

CONDITIONS pour postuler

- Avoir suivi une 3^e générale ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet
ET

pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Débouchés professionnels

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

Poursuite possible...

- BAC PRO Cuisine

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



CAP Production et Service en Restaurations

2 ans

RNCP 35317

CUISINE



Pôle 1 - Production alimentaire :**A1 Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires**

- Réception, Déemballage & rangement des marchandises
- Maintien en ordre des zones de stockage
- Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité

A2 Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

- Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
- Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage

A3 Réalisation de préparations et de cuissons simples

- Réalisation de cuissons
- Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés

A4 Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

- Elaboration de préparations alimentaires par assemblage
- Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires
- Conditionnement individuel ou multiportions en vue d'une distribution directe ou différée

A5 Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

- Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles
- Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production

Pôle 2 - Service en restauration :**A6 Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation**

- Mise en place des espaces
- Affichage des informations relatives aux produits
- Participation à la mise en valeur des espaces
- Contrôle et réapprovisionnement des espaces

A7 Prise en charge des clients ou des convives

- Accueil du client ou convive
- Proposition, suggestion de l'offre, vente additionnelle
- Prise de commande
- Gestion des objections, des réclamations
- Prise de congé du client ou convive

A8 Service aux clients ou convives

- Préparation des éléments de la commande
- Conditionnement pour la vente à emporter
- Service des repas
- Repérage des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie

A9 Encaissement des prestations

- Ouverture et clôture de caisse
- Saisie des éléments de la prestation à encaisser
- Traitement des encaissements

A10-Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

- Lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles; Nettoyage et désinfection des surfaces

OBJECTIFS de la formation

- Réaliser et mettre en valeur des préparations simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
 - Etre organisé
 - Sens du contact
 - Goût pour le travail en équipe
 - Créativité
 - Respect de l'hygiène
 - Bonne résistance physique et au stress

QUEL TYPE de structure ?

- Tous secteurs de l'Hôtellerie - Restauration commerciale ou collective - Restauration rapide - Restauration à thème - Café, Brasserie, | Entreprise saisonnière possible

Sous **QUELLE FORME ?**

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ans
- Titre reconnu par l'Etat Niveau 3 de « CAP – PSR » RNCP n°35317.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- En apprentissage : 840h de formation sur 2 ans selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Démarrage possible contrat/entreprise : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel : Production alimentaire (TA & TP) / Service en restauration (TA & TP) / Sciences appliquées à la restauration / Gestion / PSE / Communication / Art appliqué à la profession (facultatif)
- Domaine général : Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques et Physique-Chimie / Education Physique et Sportive / Anglais

COÛT de la formation

- Formation prise en charge et rémunérée en alternance.
- Coût de matériel scolaire courant à prévoir
- Port obligatoire d'une tenue spécifique "écoles"
- Cotisation association AGIS : 5 € /an