

FORMATEURS FORMATRICES													
NOMBRE D'INTERVENTION PAR DEMI JOURNEE													
juillet 2022													
→		mardi 5 juillet 2022				mercredi 6 juillet 2022				jeudi 7 juillet 2022			
		8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	Séquence	8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	Séquence	8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	
TP ADMINISTRATION													
TP MUM													
TP VCM	MME LAGARDE	AT2 CP 5 Révision CP5 pour ECF du 12/07/2022. Explication déroulement examen	MME LAGARDE	CP5 - Sketches réclamation - Stagiaires doivent faire Photos et produits de leur entreprise pour le 12/07/2022 afin de préparer diaporama et fiches produits	MME VILLAIN	Intégration règlement intérieur / présentations/ portrait chinois/	MME VILLAIN	Test de positionnement/ Lecture du REAC	MME VILLAIN	Intégration /portrait croisé/ portrait chinois Lecture du REAC/AT 2 CP 4 SQ 1 sc 2 La recherche des besoins	MME FOURNIER		
TP ASSI. COM													
CAP PSR									MME TAILAMEE	Anglais Français/objet d'étude n2	MR JUAN		
TP AGENT DE RESTAURATION	MME LENOIR	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1préparer les matières premières alimentaires	MME LENOIR	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1préparer les matières premières alimentaires	MME LENOIR	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1préparer les matières premières alimentaires	MME TAILAMEE	Bloc 1 posture pro	MME TAILAMEE	Bloc 1 posture pro	MR JUAN		
		mardi 12 juillet 2022				mercredi 13 juillet 2022				jeudi 14 juillet 2022			
		8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	Séquence	8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	Séquence	8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	
TP MUM													
TP VCM	MME LAGARDE	ECF CP5	MME LAGARDE	Préparation Diaporama entreprise Nicolas, Julien, Keissy, Adeline	MME LAGARDE	Révision CP 5 pour préparation ECF du 05/10/2022. Explication ECF. Documents obligatoires pour examen: proposition diaporama, rédaction exemples dossier professionnel, création fiches produits (ressources papier données aux stagiaires)- .	MME LAGARDE	Explication, exemples diaporama présentation entreprise et fiches produits. Création trame, slides du diaporama entreprise par les stagiaires Issa, Ruth, Aurélia et Tojo. Travail à faire: photos entreprise et photos 12 produits.					
TP ASSI. COM													
TP ADMINISTRATION													
CAP PSR													
TP AGENT DE RESTAURATION	MME TAILAMEE	Bloc 1 Posture pro/droits et devoirs des apprentis	MME LENOIR	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1préparer les matières premières alimentaires	MME LENOIR	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1préparer les matières premières alimentaires	MME LENOIR	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1préparer les matières premières alimentaires					
		mardi 19 juillet 2022				mercredi 20 juillet 2022				jeudi 21 juillet 2022			
		8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	Séquence	8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	Séquence	8H00 - 12H00	Séquence	13H00 - 17H00	

FORMATEURS FORMATRICES	
NOMBRE D'INTERVENTION PAR DEMI JOURNEE	
juillet 2022	
→	
	Séquence
TP ADMINISTRATION	
TP MUM	
TP VCM	AT2 CP5
TP ASSI. COM	
CAP PSR	POLE 1 C1 réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
TP AGENT DE RESTAURATION	AT1 CP1 Les organigrammes hiérarchiques et fonctionnels
Séquence	
TP MUM	
TP VCM	
TP ASSI. COM	
TP ADMINISTRATION	
CAP PSR	
TP AGENT DE RESTAURATION	
Séquence	

TP MUM	
TP VCM	AT2 CP5
TP ASSI. COM	
TP ADMINISTRATION	
CAP PSR	POLE 1 C1 réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
TP AGENT DE RESTAURATION	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1 préparer les matières premières alimentaires
	Séquence
TP MUM	
TP VCM	AT2 CP5
TP ASSI. COM	
TP ADMINISTRATION	
CAP PSR	POLE 1 C1 réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
TP AGENT DE RESTAURATION	AT1 Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations types "snacking" CP1 préparer les matières premières alimentaires
	Séquence
TP MUM	
TP VCM	
TP ASSI. COM	
TP ADMINISTRATION	
CAP PSR	
TP AGENT DE RESTAURATION	