

FIM, Accélérateur de réussite.



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS : RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien, il doit :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.
- Contribuer au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement.



MÉTIERS VISÉS

Ce diplôme oriente, en début de carrière, vers les métiers de :

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration,
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Equipier polyvalent
- Aide de cuisine

A terme vous pourrez occuper des postes de :

- Serveur
- Cuisinier



VALIDATION

Le CAP production et service en restaurations : rapide, collective, cafétéria est un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

Pour entrer en CAP, il faut :

- Avoir fini son cursus de collège.
- Être âgé(e) de plus de 15 ans et de moins de 30 ans pour l'apprentissage (sauf dérogation)
- Être souriant(e) et accueillant(e), faire preuve de dynamisme, savoir résister au stress, être résistant(e) et aimer travailler en équipe

Sélection : Un test de positionnement détermine votre entrée en formation

Inscription : de janvier à décembre



CAMPUS

SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)



PROGRAMME

PRODUCTION ALIMENTAIRE

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

SERVICE EN RESTAURATION

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

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr



LES INFOS PRATIQUES

- La durée est de 24 mois en alternance / apprentissage mais peut être de 3 ans si nécessaire. Un parcours en 12 mois est également possible.
- Rythme de l'alternance : 13 semaines par an réparties entre septembre et juin avec 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise

Ce CAP peut se faire en Entrées/Sorties permanentes avec un parcours individualisé (7 à 12 mois). Possibilité de rentrer en formation à tout moment

Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle

- Coursus en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De l'apprentissage.
- D'un financement de la Région Normandie (demandeur d'emploi) et d'un cofinancement de l'Union Européenne
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement individuel

Les tarifs :

- Consultez notre site internet