CAP

MFR DU RIBERACOIS
CULTIVONS LES RÉUSSITES

PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION
(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTÉRIA - FAST-FOOD)

MODALITÉS

Statut : Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'agriculture. Formation initiale avec un délai de 8 jours environ dans la limite des places disponibles (20 maximum).
Durée de la formation :
2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel
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.

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

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

EN ENTREPRISE

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

- Statut de l'apprenti : salarié(e) dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge et de l'année de formation.

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 Economique, Juridique et Social ;
- Technologie Professionnelle ;
- Sauveteur Secouriste du Travail ;
- Chef d'œuvre.

CAP

MFR DU RIBERACOIS
CULTIVONS LES RÉUSSITES

PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION
(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTÉRIA - FAST-FOOD)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales et épreuves ponctuelles en fin de parcours

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.
- **Formateurs responsables : Couic Olivier et Gaillot Emmanuel**

MFR du Ribéracois

4 route de la Gare 24600 Siorac de Ribérac

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

www.mfr-riberacois.com

Mise à jour Août 2023