

Devenez...

FORMATION PROFESSIONNELLE

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATIONS

EN PRÉPARANT LE
CAP PRODUCTION ET SERVICE
EN RESTAURATIONS

MÉTIERS TECHNIQUES



Métiers visés :

Employeurs :

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

NIVEAU ET DURÉE



**FORMATION DE NIVEAU 3 (CAP)
EN 9 MOIS (DE OCTOBRE À JUIN)**

TAUX DE RÉUSSITE :

Retrouvez tous nos chiffres sur notre site internet.



Pourquoi choisir les Établières ?

- Une formation sur le principe du «faire pour apprendre».
- Au plus près du **rythme de l'apprentissage** (14 semaines de stage, dont 10 semaines possibles au restaurant «Les Trois Couleurs»)
- Intervenants : maîtres professionnels issus du secteur
- De petits effectifs, parcours en mixité de public



Formation co-financée
par l'Etat dans le cadre du PACTE

Devenez...

FORMATION PROFESSIONNELLE

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATIONS

PROGRAMME

• TECHNIQUES ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION :

- **Production alimentaire** : Réception et stockage des produits (alimentaires et non alimentaires), opérations préliminaires sur les produits, préparation et cuissons, assemblage et dressage des préparations, entretien des espaces de production.
- **Service en restauration** : Mise en place des espaces de distribution, accueil, information et conseil aux clients, service, encaissement, entretien des espaces de distribution et de vente.

• MATIÈRES GÉNÉRALES

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique (EMC), Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Sécurité Environnement (PSE), Anglais.

Modalités d'inscription

- **Vous êtes en recherche d'emploi et vous avez plus de 16 ans.**
Aucun diplôme n'est exigé pour l'entrée en formation.
- **Admission sur dossier et entretien de motivation** (immersion préalable à la formation recommandée au restaurant «Les trois couleurs»).
- **Dossier d'inscription à télécharger sur notre site internet.** Envoi par mail ou pas courrier sur simple demande.
- **Formation en présentiel.** Nos équipes restent à votre disposition pour étudier votre projet de formation.



À l'issue de la formation

- Vous obtiendrez un CAP Production et Service en Restaurations, enregistré au RNCP n°35317 et certifié sous l'autorité du Ministère de l'éducation nationale jeunesse et sport.
- Vous aurez acquis les compétences professionnelles et comportementales pour le secteur d'activité choisi.
- Vous serez un professionnel consciencieux.

Contact

École des Établières

16 rue des Gravants - BP 347
85206 Fontenay-le-Comte

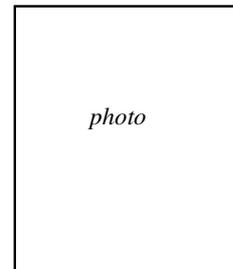
ecole.fontenay@etablieres.fr

www.etablieres.fr

0970 808 221 (numéro non surtaxé)



Possibilité de poursuivre ses études en CAP Pâtisserie, Bac pro hotellerie restauration par apprentissage ou d'entrer dans la vie active à l'issue de la formation
Non accessible par la VAE - Non éligible au CPF
Validation de la formation complète uniquement
Possibilité d'acquérir des blocs de compétences selon le niveau d'entrée en formation
Pas d'équivalences ou de passerelles possibles



Ecole des Etablières – Fontenay Le Comte

16 rue des Gravants
85200 FONTENAY LE COMTE
09 70 80 82 21
ecole.fontenay@etablieres.fr

DOSSIER DE CANDIDATURE

CAP « Production et service en restaurations »
1 EMPLOI 1 FORMATION

Form fields for personal information: Nom, Prénom, Sexe, Nationalité, Taille de vêtements, Adresse, Code postal, Ville, Téléphone fixe, Portable, Email, Date de naissance, Lieu de naissance, N° de sécurité sociale, Formation actuelle ou dernier diplôme obtenu, Situation familiale.

Section: Cadre réservé au Centre de formation. Sub-sections: Dossier d'inscription (Reçu le, Complet/Incomplet), Admission (Journée d'admission, Confirmation le, Décision du jury, A.R. le, Réponse administrative).



VOTRE PARCOURS

DIPLÔMES OBTENUS

Intitulé	Année	Établissement/Ville	Niveau

LANGUES ÉTRANGÈRES

Langue	Niveau (courant, moyen, notion)
Anglais	
Autre(s) : _____	

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Date	Durée	Stages et/ou emplois occupés	Entreprise

PERSONNES A CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ / ____ / ____ / ____ / ____ Tél professionnel : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Profession : _____ Lien de parenté : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : ____ / ____ / ____ / ____ / ____ Tél professionnel : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Profession : _____ Lien de parenté : _____



**INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES**



Région
PAYS DE LA LOIRE



Région
**PAYS de la
LOIRE**

CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN

SITUATION ACTUELLE

- Demandeur d'emploi : N° d'Identifiant : _____
Date d'inscription : _____
Agence : _____
Type de rémunération : RSA
 Allocation Retour Emploi
 Allocation spécifique de solidarité
 Aucune

Autre (précisez) : _____

Bénéficiez-vous ou avez-vous bénéficié dans votre parcours scolaire des aménagements suivants :

- Aménagement du temps de formation Aménagements d'épreuves
 Aménagements spécifiques matérielles Accompagnement humain (AVS, ASH...)

Etes-vous en situation de handicap : Oui non

Observations / Autres informations :

(Autres données, précisions personnelles importantes, situation de handicap...) : _____

Pour tous les candidats : Comment avez-vous eu connaissance de cette formation ?

- Site internet Etablieres.fr* Autre site Internet* Information dans un salon Presse écrite
 Anciens élèves Portes ouvertes Bouche-à-oreille CIO, ONISEP Par la famille
 Autre (précisez) : _____

* Si Internet, quels mots-clés avez-vous tapé ? : _____

Je certifie l'exactitude des informations fournies dans ce dossier.

A _____ Le _____

Signature du candidat

Signature du représentant légal
(pour les candidats mineurs)



PIÈCES A JOINDRE AU DOSSIER

- 1 CV à jour
- 1 lettre de motivation pour suivre la formation choisie (adéquation avec votre parcours, projet professionnel...)
- 2 photos d'identité (dont une à coller sur la première page du dossier)
- 1 photocopie de votre carte d'identité recto-verso
- 1 photocopie de votre attestation d'immatriculation à la sécurité sociale
- 1 photocopie du dernier diplôme obtenu (vous communiquerez vos résultats à l'examen 2025 dès que possible)
- 1 photocopie de votre relevé de notes de votre diplôme le plus élevé et de votre formation en cours dès que vous en avez possession

CONDITIONS D'ADMISSION 2025-2026

Processus d'admission :

- Réception et examen de votre dossier de candidature
- Entretien de recrutement individuel et test de positionnement. Cela vise à vérifier l'adéquation entre votre projet professionnel et la formation
- Confirmation d'inscription : le candidat admis est informé dans la semaine qui suit l'entretien. Il reçoit le contrat de formation à signer et à renvoyer en 2 exemplaires à l'établissement. L'inscription sera définitive à réception du contrat de formation signé.

Conditions financières :

La formation est co-financée par la région Pays de la Loire ; l'État, (Pacte régional d'investissement dans les compétences PIC), et l'Union européenne (FSE), représentant une prise en charge intégrale du coût de formation pour le candidat.

RGPD :

Les données collectées dans le présent document ne feront pas l'objet de transferts hors du territoire de l'Union européenne, ni d'une prise de décision automatisée.

Les données sont conservées dans le cadre du suivi de l'apprenant jusqu'à la signature du contrat de formation. Si aucun contrat de formation n'est signé, le Responsable du traitement procédera à la destruction ou au cryptage des données personnelles détenues.

Conformément à la réglementation en vigueur, vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, de suppression, d'opposition, de limitation, de portabilité de vos données personnelles.

Pour exercer ces droits vous pouvez contacter votre centre de formation : ecole.fontenay@etablieres.fr.

Pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter notre DPO, par voie électronique: dpo@etablieres.fr



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Région
PAYS DE LA LOIRE



Région
PAYS
de la
LOIRE

CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN