



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Intitulé officiel de la formation : **Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)**
- Validation prévue : C.A.P.
- Service de validation : Education Nationale
- Mode de validation : Epreuves ponctuelles
- Dates prévisionnelles des épreuves : selon le calendrier
- Horaires : lundi au vendredi 8h30 -12h00 et 13h00 – 16h30

Bénéficiaire :

Date de l'évaluation initiale :

- Durée totale de l'action : 1120h dont
 - 000h de remise à niveau au préalable
 - 490h de stage en entreprise
 - 630h de formation technique et générale

CALENDRIER DE REALISATION

Dates de réalisation prévues : selon le calendrier

Congés : selon le calendrier

OBJECTIFS :

Préparer et présenter les participants aux épreuves du CAP Production et service en restaurations (collective, rapide et cafétéria) et de les doter des premières capacités professionnelles nécessaires à l'exercice du métier visé.

PUBLIC VISE :

Salariés et demandeurs d'emploi au projet confirmé dans le secteur de la restauration.

PRE-REQUIS SCOLAIRES ET PROFESSIONNELS

Le stage s'adresse à des personnes ayant le niveau 3^{ème} ou équivalent en formation générale et qui ont un projet professionnel confirmé pour préparer un CAP Production et service en restaurations.

CONDITIONS D'ADMISSION et MODALITES D'INSCRIPTION

- Réussir l'entretien et les tests de sélection
- Bonne santé, Souplesse dorsale, Bonne vision et bon odorat,
- Aptitude au travail debout prolongé,
- Sur rendez vous

CONTENUS DETAILLES :

630 heures de formation seront consacrées à l'enseignement général et professionnel. Elles comprendront outre l'exercice des différentes tâches du métier, l'apprentissage des règles de sécurité et d'hygiène et **490** heures de stages professionnels en entreprise.

UG1 Prévention santé environnement	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>
UG2 Français et Histoire-géographie- Enseignement moral et civique	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>
UG3 Mathématiques -physiques-chimie	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>
UG 4 Langue vivante	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>
UP1 Production alimentaire	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>
UP2 Service en restauration	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>
Stages professionnels en entreprise	Dispense ou réduction éventuelle : Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>

MOYENS TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET ENGAGEMENTS

- Laboratoires pédagogiques équipées avec des postes individuels,
- Salle de commercialisation équipée,
- Salle multimédia pour la recherche action avec un poste individuel,
- Salles de cours pour les formations générales conformes selon les normes de l'Education Nationale
- Centre de ressources et de documentation au service des formations,
- Equipe de formateurs qualifiés, expérimentés et spécialistes dans la préparation au CAP et au Titre professionnel

- Individualisation des parcours de formation,
- Accompagnement individuel pour la recherche de stage et/ou d'emploi,
- Suivi personnalisé pendant la formation
- Enquête satisfaction

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

Les acquis des stagiaires en cours de formation sont évalués au fur et à mesure de la progression pédagogique. Ces évaluations observent trois modalités :

1) Le contrôle ponctuel. Régulièrement, le formateur met en place une courte évaluation orale ou écrite des acquis, afin de vérifier et de s'assurer de la compréhension des stagiaires. Cette évaluation permet au formateur de reprendre certains points non ou peu assimilés par le stagiaire et de continuer son programme avec sérénité.

2) Trois évaluations en cours de formation. Elles sont organisées à l'avance et se déroulent sous forme d'examen blanc. Elles servent à évaluer une étape de la formation et à noter les compétences et le travail fourni par les stagiaires. Les résultats (notes) sont reportés dans le carnet scolaire des stagiaires et seront soumis au jury en fin d'année. Après chaque évaluation, des entretiens individuels sont réalisés, afin de permettre aux formateurs de faire le point avec chaque stagiaire sur les acquis, mais aussi les compétences restant à consolider.

3) Un examen final. Il s'agit de l'épreuve finale de fin d'année que nous organisons sous la tutelle des services certificateurs.

METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFE-BAT pratique la pédagogie par objectif associée au principe de l'alternance entre la théorie, la pratique et la formation professionnelle en entreprise. Ainsi, les chargés de formation découpent les contenus pédagogiques par modules et objectifs opérationnels et déterminent une progression qui vérifie progressivement les acquisitions des stagiaires. Il s'agit de la pédagogie en spirale qui reprend en résumé, les cours précédents et enchaîne avec le nouveau thème prévu. Ainsi le parcours de formation se construit étape par étape, en constante relation avec les objectifs envisagés dans le parcours de formation.

Nous pratiquons la pédagogie mixte. La formation se déroule en groupe (cours théoriques collectifs) et en individuel (ateliers de formation) et observe une alternance entre les cours en salle, les apprentissages dans les ateliers techniques et le travail en entreprise. Cette alternance permet aux stagiaires de donner du sens aux apprentissages théoriques et aux formateurs, de mesurer en permanence, la progression des stagiaires et l'écart qui les sépare du niveau recherché pour réussir les épreuves de la validation préparée.

Outre l'individualisation/différenciation de la démarche pédagogique et des prescriptions, le suivi pédagogique des stagiaires est individualisé. Au démarrage de la formation, chaque stagiaire est reçu en entretien par son formateur référent. L'objectif de cette rencontre est de permettre à l'intéressé de prendre connaissance des principes de déroulement des ateliers et des modules de formation.

Cet entretien constitue pour l'équipe pédagogique l'occasion de mesurer, outre le parcours antérieur et les centres d'intérêt, les contraintes dans lesquelles évolue le stagiaire, les difficultés particulières et enfin le degré le plus ou moins grand d'écart entre la représentation du stagiaire et la réalité de ses besoins. De plus, au cours de leur formation, les stagiaires sont reçus individuellement par leur formateur référent et ce dans l'objectif d'apprécier leur évolution dans le dispositif et d'anticiper les éventuelles difficultés qu'ils pourront rencontrer.

Les contenus pédagogiques et la durée des modules de formation sont également individualisés. L'évaluation initiale, puisqu'elle tient compte de la formation initiale et professionnelle du stagiaire, précise dans le contrat de formation, les besoins actuels de formation du stagiaire pour se qualifier dans le métier visé et obtenir la certification visée. Ce principe va à l'encontre de la pédagogie uniforme qui dispense la même leçon, les mêmes exercices pour tous, au même moment.

De plus, grâce à cette modularisation de la formation, l'équipe pédagogique, dispense les contenus de formation en fonction des besoins et du rythme d'apprentissage des stagiaires. A cet effet, la durée des modules de formation est déterminée en fonction des besoins de formation de chaque stagiaire et non de façon linéaire et uniforme. A titre d'exemple, certains stagiaires feront plus d'atelier pratique ou d'enseignement technologie et moins ou pas du tout de remise à niveau. La démarche inverse est valable également.

En résumé, le principe pédagogique appliqué par les formateurs qui se rapproche fortement du principe de différenciation pédagogique, permet la prise en compte des individualités dans une démarche collective. La gestion de cette pédagogie repose essentiellement sur l'expérience et le savoir-faire capitalisés par l'équipe pédagogique dans l'organisation et la conduite des parcours qualifiants.

LE METIER

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence :

- agent polyvalent,
- employé de cafétéria,
- employé de restauration,
- employé de restauration rapide,
- employé de restauration collective,
- équipier polyvalent.

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) peut accéder à des formations ou des postes offrant de plus larges responsabilités :

- employé qualifié de restauration,
- équipier responsable,
- responsable de zone ou chef d'équipe,
- chef de groupe,
- adjoint au responsable,
- responsable d'un point de vente...

CONTENUS PEDAGOGIQUES :

LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Module 1 : Environnement professionnel du secteur

- Secteurs de la restauration : restauration rapide, collective, commerciale libre-service
- Comprendre un organigramme de l'entreprise
- Image de marque de l'entreprise
- Communication à l'interne
- Risques du métier
- Communication au travail : supports de transmission, documents professionnels
- Contrôle qualité : documents de contrôle qualité et de traçabilité

Module 2 : Hygiène professionnelle

- Agents de biocontamination
- Méthode HACCP
- Plan de maîtrise sanitaire
- Principe d'organisation des circuits dans les locaux : la marche en avant
- Hygiène corporelle
- Tenue professionnelle
- Hygiène des mains
- Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux

Module 3 : Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires

- Réception des marchandises
- Désempilage des marchandises réceptionnées
- Rangement des marchandises dans les zones appropriées
- Maintien en ordre des zones de stockage
- Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité

Module 4 : Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

- Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
- Décongélation des produits alimentaires
- Lavage, décontamination des fruits et légumes
- Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage
- Mise en attente des produits alimentaires
- Réalisation des opérations de traçabilité

Module 5 : Réalisation de préparations et de cuissons simples

- Réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture
- Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés
- Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Réalisation des opérations de traçabilité

Module 6 : Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

- Élaboration de préparations alimentaires par assemblage
- Portionnement des préparations alimentaires
- Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires
- Conditionnement individuel ou multiportions en vue d'une distribution directe ou différée
- Entreposage en attente de distribution ou de vente
- Réalisation des opérations de traçabilité

Module 7 : Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

- Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles
- Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production
- Évacuation, tri et entreposage des déchets
- Réalisation des opérations de traçabilité

Module 8 : Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation

- Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation
- Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Affichage des informations relatives aux produits proposés
- Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d'ambiance, des supports promotionnels
- Contrôle et réapprovisionnement des espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks
- Traitement des produits non servis et des invendus
- Transmission des informations à l'équipe et à la hiérarchie

Module 9 : Prise en charge des clients ou convives

- Accueil du client ou convive
- Identification des besoins et des attentes du client ou convive
- Proposition, suggestion de l'offre, vente additionnelle
- Prise de commande
- Gestion des objections, des réclamations
- Prise de congé du client ou convive
- Transmission des informations à l'équipe et la hiérarchie

Module 10 : Service aux clients ou convives

- Préparation des éléments de la commande
- Conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette
- Service des repas
- Repérage et traitement des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie

Module 11 : Encaissement des prestations

- Ouverture et clôture de caisse
- Saisie des éléments de la prestation à encaisser
- Traitement des encaissements
- Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté

Module 12 : Mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

- Lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles
- Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation
- Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires
- Évacuation, tri et entreposage des déchets
- Réalisation des opérations de traçabilité

Module 13 : Développement durable

- Comportement éco-responsable
- Gestion des déchets
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

LES ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Module 1 : Français

L'enseignement du français vise l'acquisition de quatre compétences, liées entre elles :

- entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer dans des situations de communication diverses ;
- entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire, adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- devenir un lecteur compétent ;
- confronter des connaissances et des expériences pour se construire.

Le programme fixe 3 objets d'études :

« Se dire, s'affirmer, s'émanciper » : l'objet d'étude vise à approfondir la réflexion sur ce qu'est une personnalité, sur sa construction et son affirmation en relation avec les autres, et sur la diversité des manières de l'exprimer. Il donne des moyens de se connaître et de se dire pour agir comme individu, comme membre d'une équipe professionnelle et comme citoyen.

« S'informer, informer, communiquer » : l'objet d'étude permet de sensibiliser les élèves aux informations et à leur authenticité, aux sources et à leur fiabilité, aux contenus spontanés et au travail journalistique. Il permet aussi de questionner la responsabilité de chacun dans le partage et la circulation de l'information et de réfléchir à la protection des données et au respect d'autrui. Ainsi l'esprit critique doit-il d'abord s'exercer sur les sources et leur fiabilité, puis sur l'analyse des formes de l'information. L'objet d'étude vise à rappeler que l'information impose un double statut, interrogé tout au long du travail : celui de consommateur et d'acteur. Ce double statut implique une responsabilité qui doit être comprise et assumée lors de la diffusion et du partage d'une information. La sélection d'un thème ou d'un fait et la comparaison de son traitement par différents médias mobilisent des compétences de recherche, de croisement des sources et de décryptage de l'information.

« Rêver, imaginer, créer » : l'objet d'étude vise à sensibiliser les élèves aux pouvoirs du langage et à réfléchir aux divers chemins de la création. Il les conduit à s'interroger sur cette mise à distance du réel que l'écrivain ou l'artiste souhaite faire partager, et à prendre conscience de leurs propres pouvoirs de distanciation et d'invention

À ces objets d'étude s'ajoute une perspective d'étude, « Dire, écrire, lire le métier », qui montre comment les compétences développées dans l'enseignement du français trouvent leur place dans le cadre de la co-intervention.

Connaissance et maîtrise de la langue :

L'étude de la langue s'organise sur l'ensemble de la formation. Elle s'appuie en premier lieu sur les travaux écrits ou oraux des élèves pour les enrichir, les améliorer, et pour parvenir à des écrits achevés et communicables. Elle s'articule autour de quatre entrées :

- le lexique : formation et signification des mots (notamment pour formuler des hypothèses sur le sens d'un mot inconnu), polysémie des termes usuels ; registres de langue ; travail des mots en réseaux ;
- les catégories grammaticales, en particulier le déterminant, le nom, le pronom, le verbe et l'adjectif ;

- les formes verbales : constructions et sens du verbe ; morphologie verbale (distinction entre radical, marque de temps et marque de la personne) ; valeur des temps de l’indicatif, du conditionnel ; subjonctif présent d’étude ;
- l’analyse syntaxique : coordination et juxtaposition, subordination, cohérence du discours, procédés de reprise.

Expression orale :

Toutes les disciplines concourent à l’apprentissage de la communication orale en visant l’aisance, la clarté, la pertinence du propos. Cette complémentarité des approches est la clé de la réussite. L’expression orale trouve notamment sa place dans le cadre de la co-intervention, où le français développe plus spécifiquement les compétences suivantes :

- entrer dans l’échange oral : prendre sa place dans le quotidien de la classe (écouter, intervenir, contredire, nuancer, confirmer, reformuler), dans un débat, lors d’un exposé, d’un compte rendu, de la présentation d’une œuvre... en s’appuyant éventuellement sur des notes ou des supports numériques ;
- identifier les différents usages de la langue et mesurer ce qui les distingue, trouver sa place dans les échanges, adopter des attitudes appropriées, analyser ses démarches pour les réinvestir dans d’autres contextes ;
- dire de mémoire un texte, lire pour autrui, lire à voix haute pour relire, éprouver le sens de son propos oral devant ses pairs, mettre en scène une situation issue de la littérature, de l’actualité ou d’une expérience professionnelle pour mieux l’analyser ;
- pour chacun des exercices, choisir une démarche, définir des critères de réussite et évaluer sa production.

Écriture et lecture :

Le recours à la prise de notes (écrite ou vocale), au brouillon, à toutes les activités de réécriture d’un texte long, d’un paragraphe, d’une phrase, ou à la tenue d’un journal doit être régulier pour favoriser ces apprentissages. Il importe donc de diversifier les types d’écrits, selon leurs supports (par exemple l’écriture numérique), leurs procédures (par exemple l’écriture collaborative) et selon leurs visées :

- écriture pour autrui en fonction d’un objectif (émouvoir, informer, transmettre, convaincre, distraire...) ;
- écriture pour soi, pour organiser sa pensée, pour garder des traces en vue de les utiliser dans une perspective plus large, pour mémoriser

La lecture s’enrichit aussi de la diversité des pratiques :

- la lecture cursive, qui est la forme la plus habituelle de la lecture. Elle se pratique sur tout type de textes, aussi bien dans l’espace du cours qu’en dehors ;
- l’analyse de textes qui, par lectures et relectures, permet de justifier les premières impressions éprouvées et de fonder une interprétation ;
- une approche sélective qui s’exerce sur des supports variés (textes, images, schémas, graphiques, infographie...) en s’attachant à des indices visuels spécifiques (mise en forme, page, colonne, titres, mots-clés, allers et retours entre texte et image...).

Module 2 : Histoire – Géographie – Enseignement moral et civique

L’enseignement d’histoire-géographie a pour finalité d’aider les élèves à comprendre le monde par l’examen du passé en histoire, par celui des espaces et des territoires en

géographie. Il les confronte, en observant les pratiques des acteurs d'hier et d'aujourd'hui, à la complexité des situations historiques et géographiques. L'histoire et la géographie donnent ainsi aux élèves des grilles de lecture du monde. L'histoire-géographie apporte aux élèves des connaissances, développe leurs compétences et enrichit leur culture, par l'acquisition et la maîtrise de grands repères temporels et spatiaux.

Thèmes abordés :

- La France de la Révolution Française à la Ve République : l'affirmation démocratique
- La France et la construction européenne depuis 1950
- Espace, transports et mobilités
- Espace urbain : acteurs et enjeux

L'enseignement moral et civique contribue à transmettre les valeurs et principes de la République et à les faire éprouver et partager. Cet enseignement prépare à l'exercice de la citoyenneté et sensibilisé aux responsabilités individuelle et collective. Il développe les capacités à argumenter, à construire une autonomie de jugement et de pensée, à coopérer et à agir dans la Cité. L'enseignement moral et civique s'inscrit dans la perspective de la construction et de l'exercice de la citoyenneté tout au long de la vie. Il ouvre l'élève au pluralisme des modes de pensée et des pratiques sociales et professionnelles, dans le respect des principes et des valeurs de la République et de la démocratie. Il l'aide à devenir un citoyen responsable et libre, à forger son sens critique et à adopter un comportement éthique.

Thèmes abordés :

- Être citoyen
- La Protection des libertés : défense et sécurité.
- La Liberté, nos libertés, ma liberté.
- La Laïcité

Module 3 : Les mathématiques

Le formateur de mathématiques a le souci de dispenser une formation motivante et concrète qui suscite des questions et propose des réponses sur des sujets tant de la vie courante que professionnelle.

Le module de mathématiques a pour objectifs l'acquisition de connaissances de base et le développement des capacités suivantes :

- Formuler une question et analyser les informations sous-jacentes,
- Argumenter avec précision,
- Appliquer des techniques (de calcul, de raisonnement, de construction) avec rigueur,
- Analyser la cohérence des résultats, notamment par la vérification d'ordre de grandeur,

- Rendre compte à l'oral ou à l'écrit des résultats obtenus.

En mathématiques le contenu pédagogique est composé de connaissances spécifiques au secteur professionnel visé. Peu de connaissances nouvelles sont proposées en mathématiques : la plupart d'entre elles ont été vues au collège.

Néanmoins, il ne s'agit pas pour autant de révisions, le formateur utilise le support de situations empruntées aux autres modules professionnels ou issues de la vie courante pour faciliter la compréhension et la maîtrise de concepts et en montrer l'efficacité.

Les possibilités offertes par l'informatique d'expérimenter sur des nombres et des figures apportent de nouvelles motivations en mathématiques : des logiciels spécifiques pourront aider à surmonter certains obstacles rencontrés par les stagiaires. Le module de mathématiques est centré sur les connaissances suivantes :

1) LA PROPORTIONNALITE

- La notion de rapport et les proportions,
- La règle de la quatrième proportionnelle,
- La moyenne proportionnelle et suites de rapports égaux,
- Les grandeurs proportionnelles,
- Les partages proportionnels,

2) LES POURCENTAGES

- La valeur d'un pourcentage,
- Le calcul d'un pourcentage direct,
- Les applications courantes : Augmentation/Remise, Fiche de paie ; Impôt sur le revenu ; établir un budget ; établir une facture (calcul de la TVA, prix H.T. et T.T.C.).

3) LES FRACTIONS

- La lecture des fractions,
- La représentation des fractions,
- Le calcul de fraction d'une grandeur.

4) LES UNITES DE MESURE

- Les mesures des longueurs (multiples et sous multiples du mètre),
- Les mesures des poids (multiples et sous multiples du gramme)
- Les mesures des capacités (multiples et sous multiples du litre).

5) LES CONVERSIONS

- Les tableaux de conversions,
- Les conversions des unités les plus usitées.

Module 4 : Prévention santé environnement

L'enseignement de la vie sociale et professionnelle participe aux apprentissages de la vie afin de former un individu responsable. Il contribue à préserver et à améliorer la qualité de vie en permettant au stagiaire de développer des capacités d'adaptation au milieu

professionnel, notamment lors des périodes professionnelles en entreprise, et dans le cadre de sa vie quotidienne.

Le contenu du module PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT s'articule autour des thèmes suivants :

- 1) L'individu responsable de son capital santé
 - Le système de santé
 - Le sommeil, un rythme biologique
 - L'activité physique
 - Les addictions
 - La sexualité – la contraception
 - Prévenir les infections sexuellement transmissibles
 - L'alimentation adaptée à son activité
- 2) L'individu responsable dans son environnement
 - Les ressources en eau
 - Les risques majeurs
 - Les ressources en énergie
 - Le bruit au quotidien
- 3) L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
 - Les différents contrats de travail
 - Les enjeux de la « santé et sécurité au travail »
 - La démarche de prévention appliquée à une activité de travail
 - La démarche de prévention appliquée à un risque spécifique au métier
 - Le risque lié au bruit
 - Le risque lié aux poussières
 - Le risque chimique
 - Le risque mécanique
 - Le risque électrique
 - Le risque lié à l'éclairage
 - Le risque de chute
 - Le risque incendie
 - Les risques liés à l'activité physique du métier
 - Les acteurs et organismes de prévention
 - Le suivi médical des salariés et la vaccination
 - Fiches de secourisme
- 4) L'individu consommateur averti
 - L'assurance
 - Le budget
 - Les achats

Module 5 : Langue vivante (Anglais)

Préparation à l'épreuve de l'entretien, qui porte soit sur un document étudié au cours de la formation, soit sur un document lié à l'activité et/ou l'expérience du candidat.

STAGES PRATIQUES EN ENTREPRISE

La période d'application en entreprise fait l'objet d'un protocole tripartite (convention de stage) et d'un projet validé avec l'entreprise arrêtant des tâches précises à confier aux stagiaires. Pendant toute la durée du stage, les apprenants sont suivis et épaulés par un tuteur au sein de l'entreprise et par le responsable du placement et du suivi en entreprise du centre de formation.

Au cours du suivi en entreprise, le chargé des relations avec les entreprises évalue avec les employeurs, l'évolution des stagiaires dans l'exercice du métier, le degré de satisfaction des employeurs et les possibilités d'embauche au terme de la formation.

Les outils de suivi des périodes d'application en entreprise sont :

- La grille d'évaluation du stagiaire remplie par le tuteur en entreprise
- Le rapport de stage rempli par le stagiaire
- Les rapports de visites du chargé des relations avec les entreprises

Nom du signataire :

Qualité :

Cachet et signature

Version du 09/08/2022