

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 6 MOIS (27 SEMAINES)**

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** (11 semaines de stage, dont 8 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**

gE ecol|ETABLIÈRES



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



RÉGION
PAYS DE LA LOIRE



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN

Devenez...

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)

FORMATION PROFESSIONNELLE

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 choisis.
- 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)



Mise à jour: 21/06/2022

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  group ETABLIÈRES

CAP "Production et service en restaurations" calendrier de formation 2022-2023

	décembre 2022	janvier 2023	février 2023	mars 2023	avril 2023	mai 2023	juin 2023
01	01	Jour de l'An	01	01	01	01	01
02	02		02	02	02	02	02
03	03		03	03	03	03	03
04	04		04	04	04	04	04
05	05		05	05	05	05	05
06	06		06	06	06	06	06
07	07		07	07	07	07	07
08	08		08	08	08	08	08
09	09		09	09	09	09	09
10	10		10	10	10	10	10
11	11		11	11	11	11	11
12	12		12	12	12	12	12
13	13		13	13	13	13	13
14	14		14	14	14	14	14
15	15		15	15	15	15	15
16	16		16	16	16	16	16
17	17		17	17	17	17	17
18	18		18	18	18	18	18
19	19		19	19	19	19	19
20	20		20	20	20	20	20
21	21		21	21	21	21	21
22	22		22	22	22	22	22
23	23		23	23	23	23	23
24	Noël	24	24	24	24	24	24
25		25	25	25	25	25	25
26		26	26	26	26	26	26
27		27	27	27	27	27	27
28		28	28	28	28	28	28
29		29	29	29	29	29	29
30		30	30	30	30	30	30
31		31	31	31	31	31	31

766 heures en centre de formation (dont 276 heures au restaurant "Les 3 couleurs")

105 heures en stage

Groupe Etablières

16 rue des Gravants - BP347 - 85200 FONTENAY LE COMTE CEDEX

Tél. 09 70 80 82 21

ecole.fontenay@etablieres.fr

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)



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 2022 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 2022-2023

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 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

