

CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP APR)

Objectifs

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

- Assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.
- Assurer des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.
- Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations.

Entreprises d'accueil

- Services de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives relevant : du secteur des administrations et des entreprises, du secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...), du secteur scolaire et universitaire...
- Nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile) : restauration en libre service (cafétéria), restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburgers...), restauration à thème.
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...).

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : au moins un niveau équivalent (CAP, BEP).
- **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 500 221 29
Code RNCP 1149

Niveau de sortie

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

Durée de la formation

440 heures (sur 1 an : 2^e année de CAP).

Durée du contrat

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

Rythme de l'alternance

3 jours en UFA
2 jours en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



U.F.A. Les Bressis

UFA Les Bressis

85 route des Creuses - CS30012
74601 SEYNOD Cedex
04 50 69 28 03
ufa@bressis.fr
www.lycee-prive-bressis.fr

Contenu de formation

| | Matières |
|---------------------------|---|
| Matières générales | Français, Histoire-Géographie, Education Morale Civique |
| | Anglais |
| | Math. Sciences |
| | Arts appliqués |
| | EPS |
| Matières professionnelles | Co-enseignement Français-Ens. professionnel |
| | Co-enseignement Maths – Ens. professionnel |
| | Prévention Santé Environnement |
| | Chef d'œuvre |
| | Enseignement théorique professionnel |
| | Accompagnement Personnalisé |

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 |
|---|-------------|----------|----------|
| EP 1 : Production de préparations froides et chaudes | 6 | CCF | Pratique |
| EP 2 : Mise en place de la distribution et service au client | 5 | CCF | Pratique |
| EP 3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements | 5 | CCF | Pratique |
| EG 1 : Expression française | 2 | Ponctuel | Ecrit |
| EG 2 : Maths - Sciences Physiques | 2 | Ponctuel | Ecrit |
| EG 3 : Vie Sociale et professionnelle | 1 | Ponctuel | Ecrit |
| EG 4 : E.P.S. | 1 | CCF | Pratique |

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

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 (Quiz, 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 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 (en 1 an) : MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé barman, MC Sommellerie...
- Bac Pro (en 2 ans) : Bac Pro Commercialisation et services en restauration...

Débouchés professionnels :

L'obtention du diplôme permet au titulaire de travailler dans la restauration collective (cuisines scolaires, maisons de retraite, hôpitaux...), la restauration rapide (cafétéria, à emporter), la restauration embarquée (avions, trains...) et la restauration d'entreprise, et ce dans des activités diverses (en production, service, entretien et commerce).

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 moyen préconisé par France Compétences : 7 485 €

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).
- Vous intégrez une classe en 1^{ère} Bac Pro en apprentissage, après une 2^{nde} professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : la rémunération sera équivalente à une 2^e année d'exécution de contrat.
- 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

- 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) |
|------------------------|-------------|-------------------------------|--|
| 2 ^{ème} année | 2020 - 2021 | 01/09/2020 | 08/07/2021 |

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 en mixité des publics apprentis et scolaires.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité (Ligne N° 2 de transport SIBRA ; arrêt « Eglise des Bressis »).
- Gare TGV Ter à proximité (Gare d'Annecy à 10-12 minutes en bus).

Accès par transport

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Partenariat européen : ERASMUS + ; Réseau Netinvet
- L'établissement fait partie du réseau catholique St Joseph
- Rayonnement de l'établissement sur le bassin annécien en partenariat avec les entreprises locales

• Restauration

- Self et cafétéria sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Possibilité d'Internat sur place : se renseigner auprès de l'UFA

Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées de vidéo projection et système audio, écran, tableau blanc, connexion internet.
- Salles informatiques.
- Une salle de conférence équipée vidéo et audio.
- Environnement numérique de travail Office 365.

Coordonnées de l'UFA



U.F.A. Les Bressis

UFA Les Bressis

85 route des Creuses - CS30012
74601 SEYNOD Cedex
04 50 69 28 03
ufa@bressis.fr
www.lycee-prive-bressis.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