



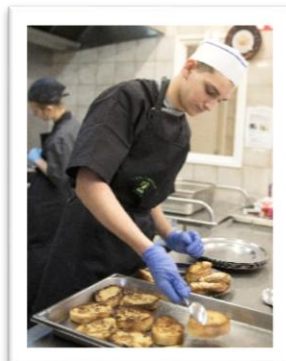
MAISON FAMILIALE RURALE ANTENNE DU CFA REGIONAL DES M.F.R

■ 20, Avenue des Sports ■ 01290 PONT-DE-VEYLE
■ Tel : 03.85.36.27.05 ■ Email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr ■ site : www.mfr-pontdeveyle.fr ■

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Une Formation pour :

- Une expérience professionnelle
 - Un statut de salarié
 - Un diplôme de niveau V



DUREE

Formation de 2 ans :
26 semaines en formation réparties
sur 13 semaines la 1^{ère} année
et 13 semaines la 2^{ème} année
le reste en entreprise.

PUBLIC et PRE-REQUIS

Etre âgé de 16 à moins de 29 ans révolus
Avoir le niveau 3^{ème} (- de 16 ans)
Signer un contrat d'apprentissage avec une
entreprise de restauration
collective ou commerciale
Un entretien avant l'entrée en formation

OBJECTIFS

Développer un comportement professionnel (savoir-être) en adéquation avec les attentes de l'entreprise
Acquérir les savoir-faire de la restauration de collectivité ou commerciale
Valider le diplôme du CAP Agent Polyvalent de Restauration
Permettre une poursuite d'études et/ou une bonne employabilité.



LA FORMATION

Contenu de la formation :

- Enseignements technologiques et professionnels :

Pratiques et techniques professionnelles de la restauration collective
Accueil et service de la clientèle
Entretien des locaux et des équipements
Sciences de l'alimentation
Microbiologie appliquée
Prévention santé environnement

- Enseignements généraux en relation avec les activités professionnelles

Français
Mathématiques-Sciences
Histoire-géographie-éducation civique
Arts appliqués et cultures artistiques
Langue vivante
Education physique et sportive

Démarche pédagogique :

- Pédagogie de l'alternance (entreprise / MFR) :
 - ✓ Prise en compte du vécu de l'apprenti(e) (milieu socio-professionnel)
 - ✓ Accompagnement individualisé
 - ✓ Retour d'expériences travaillé par l'échange et la mise en commun
 - ✓ Apports théoriques et pratiques
 - ✓ Etudes de cas, mises en situation professionnelle
- Evaluations en MFR et en entreprise permettant de mesurer la progression de l'apprenti(e) (bilan des acquis...)
- Visites en entreprise afin de créer et assurer un lien avec le maître d'apprentissage, et mettre en place un partenariat constructif
- Carnet de liaison qui permet une communication entre les différents interlocuteurs (apprenti(e), employeur, MFR, famille si l'apprenti(e) est mineur(e)).

Les secteurs d'activités :

- Les services de restauration collective (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées, collèges, lycées, restaurants d'entreprises...)
- Les cafétérias
- La restauration rapide (fast-food, viennoiserie, sandwicherie...)
- Les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien, ferroviaire...).



L'ENTREPRISE

Les missions en entreprise :

Production culinaire

- Réception et stockage des denrées et marchandises
- Réalisation d'opérations préliminaires pour l'élaboration de productions culinaires
- Cuissons de base et finition
- Assemblage de mets consommés froids ou chauds
- Conditionnement en vue de distribution différée, remise en température.

Distribution alimentaire

- Mise en place et mise en valeur de produits et espaces de distribution et de vente
- Accueil, service, conseil à la clientèle
- Transmission d'informations, encaissements.

Hygiène et entretien

- Normes de nettoyage des locaux, des équipements, des matériels (HACCP)
- Recherche de la qualité dans les diverses activités.

La recherche d'entreprise :

C'est une démarche avant tout personnelle et volontaire.

Même si la MFR reste l'interlocuteur privilégié dans l'accompagnement à la recherche, le meilleur atout est la motivation personnelle.

Le contrat d'apprentissage :

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail en alternance par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire dans les conditions prévues par le présent titre, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète, dispensée pour partie en entreprise et pour partie en centre de formation d'apprentis.

C'est un contrat de travail signé par l'apprenti(e) (son représentant légal s'il est mineur) et par son employeur. Il devient un salarié de l'entreprise au même titre que les autres salariés, avec les mêmes droits et les mêmes obligations.

Différentes aides aux employeurs d'apprentis sont mises en place chaque année. Nous solliciter pour plus d'informations.

La rémunération de l'apprenti : % du SMIC ou du salaire minimum conventionnel s'il est plus favorable

| AGE | ANNÉE D'EXÉCUTION DU CONTRAT | | |
|--------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|
| | 1 ^{ère} année | 2 ^{ème} année | 3 ^{ème} année |
| Jusqu'à 17 ans | 27 % | 39 % | 55 % |
| De 18 à 20 ans | 43 % | 51 % | 67 % |
| De 21 ans à 25 ans | 53 % | 61 % | 78 % |
| 26 ans et plus | 100 % | 100 % | 100 % |





Les responsabilités et les engagements :

| L'employeur s'engage à : | L'apprenti s'engage à : | La MFR s'engage à : |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Assurer à l'apprenti une formation professionnelle complète correspondant au métier choisi ✓ Lui désigner un maître d'apprentissage responsable de sa formation en entreprise ✓ Lui permettre de suivre la formation théorique en MFR ✓ Lui verser un salaire correspondant aux minima légaux ✓ A être présent à une réunion de coordination par an ✓ A participer aux jurys d'évaluation ✓ A remplir le carnet de liaison | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise ✓ Travailler pour son employeur et effectuer les travaux confiés correspondant au métier préparé ✓ Suivre avec assiduité la formation en MFR et respecter le règlement intérieur ✓ Se présenter à l'examen ✓ Fournir un arrêt de travail sous 48h (original entreprise et copie MFR) pour toute absence ✓ Veiller à la bonne tenue du carnet de liaison | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Offrir un cadre de formation qualitatif ✓ Assurer la formation générale et technologique ✓ Etre régulièrement en lien avec les maîtres d'apprentissage et les familles si l'apprenti(e) est mineur(e) ✓ Accompagner les apprenti(e)s pour les aider à réussir ✓ Eduquer à la responsabilité et au développement de l'autonomie ✓ Etre à l'écoute des personnes en formation |

Les débouchés : + de 85 % d'insertion professionnelle

Vie active

- Personnel polyvalent de restauration
- Service en restauration
- Employé de restaurant
- Autres....

Poursuite d'études

- Certification Professionnelle
- Cuisinier Gestionnaire de Collectivité (niveau IV)
- Certificat de Spécialisation Restauration Collective
- Mention complémentaire en 1 an (traiteur, pâtisserie, cuisine)
- BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration