

La confiance peut sauver l'avenir



Unité de Formation des Apprentis - Antenne de Schiltigheim



# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION(S)

**Rapide, Collective, Cafétéria**



Cofinancé par  
l'Union  
européenne

# FICHE FORMATION EN APPRENTISSAGE

L'apprentissage qu'est ce que c'est ?

Un contrat d'apprentissage est un contrat de travail qui s'établit sur une période d'une à trois années. Ce contrat en alternance permet d'acquérir une formation professionnelle en entreprise et de suivre en même temps des cours dispensés dans un Centre de Formation d'Apprentis (C.F.A ou UFA). Cette formation est validée par un diplôme reconnu.

L'apprentissage permet une entrée progressive dans la vie active et valorise l'expérience, en entreprise.

## CONDITIONS POUR RENTRER *en apprentissage*

- > Être âgé de 16 à 25 ans ou être âgé de 15 ans sorti de 3<sup>e</sup> (collège)
- > Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise

## Présentation du métier

Le ou la titulaire du CAP Production et Service en Restauration 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.

## Public :

Des jeunes adultes ayant un objectif professionnel

- A partir de 15 ans si le jeune a finalisé sa classe de 3<sup>ème</sup> au collège.
- Entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans pour les personnes disposant d'une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH)

## Dates de Formation 2023 - 2025

- Du 18 septembre 2023 au 30 août 2025
- Les inscriptions sont possibles en cours d'année scolaire.

## Les prérequis

- Au minimum une expérience de stage réussie dans le secteur.
- Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter), représentation dans l'espace
- Qualités demandées : esprit d'équipe, créativité, bonne résistance physique, rigueur, politesse, respect de l'hygiène.



## Les modalités & les délais d'accès

- Entretien individuel avec l'équipe de l'UFA
- Test de positionnement pour s'assurer de l'appropriation des savoirs de base
- Possibilité d'immersion au centre de formation, en amont du démarrage
- Intégration possible au plus tard en janvier 2024

## Les objectifs

- Réaliser des ouvrages culinaires et en connaître les recettes
- Savoir prendre et préparer les commandes des clients
- 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
- Mettre en œuvre les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

## Les méthodes mobilisées

- Restaurant d'application avec clientèle locale
- Mise en œuvre sur plateau technique (cuisine professionnelle)
- Cours en présentiel avec supports écrits
- Enseignement optionnel en Français Langue Etrangère
- Accompagnement personnalisé selon les besoins
- Salles de cours de 20 à 50 m<sup>2</sup> équipées de tables individuelles, de chaises, d'un tableau, vidéoprojecteur.
- Exercices pratiques et interactifs écrits et oraux
- Mise en situation réelle
- Animation de groupe

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, maximum 20 apprenants par classe.

## La durée

Alternance de semaine en entreprise et en centre de formation de 845h à 938h de formation sur 2 ans.

Possibilité d'aménager la durée de la formation selon le niveau de chaque apprenti, le parcours scolaire ou la spécificité de chaque profil.

## Les tarifs

**Apprentissage :** Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti. Le financement est assuré par les Opérateurs de Compétences (OPCO) de



l'entreprise qui embauche en apprentissage, via le coût contrat. Des frais de restauration et de transports pourront être à charge de l'apprenti : *nous consulter*.

L'achat du 1<sup>er</sup> équipement professionnel (vestes, pantalons et chaussures de cuisine et service) nécessaire pour la formation est remboursé à hauteur de 500€ par les OPCO, sur présentation des factures d'achat acquittées.

**Aide supplémentaire** : En tant qu'apprenti, vous pouvez bénéficier d'une aide au permis de conduire sous certaines conditions d'âge et d'accès.

## Les modalités d'évaluation

En cours de formation :

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

En fin de formation :

- Validation du CAP par Contrôle en Cours de Formation (CCF)



Les épreuves de CCF s'effectuent dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel. Les apprenants sont interrogés à partir de supports de cours vus pendant l'année. Les activités et les supports d'évaluation prennent en compte la diversité des équipements utilisés pour la formation.

## Les débouchés

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

Les suites de parcours possibles hors UFA sont les suivantes :

- Mention Complémentaire de Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)
- Mention Complémentaire d'Employé barman (1 an)
- Mention Complémentaire de Sommellerie (1 an)
- CAP Cuisine (1 à 2 ans)
- Baccalauréat professionnel Cuisine (2 à 3 ans)
- Bac Professionnel Serveur en salle (2 à 3 ans)
- Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration (2 à 3 ans)

## L'accessibilité aux personnes en situation d'handicap

**L'UFA dispose d'un référent handicap**, qui est chargé d'orienter, d'informer et d'accompagner les personnes en situation de handicap pour adapter au mieux la formation à leurs besoins. Orientation et adaptation pédagogique possible. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

**Pour toute demande, contacter :**

Vincent FONTANELLE,  
Référent Handicap de l'UFA  
07 61 72 43 55

[vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org](mailto:vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org)

## Pour contacter l'équipe de l'UFA :

Pour toute demande d'infos, privilégier l'adresse :

[apprentissage.alsace@apprentis-auteuil.org](mailto:apprentissage.alsace@apprentis-auteuil.org)

Responsable de la Vie Scolaire :  
Référente Entreprise

**Marie-Claire DA COSTA**  
06 60 33 09 81  
[marie-claire.da-costa@apprentis-auteuil.org](mailto:marie-claire.da-costa@apprentis-auteuil.org)

Chargé d'Accompagnement Educatif  
Référent de Parcours :

**Vincent FONTANELLE**  
07 61 72 43 55  
[vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org](mailto:vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org)

Formatrice FLE :  
Lettres, Histoire Géographie

**Veronique ARBEZ**  
[veronique.arbez@apprentis-auteuil.org](mailto:veronique.arbez@apprentis-auteuil.org)

Responsable de l'UFA :

**Aude CHARLES**  
06 62 61 11 81  
[aude.charles@apprentis-auteuil.org](mailto:aude.charles@apprentis-auteuil.org)  
27 Avenue de l'Europe 67300 SCHILTIGHEIM

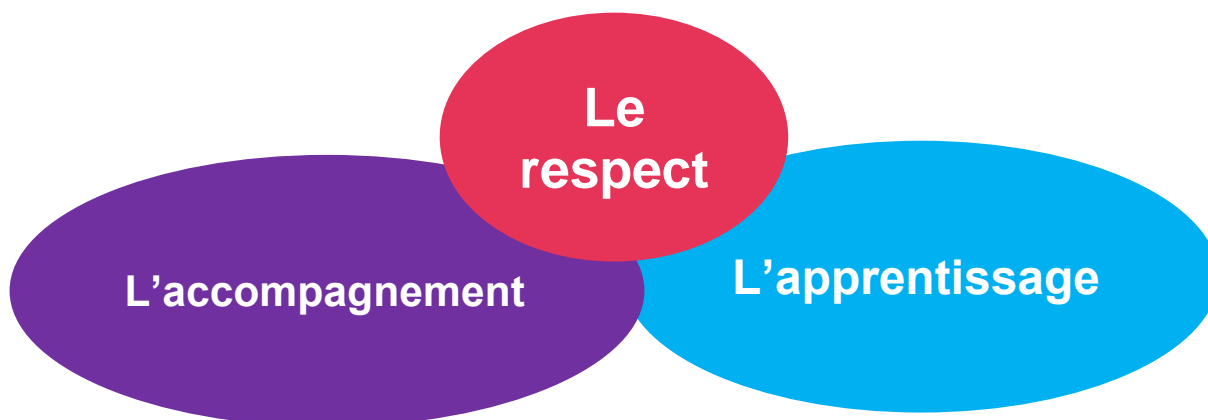
## Résultats de la session 2022 - 2023



*Indicateurs issus de la consolidation des enquêtes réalisées en 2023.*

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>.

## Les 3 points forts de la Formation selon nos Apprenants :



## Notre valeur ajoutée



**Chaque jeune bénéficie d'un accompagnement personnalisé et renforcé afin de consolider son projet professionnel.** Une équipe de 3 professionnels dédiés sont en lien étroit avec l'apprenti, le maître d'apprentissage et les responsables légaux du jeune le cas échéant, pour sécuriser le parcours de chaque jeune.

**Des cours de Français Langues Etrangères sont également proposés**

**sur les deux années de formation, aux apprenants allophones pour renforcer leur acquisition de la langue française.**

**La possibilité de modulariser la formation pour réduire ou allonger la formation pour individualiser le besoin en formation** de chaque apprenant, notamment :

- CAP en 3 ans avec remise à niveau linguistique pour les apprenants allophone dont le niveau de maîtrise de la langue est fragile.
- CAP en 1 an pour les apprenants ayant validé une année de PSR en voie initiale
- Modularisation des cours d'enseignements généraux pour les apprenants ayant déjà validé un CAP

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, bassin de la gastronomie. Le restaurant d'application permet, quant à lui, des mises en situation réelles permettant de servir une clientèle de proximité.

**Apprentis d'Auteuil**  
**Œuvre d'Église**  
**Fondation reconnue d'utilité publique**

40, rue Jean de La Fontaine  
75 781 Paris Cedex 16  
Tél. 01 44 14 75 75

[www.apprentis-auteuil.org](http://www.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir