

Préparez le CAP...

ÉCOLE DE PRODUCTION

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

MÉTIERS TECHNIQUES



Métiers visés :

- Cuisinier(e)
- Employé(e) de restauration

Employeurs :

- **Restauration collective** : d'entreprise, scolaire, hospitalière
- **Restauration rapide**
- **Restauration commerciale** : chaîne hôtelière, cafétéria, brasserie, snack-bar...

NIVEAU ET DURÉE



**FORMATION DE NIVEAU 3 (CAP)
EN 2 ANS**

TAUX DE RÉUSSITE :

Retrouvez tous nos chiffres sur notre site internet.



Pourquoi choisir les Établières ?

Une formation École de Production adaptée aux jeunes qui préfèrent apprendre par la pratique :

- 70 % du temps en pratique encadrée par des professionnels de la restauration
- 30 % du temps en cours adaptés au niveau de chacun

gE

group **ETABLIÈRES**

ÉCOLE
DE PRO
DUCTION

Région
PAYS DE LA LOIRE

FRANCE
S'ENGAGE

Préparez le CAP...

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

PROGRAMME

- **TECHNIQUES ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION COLLECTIVE (70 % DU TEMPS) :**
 - Préparation de matières premières destinées à la transformation
 - Réalisation de l'assemblage de hors d'œuvre et desserts
 - Réalisation de grillades et préparations chaudes
 - Accueil clientèle, service et encaissement
 - Nettoyage des batteries de cuisine et locaux
- **MATIÈRES TRANSVERSALES (30 % DU TEMPS) :**
 - Français, maths, histoire-géographie
 - Sciences appliquées (alimentation, hygiène, microbiologie, sécurité)
 - Prévention, santé, environnement

Modalités d'inscription

- **Vous avez entre 15 et 18 ans.**
Aucun diplôme n'est exigé pour l'entrée en formation.
- **Admission sur tests et entretien de motivation**
- **Pour vous inscrire, contactez-nous et rencontrez le responsable**
- **Formation en présentiel, en formation continue.**
Nos équipes restent à votre disposition pour étudier votre projet de formation.



Les plus



- Pas de frais de scolarité
- Diplôme de niveau 3 reconnu par l'Etat et certifié sous l'autorité de l'Education Nationale
- Des effectifs limités à 12 élèves pour un maître professionnel
- Possibilité d'hébergement sur place

Contact

École de Production
École des Établières
 16 rue des Gravants - BP 347
 85206 Fontenay-le-Comte
ecole.fontenay@etablieres.fr
www.etablieres.fr
 0970 808 221 (numéro non surtaxé)



Mise à jour: 25/07/2022

Possibilité de poursuivre ses études en CAP Pâtisserie, Bac pro hotellerie restauration ou d'entrer dans la vie active à l'issue de la formation
 Non accessible par la VAE
 Validation de la formation complète uniquement
 Pas de possibilité d'acquérir des blocs de compétences selon le niveau d'entrée en formation
 Pas d'équivalences ou de passerelles possibles

SCOLARITE AVANT L'ENTREE DANS LA FORMATION DEMANDEE CI-DESSUS :

Année scolaire : 2022/2023 ou 20 / 20

Etablissement :

Ville :

Classe : Option :

NOM et Prénom du professeur principal :

Diplôme obtenu (ou en préparation) : Année :

Observations :

REPRESENTANT LEGAL PRINCIPAL :

Père Mère Autre :

Situation civile :

Marié(e) Pacsé(e) Vie maritale
 Séparé(e) Divorcé(e) Veuf(ve) Célibataire

NOM :

Prénom :

Adresse :

.....

Code postal :

VILLE :

Tél domicile :

Tél portable :

Tél travail :

E-mail :

Profession :

Employeur :

AUTRE REPRESENTANT LEGAL :

Père Mère Autre :

Situation civile :

Marié(e) Pacsé(e) Vie maritale
 Séparé(e) Divorcé(e) Veuf(ve) Célibataire

NOM :

Prénom :

Adresse :

(si différente du responsable principal)

Code postal :

VILLE :

Tél domicile :

Tél portable :

Tél travail :

E-mail :

Profession :

Employeur :

HEBERGEMENT DE L'ELEVE
(si différent des représentants légaux)

Permanent Autre préciser :

Depuis le :

Chez : Monsieur Madame Famille accueil Autre :

NOM : Prénom :

Fonction :

Structure :

Adresse :

Code postal : VILLE :

Tél 1 : Tél 2 :

E-mail : @

AIDE SOCIALE A L'ENFANCE :

NOM : Prénom :
Adresse 1 :
Adresse :
Code postal : VILLE :
Tél 1 : Tél 2 :
E-mail:@

AUTRE STRUCTURE D'ACCOMPAGNEMENT :

Organisme :
NOM : Prénom :
Fonction :
Adresse :
Code postal : VILLE :
Tél 1 : Tél 2 :
E-mail:@

Bénéficiez-vous ou avez-vous bénéficié dans votre parcours scolaire des aménagements suivants :

- Aménagement du temps de formation Aménagements d'épreuves (majoration du temps d'épreuve, ...)
 Aménagements spécifiques matérielles Accompagnement humain (AVS, ASH...)
Etes-vous en situation de handicap : Oui non

Observations / Autres informations :

(Autres données, précisions personnelles importantes, situation de handicap...) : _____

Je certifie l'exactitude des informations fournies dans ce dossier

Fait à : Le :

Nom – Prénom : Nom – Prénom :
(Signature(s) du(des) représentants légal(aux))

Au verso : liste des pièces à joindre

LISTE DES PIECES A JOINDRE A CE DOSSIER

- Une lettre de motivation et CV
- Une photo d'identité (indiquer NOM et prénom au verso)
- Une copie recto/verso de la carte ou pièce d'identité en cours de validité (feuille A4 non découpée)
- Une copie du livret de famille (à l'exception des pages concernant les frères et sœurs)
- La copie des bulletins de notes de 2021-2022
- La copie des bulletins de notes de 2022-2023 (ceux que vous avez déjà reçus)

LISTE DES PIECES A JOINDRE POUR LES PERSONNES CONCERNEES

- En cas de divorce ou de séparation des parents, une copie de l'extrait de jugement de l'ordonnance de conciliation, indiquant qui a l'autorité parentale
- En cas de placement, certificat de prise en charge par l'autorité de tutelle
- Copie du jugement du Tribunal pour Enfants
- Copie du contrat jeune majeur
- Tout document justifiant d'un PAP, PAI PPS, AVS, ...
- Notification(s) MDPH (Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, ...)
- Autre – préciser :

Conditions financières :

La formation est financée par la région Pays de la Loire représentant une prise en charge intégrale du coût de formation pour le candidat.

Bourses sur critères sociaux :

Une demande d'habilitation est en cours pour notre établissement de Fontenay Le Comte.

Aide financière exceptionnelle :

Une aide ponctuelle peut être apportée par le Fonds de dotation du Groupe Etablières ou par le fonds social Région aux familles en difficultés financières sous réserve de l'accord de la commission.

Pour tous les candidats : Comment avez-vous eu connaissance de cette formation ?

- | | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Site internet Etablieres.fr* | <input type="checkbox"/> Autre site Internet* | <input type="checkbox"/> Information dans un salon | <input type="checkbox"/> Presse écrite | |
| <input type="checkbox"/> Anciens élèves | <input type="checkbox"/> Portes ouvertes | <input type="checkbox"/> Bouche-à-oreille | <input type="checkbox"/> CIO, ONISEP | <input type="checkbox"/> Par la famille |
| <input type="checkbox"/> Autre (précisez) : _____ | | | | |
| * Si Internet, quels mots-clés avez-vous tapé ? : _____ | | | | |

RGPD :

Les données collectées dans le présent document ne feront pas l'objet de transferts hors du territoire de l'Union européenne, ni d'une prise de décision automatisée.

Les données sont conservées dans le cadre du suivi de l'apprenant jusqu'à la signature du contrat de formation. Si aucun contrat de formation n'est signé, le Responsable du traitement procédera à la destruction ou au cryptage des données personnelles détenues.

Conformément à la réglementation en vigueur, vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, de suppression, d'opposition, de limitation, de portabilité de vos données personnelles.

Pour exercer ces droits vous pouvez contacter votre centre de formation : ecole.lesherbiers@etablieres.fr.

Pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter notre DPO, par voie électronique: dpo@etablieres.fr