



PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé :

Être âgé(e) de 16 à 30 ans, accessible aux personnes en situation de handicap (sans condition d'âge)

Prérequis :

Formation en 2 ans, accessible après la 3^{ème} ; tremplin pour les élèves relevant de Segpa ou issus du dispositif ULIS. Réorientation professionnelle

Les aptitudes : supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle, rigueur d'hygiène, maîtrise de soi, autonomie et organisation

Modalités et délais d'accès :

Constituer un dossier de candidature ; Satisfaire aux entretiens individuels organisés par l'équipe de l'UFA ;

Etre embauché par une entreprise - signature d'un contrat d'apprentissage.

Délais : Article L6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- ✓ réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ;
- ✓ 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 ;
- ✓ accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci ;
- ✓ assure la distribution et le service des repas et procède à l'encaissement des prestations ;
- ✓ assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Débouchés :

Secteurs d'activités de la restauration rapide, de la restauration commerciale libre-service (cafétéria), de la restauration collective (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...), et en entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les emplois concernés : agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent avec des perspectives d'évolution (responsable de zone ou chef d'équipe, responsable de préparation ...)

Suite de parcours :

Poursuite des études en 1 an en Mention complémentaire (MC) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en Baccalauréat professionnel.

Exemples de formations possibles : MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé barman, MC Sommellerie, Bac pro commercialisation et services en restauration, titres professionnelles & certificats de qualifications professionnels du secteur.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

Alternance : 3 semaines en Entreprise et 1 semaine UFA soit 24 semaines sur 2 ans.



Le **calendrier de l'alternance** est remis à l'apprenti à la signature de son contrat de travail.

La formation s'organise autour de **deux blocs de compétences** :

BLOC 1 : Production alimentaire en restauration rapide et collective

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

BLOC 2 : Services en restauration rapide et collective

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 des locaux annexes.

Les enseignements dispensés sont abordés dans le cadre des activités professionnelles relatives à ces 2 blocs.

- Enseignement professionnel : Production et Service / Connaissances théoriques, pratiques et savoir être.

- Enseignement général : Prévention, Santé et Environnement – Français, Histoire Géographie, Enseignement Moral et Civique – Education Physique et Sportive – Anglais – Arts appliqués et culture artistique

+ la formation Sauveteur Secouristes du Travail (SST), formation validée par l'INRS.

Moyens pédagogiques : Une pédagogie active, plaçant l'apprenti au centre de ses apprentissages, un retour sur expérience à chaque période UFA, accès aux outils multimédias, aux cuisines pédagogiques familiale & collective ».

Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (sous réserve de validation du dossier d'habilitation)

Validation :

Diplôme d'état, niveau 3, CAP Production et Service en restaurations.

Possibilité de dispense d'épreuves selon les certifications validées avant l'entrée en formation.

Titulaire d'une certification du secteur d'activité, possibilité d'intégrer cette formation en deuxième année*

**CAP ATMFC, CAPA SAPVER ...*

Nombre de participants : 14

Durée de la formation : 2 ans

Tarifs de la formation : 7485€

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ».

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO.

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)



Accessibilité handicap :

Locaux conformes à la réglementation E.R.P, accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Cuisine pédagogique comprenant un poste de travail aménagé pour l'accueil de tous.

Référente handicap du CFA Jean Bosco : Sophie Dumortier 07.87.14.25.31 ou dumortier.s@cfajeambosco.fr

COORDONNEES :

<i>UFA ST VINCENT DE PAUL 8 Bd du Général De Gaulle 60 000 BEAUVAIS 03.44.11.16.00 – contact@st-vincentdepaul.fr</i>	<i>CFA JEAN BOSCO Parc de la Haute Borne 10 rue Horus 59 650 VILLENEUVE D'ASCQ</i>
---	--

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION : 1^{ère} session d'examen en 2023

VALEUR AJOUTÉE :

- un accompagnement et suivi du candidat dans son parcours de formation ;
- une relation tripartite pour faire vivre la formation en alternance ;
- des formateurs experts, professionnels.