

Le titulaire du CAP PSR

exerce son métier dans différents secteurs de la restauration

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria).
- Restauration collective (établissement scolaire, hospitaliers, pour personnes âgées ...).
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transport aérien, ferroviaire...).

AINSI, les emplois concernés sont ceux de :

- Agent polyvalent.
- Employé(e) de cafétéria.
- Équipier polyvalent
- Employé(e) de restauration (rapide ou collective)

Vos droits en tant qu'apprenti(e)

- * Signer un **contrat d'apprentissage rémunéré** avec un pourcentage du smic en fonction de l'âge et de l'année de formation (entre 25 à 100% du SMIC).
- * Avoir un **statut de salarié(e)** avec **5 semaines de congés payés**.
- * Un **horaire** hebdomadaire de travail de **35h/semaine**.

Vos obligations en tant qu'apprenti(e)

- * Faire le travail demandé en entreprise et en UFA
- * Être assidu(e), autonome et sérieux(se)
- * Respecter le règlement intérieur en entreprise et en UFA
- * Se présenter à toutes les épreuves d'examen

Si tu es un(e) jeune impliqué(e) et motivé(e), n'hésite pas à nous contacter !!



CAP Production et Service en Restaurations

rapide, collective, cafétéria, en apprentissage

L'apprentissage permet aux jeunes d'acquérir une formation appliquée, des compétences opérationnelles qui leur permettent une intégration plus rapide dans la vie professionnelle.



L'UFA St Ennemond c'est :

- Une aide dans la recherche d'entreprise pour signer votre contrat d'apprentissage
- Un accompagnement personnalisé dans vos démarches (contrats ...)
- Un formateur référent à votre écoute
- 12 semaines de cours sur l'année
- Un plateau technique de production alimentaire et de service auprès des clients
- Une alternance d'une semaine en UFA et 3 semaines en entreprise
- Un suivi et une évaluation de vos compétences et progrès