

«CAP Production et Service en Restauration (Rapide, Collective, Cafétaria)»

VOTRE FUTUR METIER :

Agent Polyvalent de restauration
Aide cuisinier

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration collective ou d'entreprise
- Cuisine Centrale
- Traiteur
- Restauration rapide et vente à emporter

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Vous aurez en charge

- La réception et l'entreposage des produits ou des plats préparés.
- L'assemblage et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Le conditionnement et remettre à température les plats cuisinés.
- La mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- Le conseil aux clients et lui présenter les produits
- L'encaissement des prestations.
- Le nettoyage et le rangement des ustensiles de production et les locaux.
- **Compétences :**
- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis et admission :

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

CAP Production Service en Restauration- – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education National

Durée et rythme d'apprentissage :

Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Temps en centre : 840 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine toutes les 3 semaines en moyenne

Modalités et délai d'accès :

Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation

Début de la formation : selon le calendrier disponible sur demande

Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur

Tarifs :

Formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



La formation : méthodes et évaluation :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Taux de réussite : 1ere session d'examen en juin 2022

Poursuite d'études

- CAP cuisine en 1 ans (Niveau 3)
- CAP Commercialisation Service HCR en 1ans (Niveau 3)
- CAP Pâtisserie (Niveau 3)
- CAP Boulangerie

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- « Tous les sites sont accessibles ; Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts - 0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci

CONTENU DE LA FORMATION

Formation professionnelle

- Travaux pratiques cuisine de collectivité, rapide
- Travaux pratiques service (à l'assiette, en linéaire)
- Entretien des locaux et équipements
- Gestion appliquée
- Sciences Appliquées
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général

- Français, Histoire - Géographie
- Mathématiques, physique
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education physique

POINTS FORTS : (*) Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.