



> CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



Débouchés professionnels visés :

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



> CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



TARIFS : 8000€

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle production et service en restaurations sera compétent dans les activités suivantes :

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.

Service en restauration :

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

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an dans le cadre de la formation continue si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules : **Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention / Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.**

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention Santé Environnement

Domaine général

- Français / Histoire Géographie
- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- EPS

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Et après...

- **CAP Cuisine**