



Ecole de production JEAN-MARIE VIANNEY

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

Parcours mixte regroupant des apprentis et des lycéens

Public

Elèves issus de 3^{ème} générale, Prépa-métiers et SEGPA, élèves issus d'autres CAP

Prérequis

Avoir le niveau 3ème

Modalités d'accès

L'entrée en formation se fait après entretien et participation à un stage de découverte.

Délais d'accès

L'établissement confirmera dans un délai de 8 jours après l'entretien la confirmation d'inscription.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**
Acquérir une double compétence en restauration collective et service

- **Programme de la formation :**

- Matières techniques : 2 pôles :

Pôle 1 : Production alimentaire

- A1 -Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- A2 -Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- A3 -Réalisation de préparations et de cuissons simples
- A4 -Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- A5 -Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Pôle2 -Service en restauration

- A6 -Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- A7 -Prise en charge des clients ou convives
- A 8 -Service aux clients ou convives
- A9 -Encaissement des prestations
- A 10 -Mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

1

CAP Production et Service en Restauration (date mise à jour : 5 mars 2021)

- Matières générales : français/histoire géographie, éducation civique, anglais, EPS, maths/sciences.

Exemple d'une semaine type en 1^{ème} année de CAP PSR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h15 9h35 Rassemblement	8h25-13h30 Production Repas	8h00-10h00 EPS <i>Mme Dutreuve</i>	8h25 9h20 PSE <i>Mme Virieux</i>	8h25 9h20 EMC <i>Mme Sonnier</i>
9h35 13h30 Service		Récréation 10h00 10h15	9h25 13h25	9h25 13h30 Production
		10h20 13h30 Service/repas	Service	
14h00 16h45 Production/service Atelier individuel Co intervention Fcs/Maths	13h30 15h00 Français/Histoire géo <i>Mme Sonnier</i>	13h30 15h00 Technologie professionnelle		
	Pause : 15h00 15h15		13h25 14h20 Sciences de l'alimentation	13h30 15h00 Anglais <i>Mme Billaudel</i>
			14h25-15h20 Chef D'œuvre/ ACPER	
			Récréation 15h20 -15h45	
	15h15 16h45 Maths/Sciences <i>Mme Virieux</i>		15h50-16h45 Chef D'œuvre/ACPER	16h00 -17h00 rattrapage

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

- Présentiel
- Accompagnement personnalisé par un référent
- Mises en situations pratiques.

Moyens et outils utilisés :

- Plateaux techniques variés : cafétéria, self, snacking, traiteur, bientôt food truck
- Salles de cours équipés de tableaux numériques
- Mise en place progressive de tablettes numériques

Modalités d'évaluations

En cours de formation :

Evaluation d'acquis régulières, suivi en entreprise.

En fin de formation :

Passage du CAP en épreuve terminale

Nombre de participants par session

Classe à petits effectifs : 12 jeunes par année de formation

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Métiers visés :

Service de restauration collective :

- Administrations.
- Entreprises.
- Hôpitaux.
- Cliniques.
- Secteur scolaire et universitaire...

Nouvelles formes de restauration commerciale :

- Cafétéria.
- Restauration
- Sandwicherie.
- Viennoiserie.
- Hamburgers...

Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés :

- Transport aérien.
- Transport ferroviaire.

Formations possibles : poursuite vers d'autre CAP possibles ou bac professionnel dans les métiers de la restauration

Durée

Statut apprentis : 560 heures en centre chaque année

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Statut scolaire :

GRILLE TARIFAIRE

(Contribution mensuelle forfaitaire sur 10 mois incluant les périodes de stages)

Grille de référence Revenu fiscal de 2019	Tranche	SCOLARITE	SCOLARITE ET DEMI- PENSION
Jusqu'à 10 064 €	A	43 €	93.00 €
De 10 065 à 27 794 €	B	52 €	106.50 €
De 27 795 à 74 517 €	C	66 €	128.00 €
De 74 518 à 157 806 €	D	87 €	160.00 €
Au-delà de 157806 €	E	110 €	203.00 €

Apprentissage:

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti

Financement par les OPCO via le coût contrat.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à charge de l'apprenti: nous consulter

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Contactez notre référent handicap : Pineau isabelle, isabelle.pineau@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation

La formation sera opérationnelle en septembre 2021

Les + de la formation :

- Projets Erasmus
- Suivi éducatif personnalisé
- Tuteur dédié
- Support pédagogique numérique

• ...

Contacts :

Responsable : isabelle.pineau@apprentis-auteuil.org

Téléphone : 0630484658



ETABLISSEMENTS SCOLAIRES J.M. VIANNEY

Lycée Professionnel, Ecole de production

22, avenue Hector Berlioz

38260 LA COTE ST ANDRE

lp.jmv@apprentis-auteuil.org