



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Logo de l'établissement

Certificat d'Aptitude Professionnelle

**Production et Service en Restaurations
(Rapide, Collectivité, Cafétéria)**

**LIVRET DE SUIVI
FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

NOM et prénom de l'élève :

Adresse :
.....

N° de portable :

Email :

Formation initiale

Formation continue

Cycle de formation : 1 an

2 ans

3 ans

Sommaire

Partie	Pages
A l'attention des professionnels responsables de la formation	3
Les partenaires (lycée, élève)	4
Informations générales sur le CAP PSR	5
Evaluation de la PFMP	6
<u>Tâches pouvant être confiées au stagiaire en entreprise :</u> Pôle 1 : EP1 Production alimentaire Pôle 2 : EP2 Service en restauration	7 8
Fiches de suivi en entreprise	9 à 18
Synthèse des PFMP	19

A l'attention des professionnels responsables de la formation

Madame, Monsieur,

Vous avez accepté d'accueillir dans votre établissement un(e) élève de Lycée Professionnel qui prépare le **CAP Production et Service en Restaurations**. Nous vous remercions vivement de votre collaboration. Vous devenez **TUTEUR** de cet (cette) élève et **PARTENAIRE** de sa formation professionnelle.

ROLES ET FONCTIONS DU TUTEUR EN ENTREPRISE

Le tuteur de stage est le formateur de l'élève :

- Il aide à :

- ✓ la découverte du milieu professionnel,
- ✓ l'intégration professionnelle de l'élève stagiaire
- ✓ l'acquisition des compétences inscrites dans le référentiel du diplôme,

- Il établit un bilan de la formation en entreprise avec l'élève stagiaire,

- Il évalue l'élève en relation avec le professeur assurant le suivi de la PFMP,

- Il complétera les documents suivants :

PFMP 1SEMAINES	PAGES 7, 8, 9 ET 10
PFMP 2SEMAINES	PAGES 7, 8, 11 ET 12
PFMP 3SEMAINES	PAGES 7, 8, 13 ET 14
PFMP 4SEMAINES	PAGES 7, 8, 15 ET 16

14 semaines de PFMP sont obligatoires sur l'ensemble du cycle de formation du CAP PSR.

La concertation entre l'équipe pédagogique et le tuteur se réalise, tout au long de la formation, par l'intermédiaire de ce livret de suivi et des contacts et visite(s) du professeur chargé du suivi de l'élève.

Le livret de formation est garant de la complémentarité, dans l'acquisition des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être, entre l'entreprise et l'établissement de formation.

ROLES ET FONCTIONS DE L'ÉLÈVE STAGIAIRE

L'élève stagiaire doit assurer les tâches qui lui sont confiées par son tuteur.

Celui-ci participe au sein d'une équipe professionnelle aux activités de :

- Production alimentaire (pôle 1)
- Service en restauration (pôle 2)

ROLES ET FONCTIONS DU PROFESSEUR CHARGÉ DU SUIVI

Le professeur chargé du suivi est amené à :

- s'assurer **avant** et **pendant** la dite période de son bon déroulement
- faire le point sur les activités de l'élève et ses progrès
- compléter ou rectifier le choix des activités pouvant être confiées au stagiaire en concertation avec le tuteur
- réaliser les évaluations. **Pour les évaluations certificatives : elles sont réalisées conjointement entre le professeur d'enseignement professionnel et le tuteur.**

LES PARTENAIRES

Le stagiaire

NOM : Prénom :

Portable :

Adresse mail :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Date de naissance :/...../.....

L'établissement scolaire

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Adresse mail :

Proviseur M. Mme

Proviseur adjoint M. Mme

Directeur Délégué à la Formation M. Mme

Professeur principal 1^{ère} année :

Professeur principal 2^{ème} année :

Professeur principal 3^{ème} année :

Coordonnateur U.L.I.S (Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire)

1. Définition de l'emploi

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.

2. Secteurs d'activités

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

- restauration rapide,
- restauration collective
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- 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.

3. Emplois concernés

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.

4. Conditions générales d'exercice

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de son environnement professionnel,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité de la production et des prestations,
- le développement durable,
- l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

5. Perspectives d'évolution

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...

6. Pôles d'activités

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est amené à conduire des activités qui peuvent être classées en 2 pôles :

Pôle 1 : production alimentaire et **Pôle 2** : service en restauration

EVALUATION DE LA PFMP

L'évaluation de l'élève portera sur 10 compétences.

L'évaluation des compétences a été répartie entre le lycée et les lieux de PFMP de la façon suivante :

Pôles	Compétences	Etablissement de formation	PFMP
Pôle 1 Production alimentaire	C1 – Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires		X
	C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires.	X	
	C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples.	X	
	C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations.		X
	C5 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.	X	
Pôle 2 Services en restauration	C6 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.	X	
	C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle.		X
	C8 - Assurer le service des clients ou convives.		X
	C9 - Encaisser les prestations.	X	
	C10 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.		X

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE -
Production et service en restaurations

EP1 : Production alimentaire



Activités obligatoirement évaluées pour l'examen

Le tuteur renseigne la colonne correspondante à l'aide de codes suivants :	1 ^{ère} PFMP	2 ^{ème} PFMP	3 ^{ème} PFMP	4 ^{ème} PFMP	PFMP
<p>○ : activité observée</p> <p>+ : activité réalisée avec aide</p> <p>++ : activité réalisée en autonomie</p>					
C1 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires					
Réceptionner des marchandises					
Désemballer les marchandises réceptionnées					
Ranger les marchandises dans les zones appropriées					
Maintenir en ordre des zones de stockage					
Renseigner et transmettre des documents de gestion et de traçabilité					
C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires					
Sortir, peser, compter des produits alimentaires					
Décongeler des produits alimentaires					
Laver, décontaminer des fruits et légumes					
Eplucher et tailler à la main ou à la machine, trancher					
Mettre en attente des produits alimentaires					
Réaliser des opérations de traçabilité					
C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples					
Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, frites					
Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés					
Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance					
Réaliser des opérations de traçabilité					
C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires					
Elaborer des préparations alimentaires par assemblage					
Portionner des préparations alimentaires					
Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires					
Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions					
Entreposer en attente de distribution ou de vente					
Réaliser des opérations de traçabilité					
C5 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de production					
Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles					
Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production					
Évacuer, trier et entreposer les déchets					
Réaliser des opérations de traçabilité					

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Production et service en restaurations

EP2 : Service en restauration



Activités obligatoirement évaluées pour l'examen

Le tuteur renseigne la colonne correspondante à l'aide de codes suivants :	1 ^{ère} PFMP	2 ^{ème} PFMP	3 ^{ème} PFMP	4 ^{ème} PFMP	PFMP
○ : activité observée					
+ : activité réalisée avec aide					
++ : activité réalisée en autonomie					
C6 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation					
Installer les espaces de distribution, vente et consommation					
Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation					
Afficher les informations relatives aux produits proposés					
Participer à la mise en valeur des espaces avec des éléments d'ambiance, des supports promotionnels					
Contrôler et réapprovisionner les espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks					
Traiter les produits non servis et les invendus					
Transmettre des informations à l'équipe et à la hiérarchie					
C7 – Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle					
Accueillir le client ou le convive					
Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive					
Proposer l'offre, et la vente additionnelle					
Prendre la commande					
Gérer les objections, les réclamations					
Prendre congé du client ou du convive					
Transmettre des informations à l'équipe et à la hiérarchie					
C8 - Assurer le service des clients ou convives					
Préparer les éléments de la commande					
Conditionner pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette					
Servir les repas					
Repérer les anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerter la hiérarchie					
C9 - Encaisser les prestations					
Ouvrir et clôturer une caisse					
Saisir les éléments de la prestation à encaisser					
Traiter les encaissements					
Informers la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté					
C10- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes					
Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles					
Nettoyer et désinfecter des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, de vente et consommation					
Nettoyer et désinfecter des vestiaires et sanitaires					
Évacuer, trier et entreposer les déchets					
Réaliser des opérations de traçabilité					

FICHE DE SUIVI EN ENTREPRISE PFMP n°1

Du ____/____/____ au ____/____/____

Nom et prénom de l'élève :

Entreprise ou service d'accueil

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Adresse mail :

Responsable ou tuteur :

- Restauration rapide Restauration collective Cafétéria

Ce document atteste que le stagiaire a effectué :

PFMP 1 : validée en totalité

PFMP 1 : incomplète Nombre de journées non effectuées :

Dates	Retards	Absences	Motifs

Appréciations générales du stagiaire

Mettre en évidence :

- les qualités du stagiaire,
- les points sur lesquels il doit faire un effort
- ses aptitudes

pour exercer une profession dans le secteur de la restauration rapide, collective ou cafétéria.

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES			DEGRE DE MAITRISE		
	- à améliorer	+ satisfaisant	++ très satisfaisant	-	+	++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage					
	Fait preuve de curiosité professionnelle					
	Prend en compte les remarques des professionnels					
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe					
	Participe au travail d'équipe					
	Fait preuve de dynamisme					
	Transmet des informations					
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue conforme aux attentes					
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)					
	Établit des relations respectueuses avec le personnel					
	Est disponible et à l'écoute de la clientèle					
	Se soucie de la qualité de son travail					
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité					
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène					
	Adopte une posture ergonomique					
	Est ponctuel, prévient dans les temps en cas de retard et justifie ses retards					
	Est assidu, prévient dans les temps en cas d'absence et justifie ses absences					

Appréciations du tuteur et du professeur

Conseils

<u>Date de la visite :</u>		
Le tuteur de stage Nom : Cachet et Signature	Le professeur Nom : Signature	Le stagiaire Signature

FICHE DE SUIVI EN ENTREPRISE PFMP n°2

Du ____/____/____ au ____/____/____

Nom et prénom de l'élève :

Entreprise ou service d'accueil

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Adresse mail :

Responsable ou tuteur :

- Restauration rapide Restauration collective Cafétéria

Ce document atteste que le stagiaire a effectué :

- PFMP 1 : validée en totalité
- PFMP 1 : incomplète Nombre de journées non effectuées :

Dates	Retards	Absences	Motifs

Appréciations générales du stagiaire

Mettre en évidence :

- les qualités du stagiaire,
- les points sur lesquels il doit faire un effort
- ses aptitudes

pour exercer une profession dans le secteur de la restauration rapide, collective ou cafétéria.

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES			DEGRE DE MAITRISE		
	- à améliorer	+ satisfaisant	++ très satisfaisant	-	+	++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage					
	Fait preuve de curiosité professionnelle					
	Prend en compte les remarques des professionnels					
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe					
	Participe au travail d'équipe					
	Fait preuve de dynamisme					
	Transmet des informations					
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue conforme aux attentes					
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)					
	Établit des relations respectueuses avec le personnel					
	Est disponible et à l'écoute de la clientèle					
	Se soucie de la qualité de son travail					
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité					
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène					
	Adopte une posture ergonomique					
	Est ponctuel, prévient dans les temps en cas de retard et justifie ses retards					
	Est assidu, prévient dans les temps en cas d'absence et justifie ses absences					

Appréciations du tuteur et du professeur

Conseils

Date de la visite :

Le tuteur de stage Nom : Cachet et Signature	Le professeur Nom : Signature	Le stagiaire Signature
---	--	----------------------------------

FICHE DE SUIVI EN ENTREPRISE PFMP n°3

Du ____/____/____ au ____/____/____

Nom et prénom de l'élève :

Entreprise ou service d'accueil

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Adresse mail :

Responsable ou tuteur :

- Restauration rapide Restauration collective Cafétéria

Ce document atteste que le stagiaire a effectué :

PFMP 1 : validée en totalité

PFMP 1 : incomplète Nombre de journées non effectuées :

Dates	Retards	Absences	Motifs

Appréciations générales du stagiaire

Mettre en évidence :

- les qualités du stagiaire,
- les points sur lesquels il doit faire un effort
- ses aptitudes

pour exercer une profession dans le secteur de la restauration rapide, collective ou cafétéria.

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES			DEGRE DE MAITRISE		
	- à améliorer	+ satisfaisant	++ très satisfaisant	-	+	++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage					
	Fait preuve de curiosité professionnelle					
	Prend en compte les remarques des professionnels					
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe					
	Participe au travail d'équipe					
	Fait preuve de dynamisme					
	Transmet des informations					
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue conforme aux attentes					
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)					
	Établit des relations respectueuses avec le personnel					
	Est disponible et à l'écoute de la clientèle					
	Se soucie de la qualité de son travail					
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité					
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène					
	Adopte une posture ergonomique					
	Est ponctuel, prévient dans les temps en cas de retard et justifie ses retards					
	Est assidu, prévient dans les temps en cas d'absence et justifie ses absences					

Appréciations du tuteur et du professeur

Conseils

Date de la visite :

Le tuteur de stage Nom : Cachet et Signature	Le professeur Nom : Signature	Le stagiaire Signature
---	--	----------------------------------

FICHE DE SUIVI EN ENTREPRISE PFMP n°4

Du ____/____/____ au ____/____/____

Nom et prénom de l'élève :

Entreprise ou service d'accueil

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Adresse mail :

Responsable ou tuteur :

- Restauration rapide Restauration collective Cafétéria

Ce document atteste que le stagiaire a effectué :

- PFMP 1 : validée en totalité
- PFMP 1 : incomplète Nombre de journées non effectuées :

Dates	Retards	Absences	Motifs

Appréciations générales du stagiaire

Mettre en évidence :

- les qualités du stagiaire,
- les points sur lesquels il doit faire un effort
- ses aptitudes

pour exercer une profession dans le secteur de la restauration rapide, collective ou cafétéria.

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES			DEGRE DE MAITRISE		
	- à améliorer	+ satisfaisant	++ très satisfaisant	-	+	++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage					
	Fait preuve de curiosité professionnelle					
	Prend en compte les remarques des professionnels					
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe					
	Participe au travail d'équipe					
	Fait preuve de dynamisme					
	Transmet des informations					
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue conforme aux attentes					
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)					
	Établit des relations respectueuses avec le personnel					
	Est disponible et à l'écoute de la clientèle					
	Se soucie de la qualité de son travail					
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité					
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène					
	Adopte une posture ergonomique					
	Est ponctuel, prévient dans les temps en cas de retard et justifie ses retards					
	Est assidu, prévient dans les temps en cas d'absence et justifie ses absences					

Appréciations du tuteur et du professeur

Conseils

Date de la visite :

Le tuteur de stage Nom : Cachet et Signature	Le professeur Nom : Signature	Le stagiaire Signature
---	--	----------------------------------

FICHE DE SUIVI EN ENTREPRISE

PFMP n°

Du ____/____/____ au ____/____/____

Nom et prénom de l'élève :

Entreprise ou service d'accueil

NOM :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Adresse mail :

Responsable ou tuteur :

- Restauration rapide Restauration collective Cafétéria

Ce document atteste que le stagiaire a effectué :

PFMP 1 : validée en totalité

PFMP 1 : incomplète Nombre de journées non effectuées :

Dates	Retards	Absences	Motifs

Appréciations générales du stagiaire

Mettre en évidence :

- les qualités du stagiaire,
- les points sur lesquels il doit faire un effort
- ses aptitudes

pour exercer une profession dans le secteur de la restauration rapide, collective ou cafétéria.

Postures professionnelles	EXIGENCES PROFESSIONNELLES			DEGRE DE MAITRISE		
	- à améliorer	+ satisfaisant	++ très satisfaisant	-	+	++
Prend en charge son stage	Présente le livret de stage					
	Fait preuve de curiosité professionnelle					
	Prend en compte les remarques des professionnels					
Se situe et s'intègre dans l'équipe	Situe son rôle dans l'équipe					
	Participe au travail d'équipe					
	Fait preuve de dynamisme					
	Transmet des informations					
Adopte un comportement professionnel	Porte une tenue conforme aux attentes					
	Utilise un langage correct (vocabulaire, expression)					
	Établit des relations respectueuses avec le personnel					
	Est disponible et à l'écoute de la clientèle					
	Se soucie de la qualité de son travail					
	Se soucie de la sécurité dans le cadre de son activité					
	Prend en compte les exigences liées à l'hygiène					
	Adopte une posture ergonomique					
	Est ponctuel, prévient dans les temps en cas de retard et justifie ses retards					
	Est assidu, prévient dans les temps en cas d'absence et justifie ses absences					

Appréciations du tuteur et du professeur

Conseils

Date de la visite :

Le tuteur de stage Nom : Cachet et Signature	Le professeur Nom : Signature	Le stagiaire Signature
---	--	----------------------------------

Synthèse des PFMP

CAP PSR Session 20 Etablissement de formation :

Nom : Prénom :

P.F.M.P N° 1 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Cafétéria <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Commune :	Durée validée semaines jours
P.F.M.P N° 2 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Cafétéria <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Commune :	Durée validée semaines jours
P.F.M.P N° 3 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Cafétéria <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Commune :	Durée validée semaines jours
P.F.M.P N° 4 du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Cafétéria <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Commune :	Durée validée semaines jours
P.F.M.P supplémentaire du ... / ... /... au .../ ... / ...	Restauration rapide <input type="checkbox"/> Restauration collective <input type="checkbox"/> Cafétéria <input type="checkbox"/>
NOM entreprise : Commune :	Durée validée semaines jours

En cas de rattrapage dans la même entreprise rajouter la durée à la PFMP correspondante.
Si l'entreprise est différente des 4 autres, remplir le dernier bandeau : « PFMP supplémentaire ».

Durée totale des PFMP validées

..... semaines et jour(s)

Nombre de jours manquants :

Certifié exact le..... par.....(S/C du chef d'établissement)

Signature

Cachet

