

# Préparez le CAP...

ÉCOLE DE PRODUCTION

## PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

MÉTIERS TECHNIQUES



### Métiers visés :

- Employé(e) de restauration
- Agent polyvalent(e) en restauration

#### 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 2 ANS**

### TAUX DE RÉUSSITE :

Retrouvez tous nos chiffres sur notre site internet.



### Pourquoi choisir les Établières ?

**Une formation École de Production adaptée aux jeunes qui préfèrent apprendre par la pratique :**

- 70 % du temps en pratique encadrée par des professionnels de la restauration
- 30 % du temps en cours adaptés au niveau de chacun
- Une formation au sein du restaurant «Les Trois Couleurs»



ÉCOLE  
DE PRO  
DUCTION



Direction régionale  
de l'économie, de l'emploi,  
du travail et des solidarités

Préparez le CAP...

# PRODUCTION ET 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 avez entre 15 et 18 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.



### Les plus



- Pas de frais de scolarité
- Diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et certifié sous l'autorité de l'Éducation Nationale
- Des effectifs limités à 12 élèves pour un maître professionnel
- Possibilité d'hébergement sur place

### Contact

**École de Production**  
**École des Établières**  
 16 rue des Gravants - BP 347  
 85206 Fontenay-le-Comte  
[ecole.fontenay@etablieres.fr](mailto:ecole.fontenay@etablieres.fr)  
[www.etablieres.fr](http://www.etablieres.fr)  
 0970 808 221 (numéro non surtaxé)



28/06/2023

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