



**ASPECT
AQUITAINE**
Confiance Exigence Alternance



Centre de formation par apprentissage et de formation continue

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (PÉRIGUEUX – 24)

A

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

Organisation de la formation :

- Durée de 2 ans :

12 semaines en formation (805 h)

Le reste du temps en entreprise

- Durée de 1 an :

12 semaines de formation (401h) et 12 semaines minimales de stage en milieu professionnel (si titulaire d'un CAP minimum)

Contenu pédagogique (dont méthodes 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 la formation entièrement prise en charge par l'OPCO.

Tous les apprentis après signature de leur contrat bénéficient de la prise en charge des frais pédagogiques et des frais du 1er équipement pédagogique. L'équipement est fourni par le centre de formation.

Accessibilité aux personnes handicapées :

Accueil et accompagnement des personnes en situation de handicap (Référénte handicap : A. AGRAFEUIL)

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 ou de professionnalisation, rémunéré en fonction de son âge et de son année de formation.

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 compétence

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/>

