



CMA FORMATION

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)

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

EPI – Production alimentaire

EP2 – Service en restauration

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 – Prévention santé environnement

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

EG3 – Mathématiques et Physique chimie

EG4 – Education physique et sportive

EG5 – Langue vivante étrangère

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

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.

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

Tarifs

- 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 : 16 € 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 :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51

stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 35317 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 26/11/2019

www.cm-tarn.fr

