|  |  |
| --- | --- |
| **Grille horaire** | **Q1- Y’a-t-il une « répartition de service TYPE » pour chaque enseignant ?** |
| ⮱ Lors de la formation de février 2020, seules des préconisations ont été faites. Les choix doivent être au service de la cohérence de l’enseignement, de l’apprentissage de vos élèves  en fonction des spécificités des établissements. Il n’y a pas d’obligation mais des recommandations sont faites dans le document de cadrage. Les heures allouées à la TVP (chef d’œuvre, …) ne sont néanmoins pas négociables au sein des établissements. |
| **Q2- Peut-on créer un pôle 3 Entretien des locaux ?**  |
| ⮱Non, Le nouveau référentiel prévoit 2 pôles.En situation réelle l’élève produit et/ou sert et il entretient dans le même temps. Jusqu’à présent les répartitions horaires du CAP APR avaient créé des situations artificielles avec le bloc d’entretien des locaux. A la fin des TP, les élèves ne doivent pas être bousculés pour entretenir les plateaux car l’entretien doit faire partie prenante de la séance. Les établissements ont beaucoup de latitude pour l’enseignement mais il faut veiller à maintenir les élèves dans de réelles situations professionnelles |
| **Répartition** | **Q3- Dans un effectif à 24 avec 2 groupes, peut-on mettre 2 enseignants différents sur 1 seul pôle ?** |
| ⮱Les choix des répartitions doivent être au service de la cohérence de l’enseignement, de l’apprentissage et des élèves. Il est recommandé qu’un seul enseignant dispense un pôle entier pour faciliter entre autres la gestion du cours en classe entière mais chaque établissement réalise sa répartition en fonction de ses spécificités (temps partiel, stagiaire,…). |
| **Q4- La PSE doit-être enseignée par un enseignant du pôle 1 ou du pôle 2 ?** |
| ⮱La PSE doit être dispensée par un professeur BSE mais pas obligatoirement du pôle 1 ou du pôle 2.  |
| **Pole 1 et 2****Généralité** | **Q5- Pourquoi le CAP a été rénové ?** |
| ⮱Pour répondre aux besoins du milieu professionnel et des évolutions de la restauration rapide et collective. Il permet de mieux prendre en compte l’évolution des comportements alimentaires. (Régime végétarien, les allergies alimentaires, Végan, bio, circuits courts) |
| **Q6- Qui décide du cadre de la vente à emporter dans mon lycée ?**  |
| ⮱ Il existe une législation concernant la vente à emporter en établissement scolaire [www.legigouv.fr](http://www.legigouv.fr)  |
| **Q7- Qu’est ce qui est prioritaire d’enseigner concernant l’entretien au sein des 2 pôles ?**  |
| ⮱ Au quotidien dans les restaurations collectives et commerciales tout n’est pas remis en état mais cela dépend du plan de nettoyage et du PMS établis. Il faudra réfléchir sur l’entretien indispensable dans le cadre de l’acquisition de compétence cohérente tout en maintenant un atelier pédagogique nettoyé. |
| **Q8- Est-ce que pour un projet, je peux exceptionnellement mettre mes élèves en tenue l’après-midi pour faire de l’entretien car j’ai eu une grosse production le matin ?** |
| ⮱ Dans le cadre d’un projet, d’une production très conséquente, ce jour là exceptionnellement, on peut envisager l’entretien l’après-midi car nous sommes dans une vraie situation professionnelle. |
| **Q9- Comment gérer le temps du repas pour les élèves au sein du pôle 2 ?** |
| ⮱ Il n’y a pas de préconisation, il faut une réflexion en interne au sein des établissements |
| **Pole 2** **L’encaissement** | **Q10- Dans la mesure où l’encaissement fait partie à part entière du nouveau diplôme dois-je le mettre en place dès le début d’année ?** |
| ⮱ Il est recommandé de mettre en place le poste encaissement dès l’ouverture du restaurant pédagogique (en simplifiant les modalités de la caisse par exemple). |
| **Q11- Dois-je faire manipuler de l’argent réel aux élèves ?**  |
| ⮱ Pour manipuler de l’argent et gérer des recettes avec les élèves il est nécessaire d’obtenir une signature réglementaire au sein de son lycée pour être désigné régisseur. Pour les établissements où la gestion de l’argent semble compliquée pour la rentrée il est tout à fait possible d’utiliser de l’argent factice, de « jouer » avec des pochons, de s’entrainer grâce à des logiciels ou exercices informatiques (exemple : [www.logicieleducatif.fr/math/calcul/rendre-monnaie.php](http://www.logicieleducatif.fr/math/calcul/rendre-monnaie.php)) |
| **Q12- Comment utiliser une caisse enregistreuse avec des élèves qui ont des difficultés à compter ?** |
| ⮱Il faut réfléchir en co-intervention aux différentes activités à mettre en place. |
| **Q13- L’encaissement est-il évalué uniquement en centre de formation ?** |
| ⮱ L’encaissement est obligatoirement évalué en établissement de formation et ne sera pas évalué en PFMP. Il faudra veiller dans chaque établissement à ce que la mise en place de l’encaissement soit rapide.  |
| **Q14- Dois-je évaluer l’élève sur tout l’encaissement ?** |
| ⮱ « tout ou partie des compétences » doit être évaluée concernant l’encaissement des prestations (C9). Il n’est donc pas forcément nécessaire d’évaluer l’ensemble des compétences détaillés C9.1 + C9.2 + C9.3 + C9.4 |
| **Guide d’équipement** | **Q15- A quoi sert le guide d’équipement ?**  |
| ⮱ Il permet de guider les nouveaux établissements ou les établissements en rénovation. Il ne s’agit pas d’investir dans l’ensemble des items mais de mener une réflexion sur les investissements nécessaires pour la mise en place du nouveau référentiel en fonction des locaux et du matériel déjà existants.  |
| **Q16- Quelles sont les ressources financières ?** |
| ⮱Dans le cadre de la rénovation d’un diplôme, l’IEN peut établir une demande à la Région concernant les grandes évolutions et les indispensables spécifiques à ce nouveau diplôme. Pour les autres éléments manquants à votre plateau, il faudra procéder à des demandes lors des CA au sein des établissements. |
| **Q17- Les postes informatiques sont-ils considérés comme indispensables ?**  |
| ⮱Oui, ils sont obligatoires pour être bien encré dans les situations pédagogiques et répondre aux besoins des élèves. |
| **Q18- La sauteuse basculante est-elle considérée comme indispensable ?**  |
| ⮱Il faudra pour cet équipement faire une demande individuelle par établissement. |
| **Q19- La Trancheuse est-elle considérée comme indispensable ?** |
| ⮱ Il n’est pas nécessaire d’acheter une trancheuse si son utilisation n’a pas été réfléchie avant l’investissement. Pour l’assemblage des sandwichs le choix des produits est laissé à l’enseignant, il est nécessaire de juger de l’utilité de l’équipement en fonction des possibilités et choix des denrées.  |
| **Q20- La zone de distribution actuelle de mon lycée ne permet pas de suivre le guide d’équipement, comment faire ?** |
| ⮱ Dans certains établissements il ne sera pas possible d’associer sur un seul et même plateau un espace distribution collective et un espace distribution commerciale. Il faut alors réfléchir l’utilisation des locaux existants à d’autres fins (organisation dans le temps ? suivant les contextes du plan de formation?...). En tout état de cause, en cas d’impossibilité d’aménagement, il faudra prendre appui et anticiper la complémentarité lors des PFMP. |
| **Q21- Quelles places doivent prendre les outils numériques et les outils d’enregistrements des commandes pour encrer dans la réalité ?** |
| ⮱Une demande a été faite par l’IEN auprès de la Région pour équiper les plateaux techniques au même titre que les lycées hôteliers de tablettes numériques pour la gestion de la traçabilité. En attendant cette dotation, nous vous encourageons à travailler avec un appareil photo. Vous pouvez également consulter le site internet [www.tracabilité.com](http://www.tracabilité.com) |
| **Chef d’œuvre** | **Q22- Y’a-t-il un chef d’œuvre parfait ?**  |
| ⮱ Non, le chef d’œuvre est là pour donner du sens à l’enseignement professionnel. |
| **Q23- Pouvons-nous faire un seul chef d’œuvre en 1ère année ?**  |
| ⮱ Le risque d’un projet annuel en 1ère année est d’essouffler l’élève. Il serait davantage recommandé de réaliser plusieurs petits projets pour que l’élève mène en terminale seul un projet plus important avec une plus grande implication en autonomie. L’ensemble des choix doivent avoir du sens pour la formation et pour l’élève. |
| **Q24- Comment le chef d’œuvre est-il évalué ?**  |
| ⮱ Le BO concernant l’évaluation du chef d’œuvre est paru en décembre 2019.En CAP APR (session 2021) => le chef d’œuvre est rattaché à l’EP1En CAP PSR (à partir session 2022) => On ne sait pas encore car le chef d’œuvre doit être rattaché au plus gros coefficient du diplôme, or le pôle 1 et le pôle 2 ont le même coefficient (coefficient 6) |
| **PFMP** | **Q25- La boulangerie à coté de mon lycée est-elle validée pour une PFMP ?** |
| ⮱ Le professeur est garant de la conformité des lieux de PFMP au regard de la validation des compétences du diplôme. Dans le référentiel figure deux tableaux détaillés des activités et tâches professionnelles pour aider les enseignants à valider ou non une structure d’accueil. |
| **Q26- Qui va faire la démarche d’avertir les lieux de PFMP du changement de diplôme ?** |
| ⮱ Un diplôme est rénové à la demande du milieu professionnel. Les professionnels sont ou seront informés de la rénovation du diplôme grâce aux lettres nationales et abonnements (ex : « le chef » « le cuisinier »,…) L’académie est également dans l’attente d’un support élaboré par l’académie pilote pour informer nos partenaires de cette rénovation. En attendant les enseignants sont porteurs de la rénovation dans les différents échanges qu’ils pourraient avoir avec leurs propres réseaux professionnels. |
| **Q27- Y’a-t-il un calendrier des PFMP à respecter ?**  |
| ⮱ Il n’y a pas de recommandations particulières si ce n’est la cohérence de la formation. Il est nécessaire que le calendrier soit fonction des projets menés et des plans de formation de chaque établissement.  |
| **Q28- Existe-t-il un livret de PFMP ?**  |
| ⮱ Le livret est en fin d’élaboration et devrait être disponible à la rentrée scolaire 2020. Le document sera national. |
| **Q29- Peut-on réaliser les 4 PFMP en restauration collective ?** |
| ⮱NON, il faudra, dans la mesure du possible, 4 lieux différents pour couvrir un maximum de compétences.Les lieux de stages doivent comporter des usagers. Pas de cuisine centrale ni certains EHPAD qui ne font pas de service.  |
| **Q30- Qui recherche les lieux de PFMP ?** |
| ⮱Les enseignants sont responsables de la recherche de stage. Il peut être chercher et attribuer par les enseignants en 1ère année, mais en 2ème année, l’élève doit dans la mesure du possible chercher lui-même son lieu de stage. On peut permettre à un élève en difficulté de retourner sur le même lieu de stage.  |
| **CCF** | **Q31- Existe-t-il un calendrier des CCF à respecter ?**  |
| ⮱ Les dates de CCF sont laissées au libre choix de l’enseignant en fonction des compétences acquises par son élève. D’une manière générale, de mars à mai les élèves sont en situation d’être évalués. |
| **Q32- Si le pôle 1 dure 4h00 dans mon établissement (choix interne), le CCF du pôle 1 dure combien de temps ?**  |
| ⮱ Les durées des épreuves sont clairement inscrites dans le nouveau référentiel du diplôme et doivent être respectées en fin de terminale. Le CCF du pôle1 dure donc 4h30. |
| **Q33- Quelles sont les grilles de notations ?**  |
| ⮱ Les grilles d’évaluation ne sont pas encore parues mais un choix national a été fait concernant les compétences à évaluer en CCF. (voir référentiel CCF « En établissement de formation » ou « en PFMP ») |
| **Q34- Un jury professionnel est-il obligatoire lors de CCF ?** |
| ⮱ La contrainte est retirée mais sa présence est toujours recommandée. |
| **Q35- L’oral se fait-il en fin d’épreuve ?** |
| ⮱ L’oral doit être perlé durant la pratique, il sert à expliciter une pratique mise en œuvre par l’élève. L’oral ne doit cependant pas déstabiliser l’élève durant sa pratique. |
| **Q36- Puis-je simplifier le sujet des élèves en situations de handicaps pour raccourcir la durée de l’épreuve ?** |
| ⮱ En cours de formation, durant les évaluations sommatives et formatives, les sujets peuvent être simplifiés si le temps supplémentaire ne peut être accordé durant le cours. Néanmoins lors des CCF, les sujets ne peuvent pas être simplifiés puisque le 1/3 temps doit être obligatoirement accordé s’il est notifié.  |
| **Q37- Les notes en CCF sont-elles définitives ?** |
| ⮱Non, les notes peuvent-être réévaluées lors de la commission d’harmonisation académique ou entre collègues.  |
| **Q38- Que faire si les notes obtenues en entreprise ne sont pas cohérentes ?** |
| ⮱ Si 2 élèves aux profils très différents ont été évalués et ont obtenus la même note, les notes peuvent être réexaminées en équipe. Le tuteur de PFMP évalue les compétences mises en œuvre mais le professeur est garant de la note. En équipe et en cas d’injustice, il est possible de modifier la note en précisant sur la copie de notation « modifié après harmonisation ». |
| **Q39- En production, les questions orales sont-elles pensées en amont ou sont-elles rédigées en fonction de la pratique de l’élève ?** |
| ⮱L’élève doit être capable d’expliquer sa pratique. Les questions peuvent être préparées à l’avance en fonction des productions réalisées. Le questionnement doit vérifier l’acquisition des compétences. Le questionnement doit se faire sur la totalité de l’épreuve.Ex : si un élève fait des mauvais choix d’organisation mais qu’il justifie et donne une solution : la compétence est validée.  |
| **Q40- En service, le questionnement prend appui sur le ou les documents proposés par le jury et sur les activités pratiques réalisées. Doit-on rédiger les questions avant l’épreuve ?** |
| ⮱OUI, les questions et les réponses doivent être rédigées en amont. Il faut garder une trace écrite. L’oral aura lieu de préférence à la fin de l’épreuve pour laisser le temps au candidat de prendre connaissance du ou des documents.  |