

CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Niveau 3

En alternance

LES OBJECTIFS

- Réaliser des préparations culinaires simples dans différents secteurs de la restauration : rapide, collective, cafétéria et à thème
- Prendre les commandes
- Encaisser les clients
- Assurer la distribution des préparations aux clients
- Entretien du matériel, les équipements et les locaux

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance :** 33 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques : production alimentaire, service en restauration
- Hygiène professionnelle
- Chef d'œuvre

➤ **Enseignement général**

- Français
- Histoire – géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Accueillir, conseiller le client ou le convive
- Prendre et préparer la commande de celui-ci
- Assurer la distribution et le service des repas
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel

➤ **Poursuites de formation**

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

➤ **Perspectives d'emploi**

- Agent polyvalent
- Employé de restauration

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

