

# Fiche outil

## « Construire sa stratégie globale de formation en CAP APR »

### 1 : Lister les lieux d'emploi, les structures employant ou accueillant des APR en PFMP

Ils serviront de support pour les contextes.

Choisir 8 à 10 contextes sur les 2 années de formation (avec une parité entre le collectif et le commercial).

### 2 : Déterminer un objectif global par contexte

à l'aide du tableau récapitulatif des activités professionnelles : RAP.

→ Sélectionner les fonctions et sous fonctions,

(1 production, 2 service et communication, 3 entretien, 4 gestion de la qualité)

→ Sélectionner les tâches.

### 3 : Planifier le temps de formation

→ Choisir un outil : utiliser un axe chronologique, un mind mapping, un schéma reprenant les étapes de l'apprentissage...

CALENDRIER SCOLAIRE 2017 - 2018

→ Placer :

- les contextes sur les deux années de formation,
- les PFMP
- les projets, événements, journées mondiales, etc...
- les CCF

### 4 : Cibler les compétences visées par contexte

Construire le tableau de stratégie globale de formation détaillé autour des contextes et en prenant appui sur le référentiel de certification.

→ Sélectionner les compétences « cœur du métier C3 réaliser » : C31, C32, C33, C34, C35.

A celles-ci seront associées des compétences issues des capacités C1 s'informer, C2 s'organiser.

*Au cours d'un TP, de nombreuses compétences sont mobilisées, mais elles ne peuvent pas être toutes évaluées. Il convient de cibler les compétences nouvelles ou en cours qui seront évaluées.*

→ Rechercher les savoirs associés en lien avec les situations professionnels et les objectifs fixés. Les savoirs associés ne doivent pas être traités de manière linéaire.

→ Déterminer les objectifs à atteindre.

## **5 : Développer les compétences lors des situations d'apprentissage**

→ Rédiger des situations professionnelles adaptées à l'EP1, EP2, EP3 ou à la totalité des enseignements professionnels.

*A sa lecture, les apprenants doivent repérer les informations suivantes :*

- \* le lieu d'emploi,*
- \* les horaires,*
- \* l'intitulé précis du métier : employé de cafétéria, employé de restauration collective, préparateur vendeur de plats à emporter, préparateur de sandwiches, préparateur vendeur en point chaud, équipier polyvalent de restauration rapide, employé de snack bar, employé de friterie,...*
- \* les attentes des usagers ou clients,*
- \* les équipements,*
- \* les activités (zone de préparation, quantité à réaliser...),*
- \* les savoirs faire et les savoirs associés qui s'y rattachent.*

→ Les situations professionnelles évoluent au cours des deux ans de formation. La stratégie globale de formation fait apparaître une progressivité et un développement de l'autonomie des apprenants.