

CAP PSR Apprentissage en 1 an

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Présentation Formation

- Préparer et se présenter au CAP APR code :501 221 29
- Acquérir des compétences, devenir un professionnel
- Travailler en restaurant (d'entreprise, self, école, cafétéria, restaurant, restauration rapide.) pour préparer des entrées, des desserts, mettre en valeur les produits, entretenir le matériel, accueillir les clients, ...

Métiers préparés :

- agent polyvalent ;
- employé de cafétéria ;
- employé de restauration ;
- employé de restauration rapide ;
- employé de restauration collective ;
- équipier polyvalent Employeurs :

Restaurant, Cafétéria, Steak-House, Self d'entreprise, Cantine scolaire, Etablissements de santé, Maison de Retraite,

Profil requis :

- Niveau d'entrée : 3ème
- Age : être âgé de 15 à 26 ans*
- Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage)
- Visite médecine du travail effectuée ou convocation
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance
- Autonomie dans le travail

Qualités requises :

- Etre attiré par les métiers de la restauration et le service
- Etre apte au travail d'équipe
- Posséder une bonne résistance physique à la station debout

Etre âgé de 18 à 25 ans... Candidature et entretien

1 référent de parcours : Contractualisation, Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan, Accompagnement en entreprise, Inscriptions aux certifications visées, Atelier de recherche d'emploi/Formation

Rémunération :

18-20 ans

1ère année : 41% du SMIC / 2ème année : 49% du SMIC

21 ans et plus

1ère année : 53% du SMIC/ 2ème année : 61% du SMIC

Plus prime d'équipement du Conseil Régional

Parcours professionnel

- Pédagogie de l'alternance. Les savoirs sont organisés dans l'espace et le temps pour constituer un processus progressif de formation. L'apprenti(e) est placé au centre de l'interaction entre les contenus de formation abordés en centre et ceux abordés en entreprise. Les relations contractuelles entre le CFA et les entreprises comprennent, outre les visites de suivi et les réunions de travail, un outillage partagé qui permet à chaque alternant(e) de partir, pour chaque période en entreprise, avec un projet d'acquisition et d'en rendre compte

systématiquement à son retour. A travers la rédaction de documents co-construits, une relation rigoureuse s'opère entre les apports du CFA et l'expérience en entreprise.

- Pédagogie active privilégiant les mises en situations ou simulations de résolution de problèmes individuelles et collectives, la mobilisation des savoirs sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'apprenant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Alternance: 12 semaines en centre de formation et 35 en entreprise, soit 1 semaine en centre et 3 semaines / mois en entreprise.

- Personnalisation du parcours possible selon acquis antérieurs

- Positionnement : Bilan d'évaluation possible selon conditions fixées par la SAIA/DRAAF donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur.

- Convention de complément de formation dans une tierce entreprise

Contenu de la formation

- 1 semaine en Centre (UFA) et 3 en Entreprise en alternance suivant un calendrier établi, sur période de 24 mois

Matières générales : DISCIPLINES HORAIRES SUR 1 ANS

- Français 88h
- Histoire Géographie 42h
- Mathématiques 88h
- Sciences Physiques 42h
- Vie sociale et professionnelle + AFPS 60h
- Anglais 52h
- Sport 78h
- Arts appliqués Cultures artistiques 52h

Matières professionnelles : DISCIPLINES HORAIRES SUR 2 ANS

- Technologie, Sciences appliquée 64h
- Cuisine, entretien, distribution 240H
- Valorisation de l'alternance 104h

TOTAL = 910h

Durée

12 mois ...

Profil Formateur

Enseignants de l'Education Nationale...