



LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA AQUITAINE AGENCE
DORDOGNE
LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE
AVENUE DU MARÉCHAL LECLERC
24100 BERGERAC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre à des chercheurs d'emploi sans qualification d'acquérir un premier niveau de qualification professionnelle, par une certification (diplôme ou titre enregistré au RNCP) répondant aux besoins de l'économie régionale. Les parcours de formation proposés sont complets et intégrés et prennent en compte la personne dans sa globalité.

Les objectifs pédagogiques techniques visés et qui seront évalués sont les suivants :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge des clients ou des convives (accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle)
- Assurer le service des clients
- Encaisser des prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées, dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes
- Se former et valider les habilitations: HACCP et Secourisme et Sécurité au Travail

Les objectifs pédagogiques théoriques visés et qui seront évalués sont les suivants:

- Français, Histoire, Géographie et Education Civique et Morale
- Mathématiques, physique, chimie (sciences appliquées)
- Prévention, Santé et Environnement
- Anglais

CONTENU DE LA FORMATION

Le contenu du parcours de formation en **CAP PSR** en formation continue au GRETA CFA AQUITAINE, s'articule autour de **6 blocs** distincts:

BLOC 1: Production alimentaire

BLOC 2: Service en restauration

BLOC 3: Prévention-santé-environnement

BLOC 4: Français-Histoire-Géographie- Education Civique et Morale

BLOC 5: Mathématiques – Physique Chimie (sciences et gestion appliquées)

BLOC 6: Anglais

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur d'Emploi
- Agé de plus de 16 ans
- Capacité à travailler en milieu ordinaire
- Difficultés d'insertion et/ou d'apprentissage
- Niveau de qualification inférieur ou égal au BAC (sauf cas particulier)
- RQTH (dispositif ACCEA)

PRÉ-REQUIS

Pour accéder à la préparation du CAP PSR:

- Aucune qualification n'est exigée,
- La maîtrise de la langue française orale et écrite est nécessaire (niveau A2 du TCF)
- Pouvoir travailler en station debout
- Avoir pu réaliser une période d'immersion en restauration en amont de la formation.

DÉBUT DE LA FORMATION

16/10/2024

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96

Agence Périgueux
agence-perigueux@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69



DETAILS DATE DE LA FORMATION

Formation du 16/10/2024 au 6/06/2025

Info collective le 6/09/24 à 9h

Adaptation du parcours de formation :

- Individualisation selon positionnement pédagogique
- Interruption maximale de 6 mois
 - Permet un parcours personnalisé
 - Emploi/Formation
- Durée totale maximale de 24 mois
 - Permettant un complément de formation adapté et une représentation à l'examen si diplôme, TP, CQP, non validé en totalité
- Accompagnement et suivi par un Référent
 - Inscription à la formation
 - Pour organiser et sécuriser le parcours
 - Tout au long, en formation et en entreprise.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement Région
- Habilitation Service Public HSP

CONDITIONS DE FORMATION

Les séances auront lieu au sein du lycée Jean Capelle à Bergerac, rue du Maréchal Leclerc.

Une tenue professionnelle adaptée aux emplois dans les restaurations traditionnelle et collective sera fournie par le centre de formation et du matériel sera mis à la disposition des stagiaires

Action financée par la Région Nouvelle Aquitaine : Aucun frais à la charge de l'usager

- Intitulé du marché dans le cadre de l'Habilitation de Service Public – Famille professionnelle: **HOTELLERIE – RESTAURATIONS – TOURISME**

- **numéro CARIF: 00488902**



Débouchés :

Agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier responsable, responsable de préparation, chef d'équipe ou de groupe, adjoint au responsable, responsable d'un point de vente.

Secteurs d'activités :

Restauration rapide, restauration commerciale libre-service (cafétéria), restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement,...), entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation de l'atteinte des compétences visées par les stagiaires :

Les épreuves sont conduites sous la forme du contrôle continu en formation (CCF)
Les périodes en stage en entreprise sont suivies et évaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs de stage
Dans tous les cas, une attestation de compétences à l'issue du parcours sera transmise au candidat

Evaluation du dispositif de formation :

Deux temps d'évaluation de l'action de formation sont prévus: le bilan intermédiaire et final avec les stagiaires, l'équipe pédagogique et les partenaires
 👍 Taux de satisfaction des apprenants de la Promo 2022/2023: **95%**
 📊 Résultats de la Promotion 2022/2023: **100% de réussite aux examens**
 🏃 Taux d'insertion professionnelle de la promotion 2022/2023: **90% ont trouvé un emploi avant 6 mois**

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96

Agence Périgueux
agence-perigueux@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69



CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir validé son projet par une première expérience ou une période de stage dans une entreprise (restaurations traditionnelle et/ou collective)
- Etre prescrit par un/une conseiller(ère) Pôle emploi ou Mission locale ou RSA ou s'être auto-prescrit
- Participer aux réunions d'information collective et aux entretiens de positionnement
- Avoir un réel projet professionnel dans le secteur

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs et enseignants issus du secteur professionnel de la restauration et du service, diplômés (BTS MHR) et diplômés de la formation pour adultes (formation interne du réseau des GRETA-CFA ou autres)

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96

Agence Périgueux
agence-perigueux@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69