

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

- > Agent polyvalent
- > Employé(e) de cafétéria
- > Employé(e) de restauration rapide, collective
- > Équipier(ère) polyvalent



DURÉE

- 1** an
- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 car parcours sur 1 année. Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Obtention en contrôle en cours de formation - Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- > N°RNCP: 35317
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>
- Date de publication de la fiche : 02/03/2021

UN TREMPLIN POUR ...

- Exercer dans différents secteurs de la restauration;
- > 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
- > Prendre et préparer la commande.
- > Procéder à l'encaissement des prestations, assurer des opérations d'entretien

POURSUITE DE FORMATION

- > BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- > CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant.
- > BAC PRO Cuisine
- > CAP Cuisine
- > CAP Boulangerie
- > CAP Pâtisserie
- > CQP Crêpier
- > CQP Pizzaiolo

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2024 (6 reçus sur 6 présentés)
- > 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2022-2023
- > 6 mois après la formation :
 - 14,3 % en poursuite de formation
 - 71,4 % sur le marché de l'emploi dont :
 - * 80 % en emploi
 - * 20 % en recherche d'emploi
 - 14,3 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité ...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- > Restaurant d'entreprise
- > Maison de retraite
- > Établissement médicalisé
- > Établissement scolaire
- > Restauration en libre-service
- > Restauration rapide

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- > Réaliser les opérations culinaires simples, dans le respect des règles d'hygiène
- > Assembler, dresser et conditionner
- > Réapprovisionner les espaces de distribution, de vente
- > Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle
- > Servir les clients et encaisser les prestations
- > Entretien des locaux et espace de vente

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation prise en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERT :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour de deux blocs de compétences :

- > Bloc n° 1 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
- > Bloc n° 2 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

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,  Enrichit les vies, ouvre les esprits.
Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

