



Durée :

24 mois.

Planning/Alternance :

1 journée/semaine au centre ICF et le reste du temps en entreprise.

Prérequis :

Sans

Méthodes mobilisées :

Formation en présentiel, méthode active et participative, accompagnement.

Modalités et délai d'accès :

Dossier scolaire–CV + Lettre de motivation.

Tests – entretien avec le responsable pédagogique.

A réception du dossier ou cv, entretien organisé sous 2 jours ; décision de la préadmission sous 2 jours après entretien.

Les inscriptions sont ouvertes de 1^{er} mars 2024 au 31 Août 2024.

Les dates de formation sont du 9 septembre 2024 au 30 juin 2026.

Admission après signature du contrat d'alternance dans la limite de 12 places disponibles.

ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Débouchés – métiers visés :

Agent en restaurations rapide
Agent en restauration collective
Agent en cafétéria.

Poursuite d'études :

Bac professionnel cuisine
Certificat de spécialisation cuisinier en desserts
Chef de cuisine en restauration collective

Conditions tarifaires :

Formation prise en charge et rémunérée en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Possibilités d'autofinancement, nous contacter

Informations complémentaires :

contact@icf-atlantique-nantes.com

02-28-25-45-68

CAP PSR RNCP 35317

Les clefs pour acquérir la connaissance des produits alimentaires et les techniques de réalisation des plats traditionnels !

Objectifs :

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Contenu pédagogique :

Technologie Professionnelle

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 dans les espaces de production.

Service en restauration

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 les locaux annexes.

Enseignement Général :

-Français – Histoire/Géographie – Mathématiques – Sciences – Education physique et sportive – Anglais - Prévention-Santé-Environnement.

Modalités d'évaluation (examen ponctuel) :

EP1 : Production alimentaire (**Ecrit** : 4H30 – coef 6)

EP2 : Service en restauration (**Pratique** : 2H30 – coef 6)

G1 : PSE (**Ecrit** : 1 H – coef 1)

G2 : Français / Histoire-géographie (**Oral+écrit** : 2H15 – coef 3)

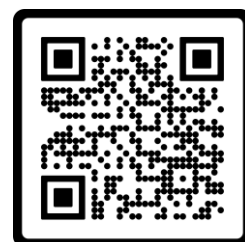
G3 : Maths-Sciences (**Ecrit** : 2H – coef 2)

G4 : EPS (2H – coef 1)

G5 : Langue vivante (**oral** : 20 min – coef 1)

Taux de réussite : 78 %

Taux d'insertion : 65 %



Mise à jour : Avril 2024