

MAISON FAMILIALE RURALE/CEA ORGANISME DE FORMATION DE L'ARGENTONNAY

ETABLISSEMENT PRIVÉ D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE SOUS CONTRAT AVEC
LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE



CAP Production et Service en Restaurations

OBJECTIFS

- Acquérir des savoir-faire dans le domaine de la restauration collective et commerciale
- Devenir un ouvrier qualifié des activités de production alimentaire, de distribution de repas et d'entretien des locaux et des équipements
- Développer l'autonomie dans le travail et l'intégration dans une équipe
- Favoriser la polyvalence aux différents postes d'un établissement de restauration rapide
- Permettre une bonne adaptabilité à l'emploi et la poursuite d'études pour ceux qui le souhaitent.

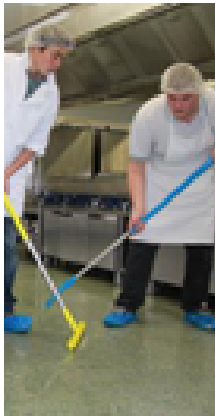
CONTENU DE LA FORMATION

- Plateau technique : self, cuisine pédagogique, restaurant d'application

Enseignement Général	Enseignement Professionnel
Français Anglais Mathématiques/Sciences Histoire/Géographie EPS Arts appliqués Enseignement moral et civique	Production alimentaire et service en restauration (1 journée/semaine) Connaissance des milieux professionnels Microbiologie Sciences de l'alimentation SST : Sauveteur Secourisme du Travail Prévention Santé Environnement

REMUNERATION

Ancienneté/âge	15-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et plus
1 ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ème année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3 ème année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC



CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre âgé(e) de 16 à 29 ans révolus (15 ans pour ceux qui ont effectué une classe de 3ème)
- Après une classe de 3ème
- Après une classe de Seconde ou niveau supérieur

DURÉE

- 2 ans de Formation (910h soit 13 semaines/an)
- 1 semaine d'école - 2 semaines en entreprise
- 1 an de formation si titulaire d'un CAP ou plus

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- En CCF (Contrôle en Cours de Formation)
- En entreprise et à la MFR

LIEU D'APPRENTISSAGE

- Ils se dérouleront dans tous secteurs d'activité en accord avec le projet professionnel des jeunes :
- Restauration collective (cuisines centrales, écoles, hôpitaux, entreprises...)
 - Restauration rapide (sandwicheries, viennoiseries, saladeries)
 - Restauration en libre service
 - Restauration à thème (crêperie, pizzeria, fast food)

POURSUITE D'ÉTUDES


- Autres CAP
- Titre de cuisinier Gestionnaire de Collectivité (niveau Bac)
- Bac Pro dans le secteur de la Restauration et de l'Alimentaire...

VIE ACTIVE

- Employé de restauration collective...

**Formation Par
Apprentissage**

50 rue de la Paix-Quartier de Boësse
79150 Argentonnay
Tèl : 05.49.65.70.70 - Fax 05.49.65.97.52
Mail : mfr.argentonlesvallees@mfr.asso.fr
Site : www.mfr-argenton.fr

 MFR Argenton Les Valles

**RÉUSSIR
autrement**

Année scolaire 2020 - 2021

