



## CUISINE - SERVICE

### COLLECTIVITÉ - RESTAURATION TRADITIONNELLE / RAPIDE

→ UNE FORMATION VARIÉE POUR UN EMPLOI POLYVALENT DANS LA RESTAURATION

#### LE VOLUME HORAIRE

840 h sur 2 ans  
420 h sur 1an (sous conditions)



#### LES PRÉ-REQUIS

- Satisfaire à l'entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage
- Avoir entre 15 et 29 ans *révolus* (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire)
- Pas de limite d'âge pour les personnes Reconnaisante Travailleur Handicapé)

#### LES COMPÉTENCES

L'Agent Polyvalent de Restauration assure :

- la préparation, la fabrication,
- le conditionnement des aliments et des plats.
- il contrôle la qualité des aliments.
- il s'adapte à l'évolution de toutes les formes de restauration traditionnelle ou collective

#### LE CONTENU DE LA FORMATION

##### **ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

Techniques Professionnelles (production, service, entretien) -Connaissances des milieux professionnels - Microbiologie appliquée - Technologie des produits alimentaires - Prévention, santé, environnement - Communication

##### **ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

Français / Histoire Géographie - Enseignement Moral et Civique -Mathématiques / Sciences - Langue vivante étrangère facultative (anglais) - Education physique et sportive

MFR PEYREGOUX

**Formations Initiales E.A. et Professionnelles • Secteurs Sanitaire et Social & Restauration**

4° et 3° E.A. • Capa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) • BAC PRO Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)

**C.F.A. réseau MFR Occitanie** : CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (AEPE) • CAP et Titre Pro Cuisine

CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • CAP Commercialisation et Services en H.C.R.  
VAE • FORMATION CONTINUE

La Roque • 81440 Peyregoux • 05.63.82.20.20 • mfr.peyregoux@mfr.asso.fr • www.mfr-peyregoux.fr

## LA VALIDATION

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap

## LES POURSUITES D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou, en fonction du dossier, en 1 an en Cap ou en 2 ans, en bac professionnel.

Exemples de formations possibles

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Employé barman

MC Sommellerie

CAP Cuisine, Commercialisation et services en restauration

Bac pro Commercialisation et services en restauration



## LES DÉBOUCHÉS

Agent polyvalent, Employé de cafétéria. Employé de restauration, Employé de restauration rapide...

**Le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'employeur ou les collectivités**

## Rémunération :

Versée par l'employeur et qui varie en fonction de l'âge du jeune

**Taux horaire brut mensuel** (base 35h semaine)

**Pour les contrats conclus à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020**

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 ans à 20 ans	Apprenti de 21 ans à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100%*
2 <sup>e</sup> année	39%	51%	61%*	100%*
3 <sup>e</sup> année	55%	67%	78%*	100%*

\* ou du salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé

## Avantages & Exonérations pour l'employeur :

En fonction de la structure accueillant le jeune (nous consulter)

**Période d'essai** : 45 jours

**Pour tous renseignements, vous pouvez contacter :**

**Mme Christine ROUANET :**

Référente Apprentissage

Chargée Développement Formations

Ligne directe : 05.63.82.20.29

E-mail : christine.rouanet@mfr.asso.fr



LA MFR c'est aussi :  
- Un restaurant d'application  
- Un site à la location  
- Internat

Ne pas jeter sur la voie publique