



Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

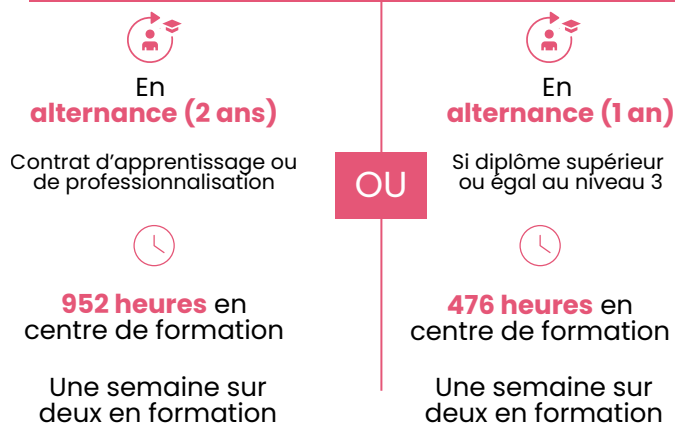
Compétences visées.

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Réaliser des préparations alimentaires et de cuissons simples
- Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, conseiller le client ou convive et prendre les commandes
- Encaisser les prestations
- Entretenir les locaux, le matériel et des équipements

Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique et self
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique
- Mise à disposition de notre plateforme de formation à distance (360Learning)

FORMATION



Prérequis.

- Pour les moins de 16 ans : Niveau 3ème
- Pour les plus de 16 ans : Pas de niveau requis
- Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- CAP Cuisine / Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Services en restauration

Dans un autre centre de formation :

- CAP Cuisinier.ère en desserts de restaurant
- Certificat de Spécialisation en desserts de restaurant
- Certificat de Spécialisation Sommelierie

Contenu de la formation.

- Travaux pratique en restauration rapide, cafétéria et self
- Cours théorique hygiène, science de l'alimentation, technologie, environnement professionnel
- Anglais
- Projet Chef d'oeuvre
- Mathématique Science Physique
- Français, Histoire, Géographie, EMC
- Prévention Santé Environnement
- EPS

Modalités de recrutement.

Dossier de candidature

Réunions d'informations collectives

Entretien individuel

Modalités d'évaluation.

En Contrôle continu en cours de formation

Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

Validation par blocs de compétences

Certification partielle possible

Délais d'accès.

Une semaine à un mois
selon la date d'ouverture
de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

Financement de la formation.

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

Débouchés.

- Agent.e polyvalent.e
- Employé.e de cafétéria
- Employé.e de restauration
- Employé.e de restauration rapide
- Employé.e de restauration collective
- Equipier.ère polyvalent.e

ECOLE INCLUSIVE.

- Accessibilité aux personnes en situation de handicap
- Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.
- Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.
- Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Code RNCP : RNCP35317

Intitulé exacte de la certification :
Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Date enregistrement de la certification : 1/09/2021

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Une question sur la formation ?

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

02 42 39 14 72

