

Devenez...

FORMATION PROFESSIONNELLE

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATIONS

EN PRÉPARANT LE
CAP PRODUCTION ET SERVICE
EN RESTAURATIONS

MÉTIERS TECHNIQUES



Métiers visés :

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 9 MOIS (DE OCTOBRE À JUIN)**

TAUX DE RÉUSSITE :

Retrouvez tous nos chiffres sur notre site internet.

Pourquoi choisir les Établières ?

- Une formation sur le principe du «faire pour apprendre», **pédagogies diversifiées** de projet, classe-inversée.
- Au plus près du **rythme de l'apprentissage** (14 semaines de stage, dont 10 semaines possibles au restaurant «Les 3 couleurs»)
- Intervenants : maîtres professionnels issus du secteur
- De petits effectifs, parcours en mixité de public
- LA voix pour préparer son **apprentissage**



Devenez...

FORMATION PROFESSIONNELLE

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATIONS

PROGRAMME

• TECHNIQUES ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION COLLECTIVE :

- 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

• MODULES DE MATIÈRES GÉNÉRALES POUR PRÉPARER LE CAP

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique (EMC), Sciences, Prévention Santé Environnement (PSE)

Modalités d'inscription

- **Vous avez plus de 16 ans.**
Aucun diplôme n'est exigé pour l'entrée en formation.
- **Admission sur dossier et entretien de motivation** (immersion préalable à la formation recommandée au restaurant «Les 3 couleurs»).
- Le dossier est à télécharger sur notre site internet. Envoi par mail ou par courrier sur simple demande.
- **Formation en présentiel, accessible en continue, pour les adultes et les demandeurs d'emploi.** Nos équipes restent à votre disposition pour étudier votre projet de formation.



À l'issue de la formation

- Vous obtiendrez un CAP Production et Service en Restaurations, enregistré au RNCP n°35317 et certifié sous l'autorité du Ministère de l'éducation nationale jeunesse et sport.
- Vous aurez acquis les compétences professionnelles et comportementales pour le secteur d'activités choisies.
- Vous serez un professionnel consciencieux.

Contact

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)



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

Une marque du **gE** group **ETABLIÈRES**

Ecole des Etablières – Fontenay Le Comte

16 rue des Gravants
85200 FONTENAY LE COMTE
☎ 09 70 80 82 21
@ ecole.fontenay@etablieres.fr

DOSSIER DE CANDIDATURE

CAP « Production et service en restaurations » VISA MÉTIERS

Nom : _____ Prénom : _____

Sexe : ☐ Masculin ☐ Féminin Nationalité : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Téléphone fixe : ____ / ____ / ____ / ____ / ____ Portable : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Email : _____

Date de naissance : ____ / ____ / ____ Lieu de naissance : _____

N° de sécurité sociale : _____

Formation actuelle ou dernier diplôme obtenu : _____

Situation familiale : ☐ Célibataire ☐ Vie maritale ☐ Marié(e) ☐ Séparé(e) Divorcé(e) ☐ Veuf(ve)

Cadre réservé au Centre de formation

Dossier d'inscription :

Reçu le ____ / ____ / ____
☐ Complet ☐ Incomplet

Admission

Journée d'admission : ____ / ____ / ____ Confirmation le : ____ / ____ / ____
Décision du jury : _____ A.R. le : ____ / ____ / ____
Réponse administrative : ____ / ____ / ____

VOTRE PARCOURS

DIPLÔMES OBTENUS

Intitulé	Année	Établissement/Ville	Niveau

LANGUES ÉTRANGÈRES

Langue	Niveau (courant, moyen, notion)
Anglais	
Autre(s) : _____	

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Date	Durée	Stages et/ou emplois occupés	Entreprise

PERSONNES A CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Tél professionnel : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Profession : _____

Lien de parenté : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Tél professionnel : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Profession : _____

Lien de parenté : _____

SITUATION ACTUELLE

- ☐ Demandeur d'emploi : N° d'Identifiant : _____
Date d'inscription : _____
Agence : _____
Type de rémunération : ☐ RSA
☐ Allocation Retour Emploi
☐ Allocation spécifique de solidarité
☐ Aucune

☐ Autre (précisez) : _____

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

- ☐ Aménagement du temps de formation ☐ Aménagements d'épreuves
☐ 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...) : _____

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

- ☐ Site internet Etablieres.fr* ☐ Autre site Internet* ☐ Information dans un salon ☐ Presse écrite
☐ Anciens élèves ☐ Portes ouvertes ☐ Bouche-à-oreille ☐ CIO, ONISEP ☐ Par la famille
☐ Autre (précisez) : _____

* Si Internet, quels mots-clés avez-vous tapé ? : _____

Je certifie l'exactitude des informations fournies dans ce dossier.

A _____ Le _____

Signature du candidat

Signature du représentant légal
(pour les candidats mineurs)



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Région
PAYS DE LA LOIRE



Région
PAYS
de la
LOIRE

CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN

Date MAJ : 03/11/22– Codification : ECOL11

PIÈCES A JOINDRE AU DOSSIER

- ☐ 1 CV à jour
- ☐ 1 lettre de motivation pour suivre la formation choisie (adéquation avec votre parcours, projet professionnel...)
- ☐ 2 photos d'identité (dont une à coller sur la première page du dossier)
- ☐ 1 photocopie de votre carte d'identité recto-verso
- ☐ 1 photocopie de votre attestation d'immatriculation à la sécurité sociale
- ☐ 1 photocopie du dernier diplôme obtenu (vous communiquerez vos résultats à l'examen 2023 dès que possible)
- ☐ 1 photocopie de votre relevé de notes de votre diplôme le plus élevé et de votre formation en cours dès que vous en avez possession

CONDITIONS D'ADMISSION 2023-2024

Processus d'admission :

- Réception et examen de votre dossier de candidature
- Entretien de recrutement individuel et test de positionnement. Cela vise à vérifier l'adéquation entre votre projet professionnel et la formation
- Confirmation d'inscription : le candidat admis est informé dans la semaine qui suit l'entretien. Il reçoit le contrat de formation à signer et à renvoyer en 2 exemplaires à l'établissement. L'inscription sera définitive à réception du contrat de formation signé.

Conditions financières :

La formation est co-financée par la région Pays de la Loire ; l'État, (Pacte régional d'investissement dans les compétences PIC), et l'Union européenne (FSE), représentant une prise en charge intégrale du coût de formation pour le candidat.

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@etablieries.fr.

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



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Région
PAYS DE LA LOIRE



Région
PAYS
de la
LOIRE

CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN