



Pôle 1 - Production alimentaire

Activités	PFMP			
	1	2	3	4
A1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires				
A2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires				
A3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples				
A4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires				
A5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production				

Pôle 2 – Service en restauration

Activités	PFMP1			
	1	2	3	3
A6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation				
A7 - Prise en charge des clients ou des convives				
A8 - Service aux clients ou convives				
A9 - Encaissement des prestations				
A10- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes				

Attitudes professionnelles à mettre en œuvre par le stagiaire

S'intégrer dans une équipe de travail	
Respecter les règles de vie de l'entreprise	
Faire preuve de discrétion et de politesse	
Adapter sa tenue au secteur d'activité	
Respecter les consignes de travail	