CAP Production et service en restaurations

Guide de réussite du projet de développement des compétences

Objectif : Informer les acteurs de la formation en CAP Production et service en restaurations

IFPP

8, rue Agricol Perdiguier
15000 Aurillac



Taux de réussite = 80 % (moyen sur 3 ans)

Objectifs de la formation

- Production alimentaire :
  - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires, réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires, réalisation de préparations et cuissons simples, assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires et mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces de production,
- Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) :
  - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation, prise en charge des clients ou des convives, service aux clients ou convives, encaissement des prestations, mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Durée, rythme et modalités d'examen :

- 2 ans en contrat d'apprentissage (le délai d'accès est individualisé en fonction de la période et du positionnement).
- Validation de l'examen en ponctuel.
- 12 semaines par an environ en centre de formation.
- Méthodes pédagogiques : Formation en salle et atelier, travail de groupe avec ou sans outils informatique et numérique, retours d'expérience entreprises et fiche de suivi des compétences.



Pas de pré-requis.

Coût

- Formation gratuite pour l'apprenti,
- Formation gratuite pour l'entreprise secteur privé (prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise).

La charte de l'alternance

(Extrait de la charte de l'apprentissage Auvergne-Rhône-Alpes)

Pour garantir la meilleure intégration de l'apprenant au sein de l'entreprise formatrice :

❖ L'apprenti s'engage auprès de l'entreprise à :

- S'investir dans l'équipe de professionnels qui l'accueille.
- Effectuer les missions confiées par l'employeur et son maître d'apprentissage.
- Respecter le mode de fonctionnement de l'entreprise.
- Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail pour protéger ses collègues et lui-même.
- Rendre compte à son employeur et/ou maître d'apprentissage de ses activités à l'IFPP.
- Acquérir les gestes professionnels pour l'exercice du métier.
- Prendre en compte avec considération la proposition de recrutement que son employeur serait amené à lui faire à l'issue de sa formation.

❖ L'employeur et le maître d'apprentissage s'engagent auprès de l'apprenti à :

- Faciliter son intégration en lui donnant des repères et un cadre lui permettant d'apprendre son métier dans de bonnes conditions.
- Assurer sa formation pratique en lui confiant des missions opérationnelles en adéquation avec le diplôme ou le titre préparé.
- Veiller au suivi de sa formation à l'IFPP, notamment en participant aux rencontres organisées par l'IFPP, en complétant le carnet de liaison.

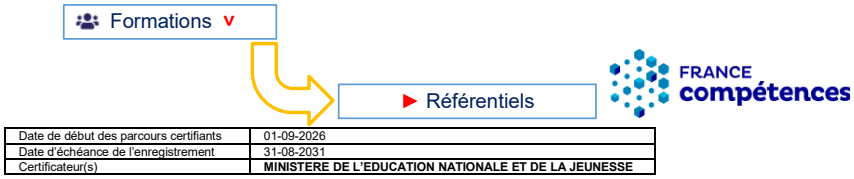
❖ L'IFPP s'engage auprès de l'apprenti et de l'entreprise à :

- Dispenser une formation générale, technologique et pratique qui complète la formation reçue en entreprise et qui s'articule avec elle.
- L'accompagner tout au long de son parcours et de prendre en compte ses éventuelles difficultés.
- Assurer son suivi en entreprise, en réalisant des visites en entreprise et en mettant en place des documents de liaison IFPP/Entreprise/apprenti.
- L'accompagner dans sa recherche d'entreprise et dans ses démarches d'insertion professionnelle.
- L'accompagner dans son orientation.
- Proposer des outils de suivi du parcours de l'apprenti.
- Faire un retour régulier sur le comportement et le suivi par l'apprenti de la formation à l'IFPP et alerter sur les difficultés éventuelles.
- Assurer une médiation pour renforcer l'intégration de l'apprenti en entreprise et prévenir une rupture de contrat.

Référentiel de formation et de certification

Le référentiel de formation et de certification (RNCP42120) sont disponibles sur simple demande auprès de l'IFPP et sur le site internet : www.ifpp15.com

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42120/



Les enseignements dispensés à l'IFPP

Les enseignements dispensés par les formateurs de l'IFPP sont :

- Technologie appliquée et pratique,
- Chef d'œuvre,
- Sciences appliquées,
- Prévention, Santé et Environnement,
- Français, Histoire, Géographie et Enseignement moral et civique,
- Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques,
- Langue vivante étrangère (anglais),
- Education Physique et Sportive.

Suivi et Lien permanent avec l'IFPP

Les emplois du temps, le suivi pédagogique et les relevés de notes sont consultables sur le portail « net-Y-Paréo » à l'adresse : https://ifpp15.ymag.cloud/

La rémunération d'un(e) apprenti(e)

Situation	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2ème année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Insertion professionnelle et poursuite de formation

Insertion professionnelle

A l'issue du CAP, accès à l'emploi dans une entreprise de la restauration. Le taux national d'insertion est disponible sur :

www.inserjeunes.education.gouv.fr

Poursuites de formation

CAP Cuisine
CAP Commercialisation et Service en HCR (CAP CS HCR)
CAP Charcuterie-Traiteur

Comment privilégier vos échanges avec l'IFPP ?

En joignant un de nos services (accueil, inscription, formation, pédagogique, hébergement, restauration, direction) en :

- Téléphonant au **04.71.63.81.81**,
- Envoyant un mail à contact@ifpp15.com,
- Complétant le formulaire contact sur le site de l'IFPP (www.ifpp15.com),
- Ecrivant à l'IFPP à l'attention de la Direction,
- Répondant à l'enquête annuelle de satisfaction.

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référent handicap Alexandre Audouard : **04.71.63.81.81**

Notes