser, mesurer, quantifier |  |  |  |  |
| Présenter et valoriser les produits |  |  |  |  |
| Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages |  |  |  |  |
| Les matières premières et leurs conditions de conservation |  |  |  |  |
| Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux |  |  |  |  |
| Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux |  |  |  |  |
| Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation jusqu'à la commercialisation |  |  |  |  |
| Contrôler la conformité de la production/transformation |  |  |  |  |
| Détecter les anomalies |  |  |  |  |
| Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers |  |  |  |  |
| Communiquer à l’aide des technologies de l’information et de la communication |  |  |  |  |
| Commercialiser des produits, conseiller |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Techniques et réalisations à développer en seconde famille des métiers de l’alimentation** | **non vu** | **observé** | **réalisé avec aide** | **réalisé seul** |
|
| Préparer et transformer les légumes ou les fruits, tailler. |  |  |  |  |
| Fileter un poisson, couper, piécer, hacher, mélanger, assembler et farcir. |  |  |  |  |
| Réaliser des pâtes friables, pâte à choux, pâtes battues ou crémées, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes semi-liquides ou liquides. |  |  |  |  |
| Réaliser des appareils à crème prise, crèmes cuites et crues. |  |  |  |  |
| Réaliser des sauces émulsionnées froides, sauce béchamel et dérivés. |  |  |  |  |
| Réaliser des sandwichs, hors d’œuvre chauds ou froids à partir des pâtes de base, toasts et petits fours. |  |  |  |  |
| Réaliser des méthodes de fermentations en direct et différées. |  |  |  |  |
| Cuire sur feu ou plaque  Cuire au four  Cuire dans un liquide |  |  |  |  |
| Utiliser les produits prêts-à-utiliser et prêts-à-élaborer. |  |  |  |  |
| Monter, fourrer, garnir, masquer,glacer, marbrer, napper, décorer. |  |  |  |  |

**Seconde professionnelle famille des métiers de l’alimentation**

Période de formation en milieu professionnel N° 2

**Approfondissement des capacités et compétences**

Pour chaque période des points particuliers sont sélectionnés. Au-delà, et d’une manière plus générale, l’élève fera preuve d’adaptation afin de répondre aux besoins de l’entreprise qui privilégiera les tâches les plus appropriées.

**Indiquer les autres activités réalisées, préciser (X) les conditions de réalisation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Détail des tâches confiées** | **observé** | **réalisé avec aide** | **réalisé seul** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Commenter les réalisations | | | |

« Chaque période donne lieu, à l’occasion d’une visite dans l’entreprise, à l’élaboration d’un bilan individuel établi **conjointement par le tuteur et un ou des membres de l’équipe pédagogique**. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l’établissement de formation et l’entreprise. Des attestations pour chaque période permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d’activité). Un candidat qui n’aura pas présenté ces pièces, ne pourra pas faire valider la sous unité U32. »

***Extrait des référentiels des Baccalauréats boulanger pâtissier, boucher charcutier traiteur, Poissonnier écailler traiteur– Annexe III***

**Attestations de période de formation en milieu professionnel**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP n° 1** | Entreprise |  | | Cachet de l'entreprise | |
| **Du** | Adresse |  | |
| **au** | Tuteur |  | |
| Appréciation du tuteur |  | | | |
| Date : | | Signature élève | Signature enseignant | | Signature Tuteur |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP n° 2** | Entreprise |  | | Cachet de l'entreprise | |
| **Du** | Adresse |  | |
| **au** | Tuteur |  | |
| Appréciation du tuteur |  | | | |
| Date : | | Signature élève | Signature enseignant | | Signature Tuteur |