

Niveau 3

PRÉPA CAP EN 3 ANS
CAP CUISINE ET CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION
(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)



OBJECTIFS DE FORMATION

- Maîtriser les bases de la communication écrite et orale en français
- Appréhender l'environnement professionnel en langue française
- Acquérir les codes sociaux transférables en situation professionnelle
- Permettre une intégration sociale, économique et citoyenne
- Acquérir les prérequis nécessaires à la formation CAP en 2 ans (cf. programme CAP concerné)

PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (cf prérequis)
- Public ne maîtrisant pas la langue française (FLE/FLI/FOS/FLSco)

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
- Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

- En 1 an : 280 heures
- Puis en 2 ans : 800 heures (Cf. fiches "Programme de formation" des CAP concernés)

ALTERNANCE

2 jours par semaine sur 20 semaines de formation

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Maths
- Culture et citoyenneté
- EPS

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques
- Ateliers de coopération

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Compétences Niveaux A1 à B1 issues du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL)

- Penser et communiquer en langue française
- Utiliser des méthodes et des outils pour apprendre
- Appréhender les représentations du monde et de l'activité humaine
- S'inscrire dans la culture et la citoyenneté française
- S'inscrire et communiquer dans un environnement professionnel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations des compétences acquises tout au long de la formation
- Préparation au Diplôme d'Études en Langue Française (DEFL niveau A1 à B1)

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Préparation au DELF niveau A1 à B1
- Portefeuille de compétences remis
- Cf. fiches "Programme de formation" des CAP concernés

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site