



la roche du trésor

ORCHAMPS-VENNES

Les Métiers de la Restauration

CAP APR

Titre Pro de Cuisinier

Module HACCP

Cuisinier Gestionnaire de
Restauration Collective

www.mfr-rochedutresor.com
Tel: 03 81 43 59 55



- CAP -

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

OBJECTIFS: Se former pour préparer les repas, mettre en place leur distribution et servir les convives. L'employé polyvalent doit savoir conseiller, entretenir le matériel et peut être amené à assurer la vente de repas. Il travaille dans une entreprise de restauration rapide ou de vente à emporter ou dans la restauration collective

Démarrage: Septembre 2019

Fin de formation: Juin 2021

CONDITIONS D'ENTREE:

- Être âgé de 15 ans révolus
- Niveau 3ème requis
- Signature d'un contrat pour la formation par apprentissage

MODULES:

Enseignements généraux

- Expression française- Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences-physiques
- Vie sociale et professionnelle/ Prévention Santé Environnement
- Education physique et sportive
- Anglais

Enseignements professionnels

- Production de préparations froides et de préparations chaudes
- Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements
- Langue vivante étrangère



- CAP -

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTELLERIE, CAFÉ ET RESTAURANT

OBJECTIFS: Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. Il peut aussi être amené à exercer : en maison de retraite, village vacances, parc de loisirs, restauration embarquée....

CONDITIONS D'ENTREE:

- Être âgé de 15 ans révolus
- Niveau 3ème requis
- Signature d'un contrat pour la formation par apprentissage

MODULES DE FORMATION:

Enseignements généraux

- Expression française - Histoire- Géographie
- Mathématiques - Sciences-physiques
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- éducation esthétique
- Education physique et sportive

Enseignements professionnels

- technique de cuisine et préparation office
- TP brasserie/limonade, restaurant
- Technique de bar, communication et vente
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et social



Démarrage : Septembre
2019

Fin de formation : Juin 2021

- TITRE PRO - DE CUISINIER

OBJECTIFS: Cette formation s'adresse tout particulièrement aux demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers les métiers de la restauration ou ayant déjà une expérience en restauration qu'ils souhaitent consolider.

4 grandes compétences professionnelles devront être validées:

- * Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et entrées chaudes
- * Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide
- * Préparer et cuire des plats chauds élaborés
- * Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

CONDITIONS D'ENTREE:

Projet validé par les prescripteurs et l'organisme de formation

CONTENU DE FORMATION:

- * Travaux pratiques, production de préparations froides et chaudes.
- * Entretien des locaux et des équipements
- * Hygiène (HACCP), sécurité alimentaire
- * SST (sauveteur secouriste du travail)
- * Développement durable
- * Communication et accompagnement
- * 9 semaines de stage en entreprise (3 périodes)
- * Anglais (vocabulaire pro)

Démarrage: janvier 2019

Fin de formation: Septembre 2019



- CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE -

OBJECTIFS: Cette formation concerne la restauration collective et elle s'adresse à des personnes désirant un emploi qualifié de « Cuisinier - Gestionnaire de restauration collective ».

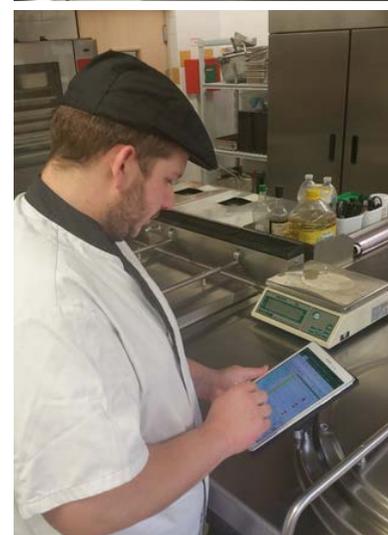
Elle vise à donner une qualification professionnelle pratique, technique et économique dans le domaine de la cuisine et de la gestion. Elle assure l'accès à la responsabilité globale du service restauration dans de petites (80 à 100 repas) et moyennes collectivités (200 à 500 repas) : restauration scolaire, maison de retraite, centre de vacances, ...

CONDITIONS D'ENTREE:

- Être titulaire d'un CAP ou BEP Cuisine ou pouvoir justifier d'une expérience professionnelle de 5 années en cuisine
- Se présenter au test de positionnement

CONTENU DE FORMATION/

- Gestion de la production à la distribution : pratique culinaire (nouvelles techniques de cuisson, optimisation du matériel et du produit, technologie professionnelle, HACCP, développement durable.)
- Gestion 'une unité de production (coûts, appro, prévisionnel...)
- Elaboration de menus, nutrition
- Relation, communication et management
- SST
- Accompagnement personnalisé



Démarrage: Octobre 2019

Fin de formation: Juin 2020

NOTRE CENTRE

25390 - ORCHAMPS VENNES

Notre établissement accueille nos stagiaires dans un bâtiment à taille humaine:

- * 60 lits répartis dans des chambres de 2 à 4 lits.
- * 6 salles de cours
- * une salle d'informatique et de documentation

Le rythme de cours impose à chaque stagiaire le statut de demi-pensionnaire durant les semaines de formation, mais nous pouvons également vous proposer l'hébergement.

Les coûts de la pension et de restauration sont à la charge du stagiaire.

Pour les formations en cuisine

- Notre centre d'Orchamps-Vennes s'est agrandi afin de créer une cuisine pédagogique de qualité,
- Une cuisine collective d'application sert de support aux cours pratiques.

Pour les formations en animation

- Une salle d'activités plus vaste permet l'organisation des cours pratiques (sports, activités manuelles ...).
- L'équipe pédagogique est avant tout une équipe de professionnelle proche du terrain.



MFR LA ROCHE DU TRESOR - 18 RUE DU COUVENT - 25390 ORCHAMPS VENNES
Tel 03.81.43.59.55 - mfr.rochedutresor@mfr.asso.fr - www.mfr-rochedutresor.com