

DURÉE

75% en entreprise / 25% au CFA
33 semaines / 13 semaines

STATUT

Contrat d'apprentissage salarié
en formation

ADMISSION

- Avoir 16 ans ou sortir de 3ème
- Solliciter un entretien au CFA
- Rechercher une entreprise, une collectivité désirant embaucher un apprentis (avec l'aide du CFA)

EXAMENS

Les épreuves sont évaluées en
Contrôle en Cours de Formation
(CCF) avec possibilité d'aménagement d'épreuves pour les jeunes reconnus en situation de handicap



Notre Restaurant d'application

CAP PSR

Production et Service en Restaurations



OBJECTIFS

- Maîtriser la préparation des repas
- Assurer des activités de préparation, d'assemblage des mets
- Gérer et s'organiser pendant le service
- Accéder à la qualification professionnelle du CAP

CONTENUS

- Formation pratique : TP cuisine et Restaurant d'application
- Formation technologique : sciences appliquées, connaissance du monde professionnel
- Formation générale : Français, Maths, Anglais, Histoire-Géo, EPS
- Suivi individualisé : entretiens individuel, visite en entreprise

UN TREMLIN POUR...

- CAP Cuisine en 1 an
- Bac Pro Commercialisation et Service en Restaurations
- Titre Cuisinier Gestionnaire de collectivité (niveau bac)
- Mentions complémentaire
- Employé Barman
- Sommellerie

Plus d'infos ici



VERS QUELS MÉTIERS ?

- Commis de cuisine
- Employé de restaurant

