

CAP Production et service en restaurations (en alternance)

Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

formationplus
méditerranée



Mise à jour le : 11.09.2024 Par AA
Pas de candidats en 2024

OBJECTIF :

- Se former au métier d'agent polyvalent de Restauration
- Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de CAP



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

Tout public
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



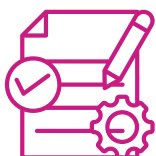
TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO



PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis



FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



DÉLAIS D'ACCÈS :

L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.
Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre.
La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur.
A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août.



DURÉE DE LA FORMATION :

816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)
En cas d'acquisition partielle ou de bénéfices de notes dans le diplôme correspondant, la durée de formation sera adaptée



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria>



SUIVI ET ÉVALUATION :

Évaluation tout au long de la formation
Passage d'examen sous forme ponctuelle



PROGRAMME DE LA FORMATION :

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale

DOMAINE PROFESSIONNEL - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Travaux pratiques de cuisine et service
- Technologie professionnelle appliquée
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Connaissance de l'Entreprise et son Environnement Économique, Juridique et Social

DOMAINE GÉNÉRAUX

- Français / Histoire géographie/ECM
- Mathématiques
- Prévention santé environnement (dont SST)
- Anglais

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.

Code RNCP : RNCP35317

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01.09.2021 - Date d'échéance de la certification : 31.08.2026

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org
06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org