

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATIONS

EN PRÉPARANT LE CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



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».
- 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









AGENT DE SERVICE EN RESTAURATIONS

PROGRAMME

• TECHNIQUES ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION :

- **Production alimentaire**: Réception et stockage des produits (alimentaires et non alimentaires), opérations préliminaires sur les produits, préparation et cuissons, assemblage et dressage des préparations, entretien des espaces de production.
- **Service en restauration**: Mise en place des espaces de distribution, accueil, information et conseil aux clients, service, encaissement, entretien des espaces de distribution et de vente.

MATIÈRES GÉNÉRALES

 Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique (EMC), Mathématiques,
 Sciences Physiques, Prévention Sécurité Environnement (PSE), Anglais.

Modalités d'inscription

- Vous êtes en recherche d'emploi et 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 trois couleurs»).
- Dossier d'inscription à télécharger sur notre site internet. Envoi par mail ou pas courrier sur simple demande.
- Formation en présentiel. Nos équipes restent à votre disposition pour étudier votre projet de formation.



Contact

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.

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 Pâtisserire, 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

Ecole des Etablières – Fontenay Le Comte

16 rue des Gravants 85200 FONTENAY LE COMTE

2 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 :
Taille de vêtements :
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 : \square Célibataire \square Vie maritale \square Marié(e) \square Séparé(e) Divorcé(e) \square Veuf(ve)
Cadre réservé au Centre de formation
Dossier d'inscription : Reçu le / / □ Complet □ Incomplet
<u>Admission</u>
Journée d'admission : / / Confirmation le : / /
Décision du jury : A.R. le : /
Réponse administrative : / /









Date MAJ: 29/01/24- Codification: ECOL11



photo

VOTRE PARCOURS

DIPLÔMES OBTENUS

Anglais

Autre(s):_

Intitulé	Année	Établissement/Ville	Niveau	
LANGUES ÉTRANGÈRES				
Langue		Niveau (courant, moyen, notion)		

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Date	Durée	Stages et/ou emplois occupés	Entreprise

PERSONNES A CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Nom :	Prénom :	
Adresse :		
	Tél professionnel : / / / /	
Profession :	Lien de parenté :	
Nom :	Prénom :	
Adresse :		
	Tél professionnel : / / / /	
Profession:	Lien de parenté :	









Date MAJ: 29/01/24- Codification: ECOL11



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-v	ous bénéficié dans	s votre parcours scolaire	e des aménagements :	suivants :	
☐ Aménagement du temps	de formation	☐ Aménagements d'épr	reuves		
☐ Aménagements spécifiqu	ues matérielles	☐ Accompagnement hu	ımain (AVS, ASH)		
Etes-vous en situation de h	andicap : 🗆 Oui	□ non			
Pour tous les candidats : (s eu connaissance de cette			
☐ Site internet Etabliere	es.fr* □ Autre s	site Internet* □ Inform	nation dans un salon	☐ Presse écrite	
		☐ Bouche-à-oreille			
		é?:			
Je certifie l'exactitude des in	nformations fournie	s dans ce dossier.			
Α	Le				
Signature du candidat			Signature du représentant légal (pour les candidats mineurs)		









Date MAJ: 29/01/24– 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 2024 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 2024-2025

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.

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

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









Date MAJ: 29/01/24- Codification: ECOL11