

CAP PSR en Alternance :

Production et Service en Restaurations



OBJECTIFS

- Réceptionner / Stocker des produits
- Réaliser des préparations culinaires avec et sans cuisson
- Assembler, dresser, conditionner des préparations alimentaires
- Assurer l'entretien des locaux
- Mettre en place et approvisionner la distribution
- Accueillir, informer, conseiller, vendre / Encaisser
- Servir les clients

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

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

Tarif : Prise en charge du coût de la formation par les organismes partenaires.

Notre force : Accompagner et soutenir TOUS les jeunes (en situation de handicap, en difficulté scolaire...) vers une intégration sociale et une réussite professionnelle.



afatci
de Savoie

Devenez acteur de votre parcours professionnel :
une équipe engagée vous accompagne.

28 rue de Buisson Rond, 73000 Barberaz

LYCEE PROFESSIONNEL

04.79.33.41.17

PRIVE

Siret : 347 922 171 00025 - APE 802C

@ administration@lpp-margeriaz.fr

www.lpp-margeriaz.fr

@lyceemargeriaz

lyceemargeriaz

MATIÈRES

Générales	Français
	Histoire - Géographie et Enseignement Moral et Civique
	Mathématiques
	Prévention - Santé - Environnement
	Langue Vivante 1 : Anglais
	Arts Appliqués et Culture Artistique
	Éducation Physique et Sportive
Professionnelles	Production Alimentaire
	Service en Restauration
	Entretien des Locaux
	Savoirs Théoriques Associés

MÉTHODES

- Cours en présentiel et distanciel
- Cas d'entreprises et mises en situation
- Travaux de groupe, activités de recherche et enquêtes terrain
- Projets collectifs
- Accompagnement Citoyen Educatif et Culturel
- Accompagnement à l'Orientation et à l'Insertion Professionnelle
- Accompagnement par un référent formation dédié à l'OFA et un tuteur / maître d'apprentissage en entreprise
- Questionnaire de satisfaction à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation de la pédagogie
- Questionnaire de suivi du devenir des apprenants

ÉVALUATION

- Forme globale / Épreuves ponctuelles à l'issue de la formation
- Cas d'entreprises et Mises en situation
- Dossiers professionnels avec soutenance orale
- Évaluation des compétences par l'entreprise d'accueil

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP complémentaire
ou Bac Pro suivant dossier

INSERTION PROFESSIONNELLE

Restauration collective (établissements scolaires, de santé, restaurants d'entreprise...) / Restauration en libre-service (cafétéria)
Restauration rapide (snack, sandwicherie, camion-restaurant...)