

**Août 2012**

Formateur Professionnel d'Adultes

Centre de formation "AFPA " à Épiñal-Golbey (Vosges)

Action de formation : Agent de restauration collective.

Prescripteur : Pôle emploi.

Financeur : Conseil Régional de Lorraine.

Public : 13 adultes de 19 à 50 ans.

Centres d'accueil : AFPA de Laxou (Meurthe et Moselle)



Remplacement du formateur Gilles Martin pour une période de deux semaines, du 13 au 24 août :

- Révision des séances pédagogiques précédentes,
- Préparation à l'examen final des stagiaires,
- Séances de pratique culinaire, dans les locaux des cuisines de l'AFPA de Laxou,
- Élaboration des Dossiers de Synthèse de Pratiques Professionnelles (DSPP) des stagiaires de la formation : suggestions, corrections, mise en page à l'aide du logiciel Word 2010.

Composition du Dossier de Synthèse de Pratiques Professionnelles :



- Parcours professionnel avant l'entrée en formation :

Cette première étape permet au jury comme au candidat de comprendre le choix de la formation d'agent de restauration.

- Fiche descriptive de la pratique professionnelle :

- Préparer des hors d'œuvre et des desserts en assemblage.

- Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (PCEA).

- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration collective.

- Réaliser le lavage à la main de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

Chacun des modules cités ci-dessus sont explorés dans une deuxième partie du dossier, des indications et des informations sont demandées au stagiaire, comme suit :

→ Résultats directs de l'action de formation : produits fabriqués, ouvrages, prestations de service ou autres productions que le stagiaire a réalisé ou auxquels il a contribué.

→ Le stagiaire décrit les tâches et/ou opérations qu'il a directement effectuées ou observées.

→ Lieux et périodes où cette pratique professionnelle a été exercée.

→ Moyens utilisés pour accomplir les tâches décrites : matériels, outils, techniques, matériaux, produits, logiciels, ...

→ Pour la réalisation de ces tâches ou opérations, le stagiaire a-t-il travaillé seul ou en équipe ?

→ Documents annexes : documents complémentaires en option.

Chaque page est agrémentée d'une ou plusieurs photos ou images en corrélations avec le module.

- Conclusion - Remerciements :

Dans cette troisième et dernière partie, le stagiaire remercie les acteurs de la formation à sa convenance (le ou les formateurs, les intervenants, les chefs de cuisine, l'AFPA, etc.).

La conclusion, quant à elle, permet de révéler les points positifs et négatifs perçus et vécus par le stagiaire lors de la formation.