

CAP Production et Service en Restauration(s)

Présentation du métier

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux. Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle

Le public

- Jeunes entre 16 et 29 ans révolus ayant un objectif professionnel

La date de la formation

- Du 13 septembre 2021 au 30 juin 2023

Les prérequis

- Age : avoir entre 16 et 29 ans
- Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter), représentation dans l'espace
- Qualités demandées : esprit d'équipe, créativité, bonne résistance physique, rigueur, politesse, résistance, respect de l'hygiène,

Les modalités & les délais d'accès

- Entretien individuel, test de positionnement, pour vérifier l'appropriation des savoirs de base jusqu'à fin septembre
- Possibilité d'immersion en amont du démarrage
- Au plus tard 7 jours ouvrés avant le début de l'action de formation ???

Les objectifs

- Réaliser des ouvrages culinaires et en connaître les recettes
- Mettre en œuvre les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Savoir prendre et préparer les commandes
- Maîtriser la mise en place de la salle, sa remise en état et son entretien
- Participer à la qualité de l'accueil du service et du client

Les méthodes mobilisées

- Restaurant d'application avec clientèle locale
- Cours en présentiel avec supports écrits
- Salles de cours de 20 à 50 m2 équipées de tables individuelles, de chaises, d'un tableau
- Exercices pratiques et interactifs écrits et oraux
- Mise en situation réelle
- Animation de groupe
- Mise en œuvre sur plateau technique (cuisine professionnelle)
- Matériel professionnel individuel et collectif
- Accompagnement personnalisé

Grâce à un partenariat, la formation est dispensée au sein du lycée Charles de Foucauld sur un principe de fonctionnement inclusif.

Le nombre de participants

Formation à petits effectifs, 20 par classe.

La durée

- Alternance : 3 semaines en entreprise, 1 semaine en centre de formation soit environ 845 heures de formation sur les 2 ans dont 50% de contenu général et 50 % de contenu professionnel ou technique
- Possibilité d'aménager la durée de la formation selon le parcours scolaire

Les tarifs

Pour toutes informations, contactez Solenne PEROT au **07 61 72 43 55**

Modalités de prise en charge de la formation :

- Apprentissage:
Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti, financement par les OPCO via le coût contrat.
Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à charge de l'apprenti : nous consulter
- Aide supplémentaire :
En tant qu'apprenti, vous pouvez bénéficier d'une aide au permis sous certaines conditions d'âge et d'accès.
Vous pouvez également être exonéré de l'achat du 1^{er} équipement (vestes, pantalons et chaussures de cuisine et service)

Les modalités d'évaluation

En cours de formation :

- Evaluations orales et écrites
- Mise en situation professionnelle au sein du restaurant d'application
- Fiche d'évaluation

En fin de formation :

- Validation du CAP en Contrôle en Cours de Formation

Les débouchées

L'obtention du CAP Production et Service en Restauration donne accès aux fonctions d'Agent Polyvalent de Restauration, de commis de cuisine, de serveur.

Les suites de parcours possibles hors UFA sont les suivantes : Mention Complémentaire de Cuisinier en desserts de restaurant, Mention Complémentaire d'Employé barman, Mention Complémentaire de Sommellerie, Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration

L'accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le référent handicap est Solenne PEROT, joignable par téléphone au 07 61 72 43 55

Locaux : règlementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap.

Contact(s)

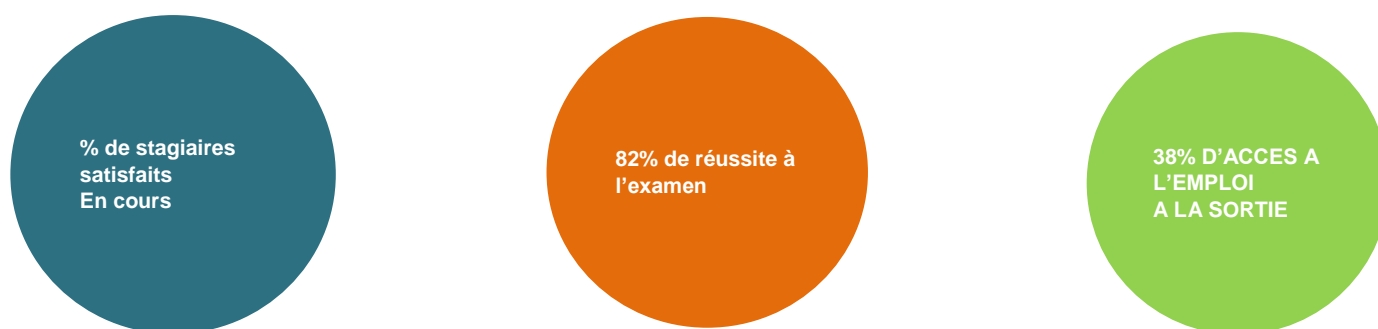
Responsable UFA : Aurélien MAIGNANT

8 avenue de la forêt noire 67 000 Strasbourg

06 69 18 76 70

aurelien.maignant@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation



Indicateurs stagiaires en cours d'évaluation - Indicateurs issus de la consolidation des enquêtes réalisées sur 2020

Des indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Notre valeur ajoutée



Créé en 2010 à Schiltigheim, en s'appuyant sur le lycée professionnel Charles de Foucauld et son expérience dans les métiers de bouche, l'UFA est à proximité des entreprises situées dans le centre-ville de Strasbourg et de Schiltigheim, bassins de la gastronomie. Chaque jeune bénéficie d'un accompagnement personnalisé renforcé afin de consolider son projet professionnel. Une référente parcours et une monitrice éducatrice sont en lien étroit avec le maître d'apprentissage et la famille pour sécuriser le parcours de chaque apprenti. Le restaurant d'application permet, quant à lui, des mises en situation réelle permettant de servir une clientèle de proximité.