

# Maison Familiale de l'Argentonnay

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

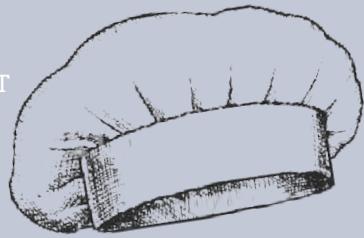


FORMATION PAR ALTERNANCE

## CAP Production et Service en Restauration

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

ANNÉE SCOLAIRE 2026- 2027



### 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

### COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser des préparations et des cuissages simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Accueillir, informer et conseiller les clients
- Assurer 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"><li>Français</li><li>Anglais</li><li>Mathématiques</li><li>Physique - Chimie</li><li>Histoire - Géographie</li><li>Enseignement Moral et Civique</li><li>EPS</li><li>Arts Appliqués</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Production alimentaire et service en restauration (1 journée /semaine)</li><li>Connaissance des milieux professionnels</li><li>Microbiologie</li><li>Science de l'alimentation</li><li>Prévention Santé Environnement</li><li>SST : Sauveteur Secourisme du Travail</li><li>Chef d'œuvre</li></ul>

### RÉMUNÉRATION

Ancienneté	15 - 17 ans	18 - 20 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
1ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2ème 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 Cuisine ou HCR 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



@mfrargentonny

@mfrargentonny

**Formation par Apprentissage**

