Maison Familiale de l'Argentonnay

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

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
FORMATION PAR ALTERNANCE

CAP Production et Service en Restaurations

ANNÉE SCOLAIRE 2023 - 2024

OBJECTIFS

• Acquérir des savoir-faire dans le domaine de la restauration collective et commerciale
• Devenir un ouvrir 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 établisemment de restauration rapide, de restauration collective
• Pemettre 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 • Physique - Chimie • Histoire - Géographie • Enseignement Moral et Civique • EPS • Arts Appliqués	• Production alimentaire et service en restauration (1 journée /semaine) • Connaissance des milieux professionnels • Microbiologie • Science de l'alimentation • Prévention Santé Environnement • SST : Sauveteur Secourisme du Travail • Chef d'oeuvre

RÉMUNÉRATION

Ancienneté	15 - 17 ans	18 - 20 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
1ere année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2eme année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

CONDITIONS D'ADMISSION

• Après une classe de 3éme
• Après une classe de seconde ou niveau supérieur
• Aucun prérequis demandé

DURÉE

• 2 ans de Formation en présentiel (875h)
  - 1 semaine en centre de formation
  - 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 centre de formation
  - En entreprise

LIEU D'APPRENTISSAGE

Tous secteurs d'activités en lien avec le projet professionnel des jeunes :
• Restauration collective (cuisines centrales, écoles, hôpitaux, entreprises...)
• Restauration rapide (sandwicheries, viennoiseries..)
• Restauration en libre service
• Restauration à thème (crêperie, pizzeria, fast food)

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP en 1 an (dispense aux épreuves des matières générales sous condition de résultats).
• Titre de cuisinier Gestionnaire de Collectivité (niveau bac)
• Bac Pro dans le secteur de la Restauration et de l'Alimentaire...

VIE ACTIVE

• Employé(e) de restauration collective...

50 rue de la Paix - Quartier de Boësse - 79150 Argentonnay
05 49 65 70 70
mfr.argentonlesvallees@mfr.asso.fr
www.mfr-argenton.fr
@mfrargentonnay @mfrargentonnay

Formation par Apprentissage