

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP PRODUCTION ET SERVICES

EN RESTAURATIONS



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder au métier d'agent de restauration. Celui-ci prépare, assemble et distribue des préparations culinaires simples et réalise le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle). Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique, ...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos atouts

- ◆ Goût du contact humain
- ◆ Hygiène irréprochable
- ◆ Organisation dans le travail
- ◆ Rapidité d'exécution
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Sens de la présentation
- ◆ Envie de faire plaisir

Les Débouchés

Après une solide expérience professionnelle, il est possible d'évoluer vers des postes de cuisinier, de chef gérant, de gérant en restauration collective ou de manager de point de vente. Il devra toutefois parfaire ses connaissances en terme de gestion, d'hygiène et de management au travers de la formation continue.



La Formation

DURÉE : de 1 à 2 ans (modulable selon convention signée avec l'entreprise)

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

DIPLÔME : CAP « Certificat d'Aptitude Professionnelle » sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau III – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CEFAA 7 Place des Arcades 78570 Chanteloup-les-Vignes

CONDITIONS D'ADMISSION : Après une 3ème générale ou une 2nde

MODALITÉS D'ADMISSION :

Admission sur dossier et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

En production : Réceptionner et stocker des denrées et marchandises, réaliser des mets froids ou chauds par assemblage, conditionner en vue d'une distribution différée, remettre en température des plats cuisinés.

En service et communication : Mettre en valeur des produits ou des espaces de distribution, accueillir, informer, conseiller, servir et encaisser.

En entretien : Entretien des locaux et des équipements, laver et ranger de la vaisselle et du matériel.

En gestion de la qualité : Pratiquer de la qualité dans la production et l'entretien ainsi que dans le service et la communication.

OBJECTIF : Former des employés qualifiés pour travailler dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Travaux pratiques et technologie, Sciences appliquées, Prévention Santé

Environnement, Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement

Economique et Juridique, Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Langue Vivante, EPS, Informatique)

POURSUITES DE FORMATION :

CAP Cuisine

CAP Commercialisation et services