

CAP Production et Service en Restaurations

Niveau 3 | Sur 3 ans | Apprentissage

CODE RNCP : 35317



► UN AMÉNAGEMENT DU PARCOURS EN APPRENTISSAGE POUR LES JEUNES TITULAIRES D'UNE RQTH

Une année préparatoire à l'entrée en cursus de droit commun.

* CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Avoir 16 ans.
- Avoir un contrat d'apprentissage.
- Avoir une Reconnaissance en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).
- Capacité à intégrer le milieu ordinaire de travail.
- Entretien de pré-admission.

* MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Dossier de candidature + réalisation du positionnement global.
- Accord d'admission positive selon le projet professionnel et les aptitudes du futur apprenti.
- Obtention de la RQTH et d'un contrat d'apprentissage.
- Confirmation d'inscription.

► L'APPRENTISSAGE ADAPTÉ EN BREF :

| | |
|--|---|
|  FORMAT | APPRENTISSAGE |
|  DURÉE | 3 ANS d'alternance |
|  NIVEAU | 3 |
|  LIEU | UFA Adaptée Maison du paysan – Parc de la Gueiranne 83340 LE CANNET DES MAURES |
|  RYTHME | 35h/semaine 400h/ an en centre de formation 1 jour / semaine en centre de formation |
|  FINANCEMENT | Formation gratuite Salaire payé par l'entreprise Aides financières possibles (FIPHFP, AGEFIPH, permis, accès au logement, achat d'équipement pédagogique). |

* PLUS D'INFORMATIONS ?

Contactez l'UFAA Le Cagnet des Maures
04.94.73.54.93. | sessad.cfa@argimsa.fr

UFAA Le Cagnet des Maures

Maison du Paysan
Parc de la Gueiranne
83340 LE CANNET DES MAURES

▶ QUELLES SONT LES COMPETENCES de l'Agent de Production et de Service en Restaurations ?

OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) 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.

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.

APTITUDES REQUISES :

- Le goût pour la cuisine
- Le sens de l'organisation
- Un bon relationnel avec la clientèle
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Le sens du travail en équipe

METHODES PEDAGOGIQUES :

- Alternance entre UFAA et entreprise
- Suivi individualisé

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Production alimentaire :

Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ; Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ; Réaliser des préparations et des cuissons simples ; Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires ; Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production .

- Service en restauration :

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ; Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle; Assurer le service des clients ou convives; Encaisser les prestations; Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES JEUNES ACCOMPAGNÉS :

- Épreuves ponctuelles
- Aménagements d'épreuves et Accompagnement aux examens

POURSUITE DES ÉTUDES POSSIBLES

- Baccalauréat Professionnel (niveau 4)
- Mention complémentaire CAP

ACCESSIBILITÉ / TRANSPORT

- Accès PMR (personne à mobilité réduite)
- Accès transport en commun :

L'UFAA est proche de la gare SNCF et des lignes de bus ZOU et TED.

HANDICAP

- Accessibilité aux publics en situation de handicap (PSH)

Une équipe pluriprofessionnelle accompagne les apprentis en situation de handicap dans leur parcours d'apprentissage avec un soutien :

- Professionnel
- Social et éducatif
- Administratif et financier
- Neuropsychologique
- Scolaire

- Formation adaptée
Aménagements spécifiques en formation et en entreprise, supports adaptés, enseignante spécialisée

Référente handicap : Hélène INGOUF
Par email : hingouf@formationmetier.fr
Tel: 06.72.59.99.51.

TAUX DE REUSSITE

- 2023 = 100 % | 2022 = 100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

- 2023 = 83 % | 2022 = 85 %

EMPLOIS POSSIBLES :

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria

* PLUS D'INFORMATIONS ?

Contactez l'UFAA Le Cannet des Maures
04.94.73.54.93. | sessad.cfa@argimsa.fr

UFAA Le Cannet des Maures

Maison du Paysan

Parc de la Gueiranne

83340 LE CANNET DES MAURES