



**ASPECT
AQUITAINE**
Confiance Exigence Alternance



Centre de formation par apprentissage et de formation continue

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (PÉRIGUEUX – 24)

FC

Métiers visés, débouchés :

- Agent ou équipier polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- Employé de restauration rapide ou collective

Objectifs de la formation :

Compétences visées :

- Production culinaire
- Service en restauration

Condition d'admission, modalités et délais d'accès, prérequis :

Modalités : Entretien individuel – Certificat de faisabilité d'entrée en formation

Prérequis : Avoir 15 ans minimum au 31/12 de l'année d'inscription
Pas de diplôme prérequis pour la formation de 2 ans
Signature d'un contrat d'alternance (apprentissage ou professionnalisation)

Qualités requises : être attiré par les métiers de la restauration

Délai d'accès : Inscription au minimum 15 jours avant le démarrage de la formation. Entrée en formation selon le planning d'alternance.

Organisation de la formation

- Durée de 2 ans

23 semaines en formation (805 h) + 840 heures de stage en entreprise

- Durée de 1 an :

12 semaines de formation (420h) + 840 heures de stage en entreprise (si titulaire d'un CAP minimum)

Contenu pédagogique (dont méthode mobilisées et modalités d'évaluations)

Les formateurs veillent à varier les méthodes pédagogiques :

- Méthode affirmative
- Méthode démonstrative
- Méthode interrogative
- Méthode applicative
- Méthode heuristique

Processus d'évaluation :

Quizz, Evaluation pratique, Examen Blanc, DST, Examen, Bilan semestriel, Révisions.

Tarifs

Coût de formation financement personnel :

1 400 € / an pour un CAP en 2 ans

2 500 € / an pour un CAP en 1 an

Coût de formation financeurs : sur devis

Accessibilité aux personnes handicapées

Accueil et accompagnement des personnes en situation de handicap
(Réfèrent handicap : C. DAUDE)

Insertion professionnelle

Le titulaire du CAP Agent polyvalent de restauration participe à la préparation/fabrication et conditionnement des plats/distribution et mise en rayon, il exerce son métier auprès des employeurs :

- Administrations et entreprises
- Restaurants scolaires
- Hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées
- Restauration en libre-service
- Restauration rapide
- Vente à emporter, livraison à domicile

Poursuite de formation, passerelles, équivalences :

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Employé barman

MC Sommellerie

Bac pro commercialisation et services en restauration

Nos spécificités

- Participation à des actions pédagogiques spécifiques
- Possibilité d'internat
- Bilan de la situation personnelle de chaque candidat avec un accompagnement en fin de formation à la recherche d'emploi ou à la poursuite d'études

Statut de la formation (apprentissage, contrat de professionnalisation, stagiaire de la formation professionnelle)

Statut salarié en contrat d'apprentissage, rémunéré en fonction de son âge et de son année de formation ; Statut salarié en contrat de professionnalisation ; Statut de stagiaire de la formation professionnelle.

Examen

EXAMENS EN CCF (Contrôle Continu en Formation)

Domaine professionnel :

EP1 : production alimentaire

EP2 : service en restauration

Domaine général :

Français histoire-géographie-enseignement moral et civique, Mathématiques physique chimie, anglais, EPS, prévention santé environnement

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Taux de réussite à l'examen

Ouverture en 2020. Les 1ers résultats seront en 2022.

CONTACTS

IFCA Saint Joseph
23 avenue Georges Pompidou
24000 Périgueux

Christelle DAUDE / Sarah VILAS
05 53 06 84 15
secretaire.ifca@stjo-24.fr <https://stjo-24.fr/>

