

CAP Production et Service en Restaurations



Durée :

Contrat d'Apprentissage de 2 ans, rémunéré

- **Alternance** : 75 % en entreprise / 25 % à la MFR/CFA (soit pour une année 33 semaines en entreprise et 13 semaines au centre de formation)

Objectifs : acquérir une formation complète du métier

- **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.

Contenu:

- Formation **pratique** : TP cuisine et restaurant d'application
- Formation **technologique** : sciences appliquées, connaissance du monde pro
- Formation **générale** : français, maths, anglais, histoire-géo, EPS
- Un **suivi individualisé** : entretiens individuels, visite en entreprise

Statut :

Contrat d'apprentissage salarié en formation

Admission :

- Avoir 16 ans ou sortir de classe de 3^{ème}
- Être motivé pour découvrir le métier choisi
- Solliciter un entretien à la MFR CFA
- Rechercher une entreprise, une collectivité désirant embaucher un jeune en contrat d'apprentissage, avec l'aide de la MFR CFA.

Examen:

Le CAP Production et Service en Restaurations est le diplôme requis pour travailler en restauration collective, restauration rapide, ou restauration traditionnelle.

Vers quels métiers?

- Commis de cuisine
- Employé(e) de restaurant

Un Tremplin pour

- CAP Cuisine ou Restaurant
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Titre Cuisinier Gestionnaire de Collectivité (niveau Bac) au CFP des MFR de Jallais
- Mentions complémentaires
- Employé Barman
- Sommellerie



MFR-CFA « LA SABLONNIÈRE »

51, rue Louis Moron

BRISSAC-QUINCÉ

49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE

02 41 91 23 25

mfr.brissac@mfr.asso.fr

