

Préparez le CAP...

ÉCOLE DE PRODUCTION

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

MÉTIERS TECHNIQUES



Métiers visés :

- Employé(e) de restauration
- Agent polyvalent(e) en 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

PRÉFET
DE LA RÉGION
PAYS DE LA LOIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités

Préparez le CAP...

PRODUCTION ET 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 avez entre 15 et 18 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.



Les plus



- Pas de frais de scolarité
- Diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et certifié sous l'autorité de l'Éducation 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)



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 : 2023/2024 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 PIÈCES À JOINDRE À 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 2022-2023
- La copie des bulletins de notes de 2023-2024 (ceux que vous avez déjà reçus)

LISTE DES PIÈCES À JOINDRE POUR LES PERSONNES CONCERNÉES

- 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.

Frais de demi-pension : 6,20 € TTC par repas (aides possibles ci-dessous)

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.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

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES ÉCOLE DE PRODUCTION



Tarifcation année scolaire 2024-2025 :

École de production La Roche-sur-Yon	Interne	Demi pensionnaire (5 repas)	Demi pensionnaire (4 repas)
Tarifs annuels TTC*	2532 €	1100 €	881 €

École de production Fontenay-le-Comte Uniquement CAP production et service en restaurations	Frais en demi-pension facturés : 5,00 € TTC/repas*

- Pour la pratique professionnelle, chaque élève doit avoir une tenue vestimentaire réglementaire conforme aux règles de sécurité (NF). L'équipement de protection individuelle et son entretien sont à la charge de l'élève.
- Possibilité d'internat en partenariat avec un autre lycée externe sur le site de Fontenay-le-Comte.

* Ces tarifs sont communiqués à titre indicatif, nous nous réservons le droit de les faire évoluer en fonction de la conjoncture. Plusieurs moyens de paiement sont possibles : par chèque, prélèvements mensuels, espèces, etc.

AIDES FINANCIÈRES AUX FAMILLES

Nous sommes à votre écoute et vous proposons des solutions en matière d'aide financière pour favoriser l'accessibilité aux études. Voici celles dont vous pouvez bénéficier pour alléger le coût de la scolarité de votre enfant :

- **LES BOURSES SUR CRITÈRES SOCIAUX** sont des aides attribuées aux familles sous conditions de ressources. Elles concernent les élèves inscrits au CAP interventions en maintenance technique des bâtiments (IMBT) et au CAP production et service en restaurations (PSR).
- **FONDS SOCIAL DE LA RÉGION PAYS DE LA LOIRE**
- **FONDS DE SOLIDARITÉ FNEP**

Contactez-nous pour plus de renseignements :

- Ecole de production de La Roche-sur-Yon : edp@etablieries.fr
- Ecole de production de Fontenay-le-Comte : ecole.fontenay@etablieries.fr