RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE PROFESSIONNEL ROBERT WLÉRICK
6 RUE JEAN MACÉ
40000 MONT-DE-MARSAN

PUBLIC CONCERNÉ

Élèves âgés au minimum de 16 ans ou de 15 ans si issus de 3ème, et moins de 30 ans.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nous consulter

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre à des chercheurs d'emploi sans qualification d'acquérir, en 24 mois maximum, au travers de parcours « sans couture » et **sans sélection à l'entrée**, **un premier niveau de qualification** professionnelle sanctionné par une certification professionnelle (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.

- 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 l'habilitation : **« Secourisme et Sécurité au Travail »**

CONTENU DE LA FORMATION

- Enseignements professionnels et travaux pratiques dans la cuisine d'application de l'établissement d'accueil
- Technologie culinaire
- Anglais
- Enseignements généraux (math, français…)
- Accompagnement au projet professionnel
- Gestion
- Science appliquée
- Prévention santé environnement
- HACCP et SST (Attestations fournies)

CONDITIONS DE FORMATION

Recrutement sur dossier de candidature et établissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat.
Accompagnement des candidats dans leur démarche de recherche d'Entreprise (Partage d'information sur les recruteurs)
Guide des Techniques de Recherche d'Entreprise

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.58.70.80

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les épreuves sont conduites sous la forme du **contrôle continu en formation (CCF)**
Les périodes en entreprise sont suivies et évaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs de stage

- deux temps d'évaluation de l'action de formation sont prévus : le bilan intermédiaire et final avec les apprenants, l'équipe pédagogique et les partenaires

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur dossier de candidature
Etablissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat.

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs habilités GRETA CFA Aquitaine Agence des Landes, issus du secteur de la restauration traditionnelle et rapide, et d'un parcours de formation de formateurs professionnels ou enseignants.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.58.70.80