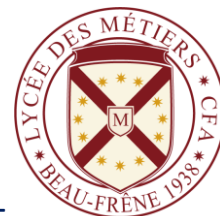


CAP Production et Service en Restauration



en apprentissage, en mixité scolaire
Ensemble scolaire Immaculée Conception
Lycée des Métiers de la Restauration St Vincent-
CFA Beau-Frêne

 <p>NIVEAU III</p>	 <p>Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil</p>	 <p>24 mois 800 heures</p>	<p>RNCP 35317</p>	<p>Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>	 <p>Description complète du référentiel</p>
--	---	---	------------------------------	---	--

<p>OBJECTIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODUCTION ALIMENTAIRE <ul style="list-style-type: none"> - Savoir réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires - Savoir réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires - Savoir réaliser des préparations et des cuissons simples - Savoir mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et automatisées dans les espaces de production. • SERVICE EN RESTAURATION <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution - Savoir accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle - Savoir encaisser les prestations - Savoir mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et automatisées dans les espaces de production.
<p>MÉTIERS</p>	<p>Employé qualifié de restauration, équipier responsable, responsable d'un point de vente</p>
<p>PRÉ-REQUIS</p>	<p>Fin de 3ème. Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter). Pour tout autre profil, nous contacter (formation possible en 1 an selon profil)</p>
<p>QUALITÉS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir le sens du contact humain • Aimer travailler en équipe, être polyvalent • Être respectueux des normes d'hygiène, rigoureux • Savoir s'adapter
<p>MODALITÉS D'ACCÈS</p>	<p>16 places disponibles, date limite du dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : prendre contact avec Mme DAJAS, Directrice Adjointe du Lycée Professionnel. Entretien de recrutement Délai de traitement du dossier : 10 jours Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>
<p>TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES</p>	<p>Restauration collective, restauration rapide, restauration libre-service, entreprise de fabrication de plateaux repas conditionnés</p>

LIEU DE FORMATION	Lycée des Métiers et CFA Beau-Frêne, 1 avenue du Château d'Este 64140 Billère.	
DATES	Date de début : 02/09/2024	Date de fin : 10/07/2026
RYTHME DE L'ALTERNANCE	Durée : 2 ans. Alternance selon planning	
CONTENU	<u>Enseignement général</u> : Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique, Mathématiques-Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive, et Langue vivante 1, Prévention santé environnement, chef d'oeuvre. <u>Enseignement professionnel</u> : production alimentaire, service en restauration	
SPECIFICITÉS DU CFA BEAU FRÊNE	Restaurant d'application sur site Formation Sauveteur Secouriste du Travail Formation Prévention de risques liés à l'activité professionnelle	
MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION	Modalité(s) d'évaluation : Diplôme en CCF ou Epreuves Ponctuelles selon contrat Niveau de formation à la sortie : Niveau 3 (ex niv V)	
MÉTHODES MOBILISÉES	Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers. Suivi personnalisé des projets. Ateliers dédiés. Devoirs surveillés. Examens blancs. Préparation des oraux.	
PLUS-VALUE DU CFA	Internat, self, foyer d'étude et CDI Plateaux techniques dédiés Journée d'intégration Locaux accessibles PMR (référénte Handicap : Mme Dajas direction_pro@immac-pau.com)	
COÛT DE LA FORMATION	La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.	
POURSUITE D'ETUDES	Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en BAC PRO ou en mention complémentaire Exemples de formations possibles : <ul style="list-style-type: none"> • BAC PRO CUISINE • BAC PRO CSR 	
RÉFÉRENT	Mme DAJAS : Directrice du Lycée Pro 05.59.72.07.72 ou direction_pro@immac-pau.com M PEDEFLOUS : 06.16.16.69.11 ou h-restauration@bbfformation.fr	

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site :
<https://www.immac-pau.com/>

MAJ 01/2024

Beau-Frêne Formation
1, avenue du château d'Este, 64 140 BILLERE – Tel 05 59 72 07 72 viescolaire@bbfformation.fr – www.immac-pau.com
Non assujetti à la TVA – N° de déclaration existence : 72.64.02014.64
Siret : 433 264 207 000 21 – n° UAI : 0642147L

« Les informations contenues dans ce document sont la propriété exclusive de Beau-Frêne Formation ; elles ne peuvent ni être reproduites en tout ou tierce parties, ni être transmises sans l'autorisation écrite de Beau-Frêne Formation. »