

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

RECOMMANDATIONS POUR LA REPARTITION HORAIRE DES ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS APPLICABLE A LA RENTREE 2017-2018

Rattachement des CAP « 15 semaines de PFMP » à la grille horaire annexe n°2 du
Bulletin officiel spécial n° 6 du 25 juin 2015

Année de formation	1 ^{ère} année de CAP Classe de 16 élèves	2 ^{ème} année de CAP Classe de 16 élèves
Enseignements		
S1 – Microbiologie appliquée	2h (2+0)	1h (1+0)
S2 - Alimentation	2h (2+0)	2h (0+2)
S3 – Connaissance des milieux professionnels (<i>à répartir dans les 3 Unités suivantes</i>)	3h (0+3)	3h (0+3)
Techniques professionnelles		
U1 - Techniques de production froides et chaudes	5h (0+5)	5h (0+5)
U2 - Techniques de mise en place et distribution	2h (0+2)	2h (0+2)
U3 -Techniques d'entretien des locaux, matériels et équipements	3h (1+2)	3h (1+2)
Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel (à titre indicatif)	1 (0+1)	1h (0+1)
Total horaire hebdomadaire élève	18h (5+12+1)	17h (2+14+1)
Prévention Santé Environnement	1h (0+1)	1,5h (0+1,5)
Période de Formation en Milieu Professionnel	7 semaines PFMP 1 : 3 semaines PFMP 2 : 4 semaines	8 semaines PFMP 3 : 4 semaines PFMP 4 : 4 semaines

NB : Le premier nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en classe entière.
Le deuxième nombre entre parenthèses correspond à l'horaire en effectif réduit (au-delà de 12 élèves)
Le troisième chiffre entre parenthèses dans le total horaire correspond au PPCP

Ces enseignements sont assurés par des PLP Biotechnologies Santé- Environnement.

Pour une meilleure cohérence pédagogique, il est souhaitable que 2 ou 3 enseignants au maximum interviennent dans chaque année de formation. Chaque enseignant assure la CMP associée à l'unité professionnelle correspondante (1h pour U1, 1h pour U2, 1h pour U3).