

CAP Production Services en Restaurations (CAP PSR)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser des préparations culinaires simples.
- Prendre les commandes des clients.
- Encaisser les commandes des clients.
- Assurer la distribution des préparations aux clients.
- Entretien du matériel, des équipements et des locaux.

Entreprises d'accueil

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria).
- Restauration collective dans les structures publiques, privées ou associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergements pour personnes âgées, foyer logement...).
- Entreprises de préparation de plateaux-repas (transport aérien, ferroviaire, routes/autoroutes...).

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3^e de collège, 3^e SEGPA, 3^e Prépa Métiers et réorientation.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Formation par apprentissage

Code diplôme : Nouveau diplôme
Code RNCP : Nouveau diplôme

Niveau de sortie
Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation
840 heures (sur 2 ans).

Durée du contrat
2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance
2 jours en UFA
3 jours en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



Lycée des Métiers St-Ennemond
10 rue du Pilat
42400 S^T CHAMOND
04 77 22 03 03
contact@lpp-st-ennemond.fr
www.lpp-saintennemond.fr

Contenu de formation

| | Matières |
|---------------------------|---|
| Matières générales | Français – Histoire Géographie |
| | Mathématiques – Sciences physiques |
| | Anglais |
| | Éducation Physique et Sportive (E.P.S.) |
| Matières professionnelles | Prévention Santé Environnement (P.S.E.) |
| | Enseignement professionnel |
| | Chef d'œuvre |
| | Co-intervention |

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

| Epreuves | Coefficient | Type | Forme |
|---|-------------|------|-------------------------|
| EP1 : Production alimentaire | 7 | CCF | Ecrit, Oral et Pratique |
| EP2 : Service en restauration | 6 | CCF | Ecrit, Oral et Pratique |
| EG1 : P.S.E. | 1 | CCF | Ecrit |
| EG2 : Français - Histoire Géographie Éducation civique | 3 | CCF | Ecrit et Oral |
| EG3 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques | 2 | CCF | Ecrit |
| EG4 : E.P.S. | 1 | CCF | Pratique |

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références

| | 2019 | 2018 | 2017 |
|---|-----------------------------------|---------------|-------------------|
| Taux de réussite globaux | 87,06% | 83,99% | 83,01% |
| • CAP / CAPA / MC / TP/ DE | 96,69% | 97,26% | 96,69% |
| • Bac Pro / Bac Pro A / BP | 91,89% | 89,20% | 89% |
| • BTS / BTS A titre Bac +2 | 82,24% | 80,73% | 80% |
| • Formations Bac +3 | 60% | 68,75% | 44% |
| Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation) | Résultats enquête en cours | 82% | 80% |
| Taux de poursuite d'étude | NC | NC | NC |
| Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) | 87% | 88% | Non mesuré |

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en un an
- Mention Complémentaire Employé barman en un an
- Mention Complémentaire Sommellerie en un an
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Débouchés professionnels :

- Agent de restauration
- Second de cuisine
- Commis

...

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 6 100 € (coût d'amorçage).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

| Année d'exécution du contrat | Apprenti de moins de 18 ans | Apprenti de 18 à 20 ans | Apprenti de 21 à 25 ans | Apprenti de 26 ans et plus |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1 ^{ère} année | 27% | 43% | 53%* | 100 %* |
| 2 ^{ème} année | 39% | 51% | 61 %* | 100 %* |
| 3 ^{ème} année | 55% | 67% | 78 %* | 100 %* |

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6€ par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3€ par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

| Année de la formation | Promotion | Date de début de la formation | Date de fin de la formation (incluant examens) |
|------------------------|-------------|-------------------------------|--|
| 1 ^{ère} année | 2020 - 2022 | 01/09/2020 | 31/08/2022 |
| 2 ^{ème} année | 2020 - 2021 | 01/09/2020 | 31/08/2021 |

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : lignes STAS 25,29, 40, 42 à 45, 78 et 81.
- Transports scolaires lignes STAS 18, 33 et 52 / réseaux TIL.
- Gare TGV Ter à proximité : Gare de St Chamond à 5 minutes à pied de l'UFA.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Lycée des Métiers de l'accompagnement de la personne et de l'accompagnement des organisations
- Certifié Data Dock
- Label développement durable

• Restauration

Self sur place, commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Partenariat avec la Maison S^{te} Thérèse à S^t Chamond

Matériel / Équipement

CDI équipé de postes informatiques, plusieurs salles informatiques, plateau technique logistique.

Coordonnées de l'UFA



Lycée des Métiers St-Ennemond

10 rue du Pilat
42400 S^T CHAMOND
04 77 22 03 03
contact@lpp-st-ennemond.fr
www.lpp-saintennemond.fr

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026