

CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTÉRIA - FAST-FOOD)

DES OBJECTIFS

Organiser la production culinaire et la distribution alimentaire ;
Gérer les approvisionnements et les stocks ;
Veiller à la qualité des produits et du service ;
Communication démarche commerciale et relation clientèle ;
Gérer l'entretien des locaux.

PRÉ REQUIS

- Entre 15 ans et 29 ans ;
- Après une 3ème.
- En 2ème année après un CAP dans le même milieu, une 2nde GT, un BAC ou formation métier de bouche.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

EN ENTREPRISE

La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.

Statut de l'apprenti durant la formation :

- Salarié(e) dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge et de l'année de formation.

AU CFA

Durée de la formation :

2 ans – 840 H pour les deux ans.

Conditions d'admission :

Entrée possible toute l'année sur entretien initial.
Positionnement pédagogique en début de formation.

Nombre de semaines :

12 à 13 semaines / an.



ENSEIGNEMENT

Enseignement général :

- Français ;
- Histoire - Géographique ;
- Éducation civique ;
- Mathématiques, Sciences ;
- Anglais ;
- Éducation physique et sportive ;

Enseignement technique et professionnel :

- Travaux Pratiques ;
- Microbiologie, HACCP ;
- Sciences Appliquées à l'Alimentation ;
- Prévention, Santé, Environnement ;
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social ;
- Technologie Professionnelle ;
- Sauveteur Secouriste du Travail ;
- Chef d'œuvre.

CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTÉRIA - FAST-FOOD)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives.
- Évaluations certificatives par épreuves ponctuelles.

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine / Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant.
- Titre Pro Serveur en Restauration.
- BAC Pro Cuisine / Commercialisation et Service en Restauration.
- BAC Pro Hygiène - Environnement.

Mentions Complémentaire :

- Employé(e) traiteur, cuisinier(ère) en dessert en restaurant,
...

Source : <http://www.onisep.fr/>



NOS PLUS

- Accompagnement et suivi dans la recherche d'entreprises ;
- Séjour d'intégration ;
- Voyage pédagogique ;
- Centre d'hébergement sur site avec service de restauration ;
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais » ;
- Français Langue Étrangère (En fonction de la demande et du financement).
- Accompagnement et suivi individualisé au CFA et en entreprise.



MFR du Ribérois

La Gare 24600 Siorac de Ribérac

05 53 91 94 94 - cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

www.mfr-riberacois.com

