

CAP **Production et service en restaurations**



Objectif

Le (la) titulaire prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la restauration commerciale libre-service (cafétéria), restauration collective.

Il (elle) réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il (elle) assemble et met en valeur des mets simples, les conditionne et remet à température les plats cuisinés. Il (elle) assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

Aucun

Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Restaurant d'application – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

EP1 – Production alimentaire

EP2 – Service en restauration

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 – PSE

EG2 – Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique

EG3 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG4 – Education physique et sportive

EG5 – Langue vivante

EF : Arts appliqués et cultures artistiques

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Service en HCR - Diplôme de niveau 3

Débouchés

- Employé de restauration - employé polyvalent de restauration – serveur - agent de préparation – commis - hôte de table.

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

9000€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 21 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

