

CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS

(Rapide, collective, cafétéria)

Pré requis :

Cette formation est accessible à toute personne dont :

- **L'âge minimum** est de **16 ans**.

Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3^{ème}.

- **L'âge maximum** est de **30 ans** (29 ans révolus).
- **L'âge maximum** peut être porté à **35 ans** (34 ans révolus) dans les cas suivants :
 - L'apprenti veut signer un nouveau contrat pour accéder à un niveau de diplôme supérieur à celui déjà obtenu
 - Le précédent contrat de l'apprenti a été rompu pour des raisons indépendantes de sa volonté,
 - Le précédent contrat de l'apprenti a été rompu pour inaptitude physique et temporaire

Dans ces cas, il ne doit pas s'écouler plus d'1 an entre les 2 contrats.

- Il n'y a **pas d'âge limite** dans les cas suivants :
 - L'apprenti est reconnu travailleur handicapé
 - L'apprenti envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme (exemple : dispositif d'aide individualisée Acre, Nacre ou Cape)
 - L'apprenti est une personne inscrite en tant que sportif de haut niveau
 - L'apprenti n'obtient pas le diplôme ou le titre professionnel visé. Dans ce cas, l'apprentissage peut être prolongé pour 1 an maximum avec un nouveau contrat chez un autre employeur.

Formation accessible **au public Adulte** (demandeur d'emploi, reconversion professionnelle, ...).

Objectifs (compétences et aptitudes) :

A l'issue de sa formation, le bénéficiaire sera capable de :

- Préparer les repas dans les établissements de restauration rapide, de vente à emporter, de restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.
- Entreposer, réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés.
- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que les réapprovisionnements.
- Conseiller et présenter les produits aux clients, les encaisser.
- Nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux.

Le bénéficiaire sera en mesure de mobiliser ses compétences et connaissances pour faire face à toute situation de sa vie professionnelle.

Contenus de la formation :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none"> • Production Alimentaire • Service en restauration • Environnement professionnel • Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène • Chef d'œuvre • Personnalisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Français • Histoire Géographie / Enseignement morale et civique • Mathématiques • Physique-chimie • Langue vivante : Anglais • Education Physique et Sportive • Prévention Santé Environnement

Durée de la formation :

La formation s'organise en alternance sur 2 ans, pour une durée totale de 800 heures.

- Au C2M : 400 heures par an (en moyenne 1 semaine / mois)
- En entreprise : en moyenne 3 semaines par mois

Délai d'accès :

La formation débute au mois de septembre de chaque année.

Tarifs :

Le coût de la formation s'élève à : 6100 €

Ce coût est intégralement pris en charge par l'Etat et la branche professionnelle. (OPCO)

Il couvre tous les moyens humains et matériels mis à disposition du bénéficiaire pour toute la durée de sa formation, ainsi qu'une partie des frais d'hébergement et/ou de restauration éventuels.

Il couvre également le 1^{er} équipement* qui sera donné à chaque bénéficiaire à son entrée en formation, d'un montant de 500 €.

Restent éventuellement à la charge du bénéficiaire :

- le complément relatif aux frais d'hébergement et /ou restauration*
- le complément en équipement professionnel selon les professions *

(* Renseignements sur demande ou voir site du Campus : www.campusmetiersmarzy.com / rubrique : Consultez toutes les informations pratiques)

Méthodes pédagogiques :

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

- Travaux pratiques dans les laboratoires et ateliers pédagogiques
- Mises en situations professionnelles, études de cas
- Apports théoriques
- Interdisciplinarité
- Blended learning

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- laboratoires/ateliers équipés de matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salle de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur
- Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques.

Modalités d'évaluation :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) en janvier /février de l'année d'examen afin de se préparer à l'examen final et établir la liste des compétences/savoirs à renforcer
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé **si la moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20**

Accessibilité :

Formation accessible au public en situation de handicap

Les espaces de formation et lieux de vie sont accessibles, et les méthodes pédagogiques adaptées au public.

Les modalités d'examen final peuvent être adaptées à la situation de handicap (accompagnement, temps supplémentaires, ...).

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur privilégié.