

CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.



PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile.
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.

OBJECTIFS

- Maîtriser les fonctions d'aide de cuisine : distribution, service, entretien des équipements et des locaux.

CONTENU DE LA FORMATION

- Apports technologiques et professionnels :
 - Production alimentaire
 - Service en Restauration
 - Prévention-Santé-Environnement
- Apports généraux en relation avec les activités professionnelles
 - Français, histoire-géographie, Enseignement moral et civique
 - Mathématiques – Physique-chimie
 - Éducation physique et sportive
 - Langue vivante étrangère

METHODES MOBILISEES

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement ouverte à distance.

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

TARIF(S)

Coût de formation : 6500€, prix indicatif – Selon votre statut.

Contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles.

Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Évaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

Agent en restauration rapide, Agent en restauration collective, Agent en cafétéria.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Erwan GERMAIN-erwan.germain@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Formatrice

Erwan GERMAIN, Directeur Adjoint

Tél. : 02.33.35.75.76 - Mail : marie.sanson@mfr.asso.fr



Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR CODE

MFR Trun-Argentan
SIRET : 780 984 21 70 0015
APE : 8531Z

73 Rue de Mauvaisville
61200 ARGENTAN

Tél. : 02 33 35 75 76
Mél : mfr.argentan@mfr.asso.fr
Web : www.mfrtrunargentan.fr

Version du 04 Janvier 2022