

CONDITIONS pour postuler

- Avoir suivi une 3^e générale ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet
ET

pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Débouchés professionnels

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria.

Poursuites possibles...

- BAC PRO Cuisine (Organisation de la Production Culinaire)

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



CAP Production et Service en Restaurations

2 ans

RNCP 35317

CUISINE



PRODUCTION ALIMENTAIRE

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

SERVICE EN RESTAURATION

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

OBJECTIFS de la formation

- Réaliser et mettre en valeur des préparations 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 des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans . Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
 - Etre organisé
 - Sens du contact
 - Goût pour le travail en équipe
 - Créativité
 - Respect de l'hygiène
 - Bonne résistance physique et au stress

QUEL TYPE de structure ?

- Tous secteurs de l'Hôtellerie - Restauration commerciale ou collective - Restauration rapide - Restauration à thème Café, Brasserie | Entreprise saisonnière possible

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ans
- Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 de « CAP – PSR » inscrit au RNCP n°35317.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- En apprentissage : 840h de formation sur 2 ans selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/ entreprise
- Démarrage possible contrat/entreprise : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel :
Production alimentaire (TA & TP)/Service en restauration (TA & TP)/Sciences appliquées à la restauration/Gestion / PSE/ Communication/Art appliqué à la profession (facultatif)
- Domaine général :
Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques et Physique-Chimie / Education Physique et Sportive / Anglais

COÛT de la formation

- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Cotisation association AGIS : 5 € /an