

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTERIA)

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Natur  **Alim**
**Restauration
Collective**



• **Formation certifiante :**

Niveau 3
RNCP35317



• **Durée de la formation :**

840 heures en centre de formation sur 2 ans

• **Rythme d'apprentissage :**

1 semaine au centre de formation et 3 semaines en entreprise / mois

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Ce CAP forme à la réalisation de plats simples, à l'accueil et à la capacité d'informer les clients, respecter les règles d'hygiène tout en étant respectueux de la qualité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Épreuves ponctuelles terminales



• **Tarif :**

- Défini selon le niveau de prise en charge en charge de l'opérateur de compétences ou du centre national de la formation publique territoriale

• **Rémunération :**

- Définie selon le barème de l'apprentissage (sous réserve de la convention collective de l'entreprise)

• **Conditions d'admission :**

- Possibilité d'inscription en ligne sur le site internet
- Constitution d'un dossier administratif complet
- Entretien de positionnement
- Signer un contrat d'apprentissage correspondant à la durée de la formation avec une entreprise ou une collectivité

• **Public ciblé :**

- La formation par apprentissage s'adresse à un public âgé de 15 ans à 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage après avoir suivi une classe de 3ème (sans limite d'âge pour les candidats ayant une RQTH), d'autres cas sur : <https://www.education.gouv.fr/se-former-par-l-apprentissage-2216>

• **Prérequis :**

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou une collectivité spécialisée dans le domaine de la restauration collective



Terre d'apprentissages, graines d'avenir



CONTENU DE LA FORMATION

UP 1 : Production alimentaire
UP 2 : Service en restauration
UG 1 : Prévention-santé-environnement
UG 2 : Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

Pédagogie

Mise en situation, Travaux pratiques, Questionnement, Projet, Demandes d'investigation, ...

UG 3 : Mathématiques – Physique-chimie
UG 4 : Education Physique et Sportive
UG 5 : Langue vivante étrangère

Les + de la formation :

- Passage du SST et du Certiphyto
- Plateaux techniques sur site

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuites d'études :

- Certificat de spécialisation en restauration collective

Métiers envisageables à l'issue de la formation :

- Agent polyvalent
- Employé de restauration collective
- Employé de cafétéria

LE CAMPUS C'EST...

- Un établissement au coeur de la nature à 10min de Chartres
- Un accompagnement individualisé des apprenants

ACCESSIBILITÉ :

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos référents sont à votre écoute pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagements spécifiques.

Référent handicap : cfa.eure-et-loir@educagri.fr



NATUR'ALIM C'EST AUSSI...

- Un internat et une résidence étudiante
- Un restaurant scolaire
- Une halle agroalimentaire
- Une exploitation agricole
- Des simulateurs de conduite d'engins
- Un foyer et une association des élèves
- Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- Un Centre de Documentation et d'Information
- Un amphithéâtre

