

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** (16 semaines de stage, dont 11 semaines à la cafétéria «Les 3 couleurs»)
- Intervenants : maîtres professionnels issus du secteur
- De petits effectifs, parcours en mixité de public



Devenez...

FORMATION PROFESSIONNELLE

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 à la cafétéria «Les 3 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.



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'activité choisi.

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