

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Certificat d'Aptitude Professionnelle - formation en 2 ans

Qualités requises

- Motivation et dynamisme
- Présentation propre et soignée
- Goût du travail en équipe, de la communication
- Sens de l'organisation et réactivité
- Aptitude à la station debout prolongée



Recrutement

Après la 3^e SEGPA, générale ou prépa-métier.

Demande d'affectation par l'établissement d'origine (AFFELNET).

Formation professionnelle, pratique et théorique (15,5 h / semaine)

- Production alimentaire, service, entretien des locaux.
- Savoirs associés : microbiologie, sciences de l'alimentation, connaissances des milieux professionnels.
- Réalisation d'un projet.
- Prévention, santé, environnement (PSE) : attitudes personnelle et professionnelle.

Enseignements généraux (15,5 h / semaine)

Français ; histoire-géographie ; éducation morale et civique ; mathématiques ; sciences ; arts appliqués ; anglais ; accompagnement personnalisé ; éducation physique et sportive.

Période de formation en milieu professionnel (PFMP)

14 semaines en entreprise sur 2 ans.

Examen

Contrôle en cours de formation (CCF).

Coût de la formation

Scolarité gratuite.

Possibilité d'internat.

Poursuites d'études

- CAP « Cuisine »
- CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant »
- Bac pro « Commercialisation et services en restauration »
- Autres formations du domaine de la restauration

Débouchés professionnels

- Restauration rapide (fast-food, sandwicheries...)
- Restauration libre-service (self, cafétéria)
- Restauration collective (restaurant d'entreprise, cantine scolaire, hôpitaux, maisons de retraite...)
- Fabrication de plateaux-repas (train, portage à domicile...)



ÉREA Magda Hollander-Lafon
26 avenue du Canada - BP 30136
35201 Rennes cedex 2
Site internet : ereamagda.fr
Courriel : contact@ereamagda.fr