

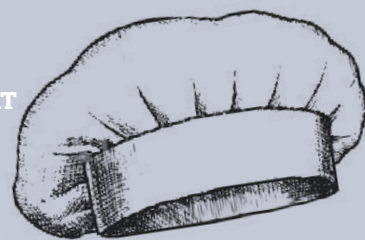
Maison Familiale de l'Argentonnay

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

CAP Production et Service en Restaurations

Code RNCP 35317 - Min. Educ. Nat. et de la Jeunesse - Certification du 17/03/2006

ANNÉE SCOLAIRE 2024 - 2025



MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

FORMATION PAR ALTERNANCE

OBJECTIFS

- Découvrir le métier de la restauration collective et commerciale
- Favoriser l'autonomie et la polyvalence aux différents postes d'un établissement de restauration rapide, de restauration collective

COMPETENCES VISÉES

- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Accueillir, informer et conseiller les clients
- Assure le service des clients
- Mettre en œuvre les techniques d'entretien
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

CONTENU DE LA FORMATION

- Plateau technique : Self, cuisine pédagogique, restaurant d'application
- ERASMUS : mobilité européenne de 15 jours

| Enseignement Général | Enseignement Professionnel |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Français• Anglais• Mathématiques• Physique - Chimie• Histoire - Géographie• Enseignement Moral et Civique• EPS• Arts Appliqués | <ul style="list-style-type: none">• 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 + |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| 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 |



CONDITIONS D'ADMISSION

- Après une classe de 3ème
- Après une classe de seconde ou niveau supérieur
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Nombre de places maxi : 15

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

