

# 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

ecol|ETABLIÈRES

En partenariat avec :



La réussite pro pour tous



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  
[edp@etablieres.fr](mailto:edp@etablieres.fr)  
[www.etablieres.fr](http://www.etablieres.fr)  
 0970 808 221 (numéro non surtaxé)



Mise à jour: 20/08/2021

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