

ETABLIÈRES
PRODUCTION

LA ROCHE SUR YON



RESTAURATION

Double certification
en deux ans

OBJECTIFS

- Préparer un titre professionnel de niveau V délivré par le Ministère de l'Emploi et un CAP délivré par l'Éducation Nationale
- Apporter les savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'insertion professionnelle
- Permettre la poursuite d'étude
- Favoriser un emploi de salarié ou d'indépendant

EMPLOYEURS

- **Restauration collective sociale** : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- **Restauration commerciale** : chaîne hôtelière, cafétéria, brasserie, snack-bar...

DÉBOUCHÉS

- Insertion professionnelle
- Poursuite d'étude

Titre Professionnel Agent de Restauration CAP Agent Polyvalent de Restauration

DESCRIPTIF DU MÉTIER

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et desserts
- Réaliser des grillades et sautés minute devant la clientèle
- Assurer le service et l'encaissement clientèle
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et locaux

FORMATION PROFESSIONNELLE SUR 2 ANS

70 %	Pratiques professionnelles sur chantiers partenaires
30 %	Matières générales, technologie, vie sociale et professionnelle en centre

CETTE FORMATION EST POUR VOUS SI...

- Vous êtes motivé par les métiers d'Agent en Restauration Collective ou Commerciale
- Vous avez entre 15- 20 ans, êtes sorti du système scolaire sans qualification et recherchez une formation pratique
- Vous recherchez à valider un diplôme reconnu
- Vous souhaitez bénéficier d'une formation en alternance originale
- Vous pouvez bénéficier du statut de la formation continue professionnelle (DE, CIF, CPF, AGEFIPH...) dans le cadre d'une réorientation professionnelle (Nous consulter pour une étude de faisabilité)

RECRUTEMENT SUR DOSSIER, TESTS ET ENTRETIEN DE MOTIVATION

POSITIONNEMENT et suivi par les partenaires sociaux
(Missions locales, MIJEC, MLDS, CAPEMPOI, Pôle Emploi...)

DES PARTENAIRES VARIÉS

- SODEXO
- Etablissements scolaires
- Collectivités territoriales
- Cafétérias, brasseries...

g|E

prodETABLIÈRES

www.etablieres.fr



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

PÉDAGOGIE

- Effectifs limités à 8 pour un Maître professionnel.
- 70 % du temps en situation pratique (production).
- Associer la pratique à la théorie par un même Maître professionnel.
- Productions réalisées dans les conditions réelles et avec les mêmes exigences qu'en entreprise.

HÉBERGEMENT

- Internat
- Résidence étudiante Agropolis

CONTACT

Pour un rendez-vous
ou une information

ÉTABLIÈRES Production
Route de Nantes
BP 609
85015 La Roche-sur-Yon

0970 808 221
Numéro non surtaxé

PROGRAMME

Techniques et pratiques professionnelles (70 % du temps)

- Préparation de matières premières destinées à la transformation,
- Réalisation de l'assemblage de hors d'oeuvre et desserts,
- Réalisation de grillades et de sautés minutes,
- Accueil clientèle, service et encaissement,
- Nettoyage batterie de cuisine et locaux.

Matières transversales

- Expression française et communication,
- Mathématiques appliquées,
- Vie sociale et professionnelle,
- Hygiène et sécurité.

LES ÉTABLIÈRES PRODUCTION

Toutes les formations des Établères-Production sont labellisées par la Fédération Nationale des Écoles de Production (FNEP).

Une démarche éprouvée et un chemin d'excellence

- Le principe des Écoles de Production a été créé en 1882 sur la base du modèle « école entreprise ».
- Ce concept a fait ses preuves avec en moyenne 90 % de réussite aux examens, 100 % d'insertion professionnelle et avec régulièrement des élèves primés aux concours des Meilleurs Apprentis Régionaux et de France.

Une pédagogie, du sens et de la réussite

- Le concept des Écoles de production trouve son originalité dans le fait d'inscrire la formation pour 70 % de son temps dans la production de commandes pour de vrais clients (industriels, collectivités, particuliers) avec le souci de respecter les mêmes exigences (coûts, qualité, délais...)
- Ce mode d'alternance est différent de l'apprentissage puisque l'apprenant est encadré par le même référent (Maître professionnel) aussi bien sur la partie « pratique » (production-prestation de service) que sur la partie théorique, ce qui permet d'assurer aux plus jeunes un parcours sécurisé.

Ainsi le maître professionnel peut utiliser la pratique pour expliquer la théorie.

Un lieu d'intégration progressive à la vie professionnelle et adulte

Le Maître professionnel en plus de son rôle de formateur a un rôle éducatif. L'insertion dans le monde du travail est aussi importante (savoir-être, savoir-faire) que l'obtention du diplôme.

