GUIDE PRATIQUE

Coût de la formation

Frais d'inscription et de correspondance : GRATUIT.

Frais annuels d'internat: 1 300€ environ.

il est ouvert à tous les élèves du Lycée Professionnel.

INTERNAT POSSIBLE



5 min à pied de la gare SNCF TGV 35 minutes de Rennes

Redon: un environnement rassurant proche de Rennes et de Nantes



Équipe pédagogique soucieuse de votre réussite



SCOLARITÉ GRATUITE

POUR MIEUX NOUS SITUER

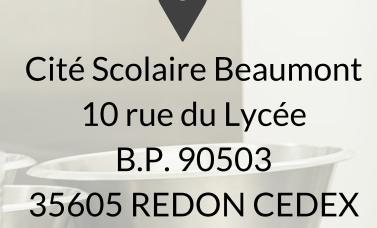












Accueil: 02 99 72 37 37



ce.0350022j@ac-rennes.fr



www.beaumont-redon.fr

Votre interlocuteur Directeur Délégué aux

Formations Professionnelles et Technologiques:

Frédéric Delépée

ddfpt.tertiaire.0350022j@ac-rennes.fr **©** 06 99 75 85 38









PRODUCTION ET

SERVICE EN

RESTAURATIONS





LA FORMATION

Elle se déroule en 2 ans.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement morale et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimie, EPS, Arts appliqués, Anglais.
- Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Techniques professionnelles, connaissances des milieux professionnels, alimentation, microbiologie, Prévention Santé, Environnement.
- Co-intervention avec le français et les mathématiques.
- Réalisation d'un chef-d'oeuvre.



PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- **1 semaine** préparation stage.
- <u>6 semaines</u> en <u>1ére année</u> (dont 3 semaines au 2ème trimestre et 3 semaines en fin d'année) en restauration collective ou commerciale.
- <u>7 semaines</u> en <u>2ème</u> année (dont 3 semaines au 1er trimestre et 4 semaines en cours d'année) en collective ou commerciale.

POURQUOI PAS VOUS?



- Élève de 3ème au collège
- Élève de 3ème prépa-métiers
- Élève de 3ème SEGPA

VOS CENTRES D'INTÉRÊTS

- Le service auprès des personnes
- Le travail d'équipe et l'action
- La cuisine

VOS ATOUTS

- Sens de l'organisation
- Le goût du travail bien fait
- Disponibilité, efficacité



APPRENEZ UN MÉTIER!

Pour vous aider dans votre choix, vous pouvez effectuer un mini stage de découverte pendant une demi-journée.

<u>INSCRIPTION</u>: Auprès de votre collège ou de votre lycée si vous vous réorientez après une seconde.

OBJECTIFS

- Production culinaire en cuisine, conditionnement dans le respect des normes
- Service et communication : mise en valeur des produits, accueil, conseil, encaissement
- Entretien des locaux et des équipements
- Gestion de la qualité

LES MÉTIERS

Le titulaire du CAP A.P.R. exerce son métier dans les établissements de production culinaire et ou de distribution alimentaire, souvent en équipe encadrée par un responsable.



► LES ENTREPRISES

La restauration collective :
hôpitaux, maisons
de retraites, écoles

La restauration en libre service : sandwicheries, cafétérias

Les entreprises de fabrication de plateau conditionnés (catering)

