



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Remplir la fonction d'Agent Polyvalent de Restauration dans un service de restauration collective, de restauration rapide ou de vente à emporter, et les entreprises de fabrication de plateau-repas. Code RNCP : 35317.

PRÉREQUIS / ADMISSION

- ▶ Avoir 16 ans ou sortir de classe de 3ème ;
- ▶ Être motivé pour découvrir le métier choisi

OBJECTIFS

Acquérir une formation complète du métier d'Agent Polyvalent de Restauration :

- ▶ **Maîtriser** la préparation des repas.
- ▶ **Assurer** des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité.
- ▶ **Gérer et savoir s'organiser** pendant le service.
- ▶ **Accéder** à une qualification professionnelle CAP.

CONTENU DE LA FORMATION

Formation pratique

- ▶ Des travaux pratiques et appliqués venant en complément des acquisitions en entreprise

Formation technologique

- ▶ Connaissance de l'entreprise, hygiène alimentaire, sciences liées à l'alimentation et aux équipements.

Formation générale

- ▶ Français, Anglais, Mathématiques, Histoire, Sport.
- ▶ Suivi Individualisé : entretiens individuels, visite en entreprise

Le CAP Production Service en Restaurations est le diplôme requis pour travailler en restauration collective, restauration rapide, ou restauration traditionnelle.

CONTRAT D'APPRENTISSAGE DE 2 ANS, RÉMUNÉRÉ

75% du temps en entreprise
et 25% du temps à la MFR/CFA :

Chaque année : 33 semaines en entreprise et
12-13 semaines à la MFR/CFA

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
MFR-CFA «La Charmille»
à JALLAIS

MODALITÉS D'ACCÈS

- ▶ Solliciter un entretien à la MFR CFA
- ▶ Rechercher une entreprise, une collectivité désirant embaucher un jeune en contrat d'apprentissage, avec l'aide de la MFR CFA.

STATUT

Contrat d'apprentissage salarié en formation

VERS QUELS MÉTIERS ?

- ▶ Commis de cuisine
- ▶ Employé(e) de restaurant

ACCESSIBILITÉ

Nous contacter en cas de renseignements ou sur notre site internet.

COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage
- ▶ Reste à charge : Les frais d'accompagnement + hébergement + restauration (selon les conditions d'accueil du jeune)

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS

- ▶ CAP Cuisine ou Restaurant
- ▶ Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- ▶ Titre Cuisinier Gestionnaire de Collectivité (niveau Bac) au CFP des MFR de Jallais
- ▶ Mentions complémentaires
- ▶ Employé Barman
- ▶ Sommellerie

Insertion professionnelle

- ▶ Cuisine collective, restaurant, cafétéria, Fast food

