



**UNITE DE FORMATION D'APPRENTIS
MICHEL ROTH**

**C.A.P.
Production et service en
restaurations
(rapide, collective, cafétéria)**



N'hésitez pas à nous contacter :

03 87 95 05 50



**GRETA CFA LORRAINE EST – UFA Michel Roth
60 Rue du Maréchal Foch - 57215 SARREGUEMINES**

03 87 95 05 50

ce.0572741@ac-nancy-metz.fr

UNITE DE FORMATION MICHEL ROTH

Généralités sur l'apprentissage

L'apprentissage : est une formation par alternance, qui permet de travailler en entreprise avec un contrat d'apprentissage et un salaire, tout en préparant son diplôme dans l'unité de formation d'apprentis.

Age requis : L'apprentissage est ouvert à toute personne âgée de 16 ans (15 ans révolus si sortant de 3ème) à moins de 30 ans.

Durée du temps de travail : 35h par semaine. Le temps que vous passez en formation en unité de formation fait partie intégrante de votre temps de travail.

La rémunération : est calculée en % du SMIC en fonction de l'âge de l'apprenti et de son ancienneté dans le contrat.

Année d'exécution du contrat	Age de l'apprenti : de 16 à 29 ans révolus SMIC mensuel brut : 1 709,28 € au 1er janvier 2023			
	Pour les jeunes âgés de 16 à 17 ans	Pour les jeunes âgés de 18 à 20 ans	Pour les jeunes âgés de 21 à 25 ans	Pour les jeunes âgés de 26 ans et plus
1ère année	27 % 461,50 €	43 % 734,99 €	53 % 905,92 €	100 % 1 709,28 €
2ème année	39 % 666,62 €	51 % 871,73 €	61 % 1 042,66 €	100 % 1 709,28 €
3ème année	55 % 940,10 €	67 % 1 145,22 €	78 % 1 333,24 €	100 % 1 709,28 €

Les avantages sociaux : L'apprenti bénéficie :

- d'une carte d'étudiant des Métiers
- d'allocations familiales si l'apprenti a moins de 20 ans et si son salaire ne dépasse pas 55% du SMIC
- d'une aide au permis de conduire : 500€ (à partir de 18 ans)
- possibilité de déjeuner au restaurant scolaire du lycée et de bénéficier de l'internat

C.A.P.

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Qualités requises : Un souci d'hygiène et de propreté permanent, Discipline et organisation, Travail en équipe, Pouvoir supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

Objectifs de la formation : Le ou la titulaire de ce CAP prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Contenu de la formation :

- Production culinaire
- Service en restauration
- Prévention/Santé/Environnement
- ENSEIGNEMENTS GENERAUX : Français, Histoire/Géographie, Langue vivante 1 (allemand), Mathématiques, Arts appliqués, Education physique et sportive

L'évaluation des compétences pour l'obtention du diplôme se fait par le biais du Contrôle en Cours de Formation (CCF).

Alternance et nombre d'heures de cours par an :

12 semaines par an en centre selon calendrier de l'alternance
400 h de cours par an

Poursuite d'études / Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an mention complémentaire.