

Certificat d'Aptitude Professionnelle Production et Service en Restaurations H/F

Formation Diplômante

En Contrat d'Apprentissage

Diplôme

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) est un diplôme français d'études secondaires et d'enseignement professionnel. Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié (niveau 3) enregistré au Répertoire national des certifications professionnelles) dans un métier déterminé. Le CAP Production et Service en Restaurations est délivré par le Ministère de l'Education Nationale.



Contrats

- Contrat d'apprentissage

Durée de la formation

Durée : 24 mois

1 à 2 jours de cours par semaine en moyenne au centre de formation (7h)

Le reste du temps en entreprise (28h)

Entrée en formation

Entrée permanente toute l'année.

Public

Salariés - Demandeurs d'emplois

Pré requis

Les compétences de base (écrire, lire et compter)

Objectifs

L'agent de restauration assure la préparation et la présentation des plats, participe à l'accueil des clients, le service et l'encaissement, effectue l'entretien de la salle et de la plonge. Ce métier s'exerce en restauration collective (restaurant d'entreprise, cliniques, établissements pour personnes âgées, cafétéria).

Contenu de la formation

Assurer la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective

Préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité

Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service

Entretien des locaux et nettoyer les matériels et la vaisselle

Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter

Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations



Accompagnement pédagogique et individualisation des apprentissages :

- Remise à niveau sur les apprentissages de base (calcul, orthographe, rédaction, expression orale).
- Ancrage des apprentissages en fin de chaque module, évaluation complémentaire des connaissances et remédiation.
- Entretien, bilan et suivi réguliers de l'avancée du document de fin de formation.
- Accompagnement personnalisé pour la correction, préparation pour l'examen (gestion du stress et des émotions).

Accompagnement socio-professionnel

- Mobilité : accès aux transports en commun, moyens pour passer le permis (obstacle cognitif et/ou financier), absence de véhicule mobilisable,
- Logement : absence de ou logement précaire, en risque de perte, inadapté/insalubre
- Difficultés financières : absence de revenus ou insuffisants pour vivre, pour engager les frais annexes à l'accès à l'emploi, surendettement ...
- Garde d'enfants : déficit d'offre, offre inadaptée, frein financier, non-recours...
- Difficultés administratives ; illettrisme, absence de couverture sociale, statut sous-main de justice, situation irrégulière...
- Santé : physique, psychologique dont handicap, addictions, dépression...

Emplois et perspectives

L'agent de restauration a la possibilité d'évoluer en fonction de ses compétences et de son expérience : cuisinier ou serveur.

Il prépare les repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile de plateaux-repas, ainsi que dans la restauration collective.

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| - Cuisinier | - Commis de salle |
| - Employé.e en restauration | - Commis de Cuisine |
| - Chef de partie | - Chef de rang |

Poursuite de la formation

La formation vise l'insertion directe en emploi. Vous pouvez envisager une poursuite de formation dans le cadre d'une mention complémentaire, puis d'un Baccalauréat professionnel (BAC), puis d'un Brevet de Technicien Supérieur (BTS) dans le secteur de la restauration.

Programme de la formation

UF 1 – Production de préparations froides et préparations chaudes

Réception et stockage des denrées et des marchandises ; réception et entreposage des plats préparés à l'avance
Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire
Réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions
Réalisation, par assemblage, de mets destinés à être consommés froids ou chauds
Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace
Remise en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat
Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente

UF2 – Mise en place de la distribution et service au client

Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente
Accueil, information, conseil et service du client ou du convive
Encaissement des prestations
Transmission d'informations

UF 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements

Entretien des locaux et des équipements
Lavage, rangement : de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production.

UF 4 – Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique

Français
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
Devenir un lecteur compétent et critique
Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle
Histoire - Géographie et Enseignement moral et civique
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

UF – 5 Education physique et sportive

Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

UF – 6 Mathématiques-Sciences Physiques et Chimiques

Rechercher, extraire et organiser l'information
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
Expérimenter
Critiquer un résultat, argumenter
Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

UF – 7 Langue Vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL
S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Arts appliqués et culture artistiques

Utiliser des moyens d'expression, des techniques et des méthodes élémentaires impliqués dans toute démarche artistique

Blocs d'Apprentissage Disciplinaires

Technique de l'information et de la communication : Word, Power Point
Mathématiques appliquées au métier

Blocs d'Apprentissage Transversaux

Mises en situation professionnelles / études de cas

Contrat d'apprentissage

Accompagnement Socio-professionnel
Réalisation d'un bilan
Aides aux démarches administratives de l'apprentissage à la citoyenneté

**Le contenu peut évoluer en fonction du Référentiel RNCP ou du programme.*

Rémunération

Statut	Rémunération contrat d'apprentissage
-18 ans	27% du SMIC
18 à 20 ans	43% du SMIC
21 à 25 ans	53% du SMIC
26 à 29 ans	100% du SMIC

Modalités de financement

Prise en charge du coût de la formation par l'employeur.

Modalités d'obtention du diplôme

L'examen du CAP Production et Service en Restaurations se découpe en deux ensembles d'épreuves :

- Les épreuves professionnelles, directement liées à la cuisine,
- Les épreuves générales, communes à tous les CAP

Les personnes titulaires d'un diplôme de l'éducation nationale sont dispensées des épreuves générales à l'examen.

En cas d'échec à l'examen, le candidat redouble une année afin de pouvoir obtenir son diplôme.

Handicap et accessibilité

Nos formations et nos locaux sont accessibles et adaptées aux personnes en situation de handicap.

Etapas d'inscription

Les modalités d'inscription sur la formation comportent 4 étapes :

- 1- Prise de contact avec notre organisme.
- 2- Participer à une réunion d'information collective.
- 3- Assister à un entretien individuel de pré-recrutement permettant :
 - D'évaluer vos prérequis techniques et pédagogiques
 - De confirmer votre identité et votre projet professionnel
 - D'évaluer les freins qui pourraient entraver l'entrée en formation
- 4- Passer un test de positionnement permettant d'évaluer vos pré-acquis et votre niveau d'entrée en formation (les compétences que vous avez déjà).