

LES ÉCOLES DE PRODUCTION

UNE AUTRE FAÇON D'APPRENDRE UN MÉTIER



La réussite pro pour tous

LE FAIRE POUR APPRENDRE

L'École et l'entreprise sont ici réconciliées. Les jeunes, accompagnés de leur enseignant « Maître-Professionnel », répondent à de vrais commandes passées par des clients, particuliers ou industriels. Cet ancrage dans la vie économique et le rapport au client impliquent un haut niveau d'exigence et une responsabilisation des élèves, qui leur apportent maturité et confiance en soi. Ils développent ainsi des savoir-faire et des savoir-être essentiels.

À l'issue de leur formation, 50% d'entre eux choisissent de poursuivre leurs études, quand les autres font le choix d'entrer dans la vie professionnelle avec un taux d'embauche avoisinant les 100%.

Plus d'informations sur les écoles de production en France :

Fédération Nationale :
1 place de Fourvière 69005 LYON
fnep@ecoles-de-production.com
Tél : 09 52 12 54 09
www.ecoles-de-production.fr



La formation au service de tous

NOS FINANCEURS



COMMENT NOUS SOUTENIR ?

- Faire un don (déductible de l'Impôt sur le Revenu (IRP) ou de l'Impôt sur les Sociétés (IS-BIC))
- Verser le solde de 13% de votre **Taxe d'apprentissage** au P'Tit Plat. **N° UAI 0763463B**
- Devenir client de notre école de production

CONTACTS

François ROSSIGNOL
Directeur
02 35 07 93 11
f.rossignol@educationetformation.fr

Valérie LANCIEN
Inscriptions
02 76 51 76 25
v.lancien@educationetformation.fr



ÉCOLE DE PRODUCTION

LE P'TIT PLAT

Notre école de Production est portée par Education et Formation :

SIÈGE SOCIAL
13 bd de Verdun - 76000 Rouen
Tél : 02 76 51 76 76
contact@educationetformation.fr
www.educationetformation.fr



Le P'tit Plat
Restaurant pédagogique

École de Production
6, place Waldeck Rousseau -
76140 Le-Petit-Quevilly
Tél : 02 76 51 76 16
leptitplat@educationetformation.fr
www.educationetformation.fr

ECOLE DE PRODUCTION LE P'TIT PLAT

LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Conformément aux principes fondamentaux définis par la Fédération Nationale des Ecoles de Production, les élèves du P'tit Plat suivent un cursus de **2 ans à temps complet** afin d'obtenir leur CAP.

DES DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ÉTAT

CAP Production et Service en Restaurations
CAP Cuisine



UN PROGRAMME DE FORMATION COMPLET

Formation technologique et professionnelle

Production de préparations froides et chaudes
Mise en place, distribution et service au client
Entretien des locaux, matériels et équipements
Sciences appliquées
Connaissance de l'entreprise
Stage en entreprise

Enseignement général

Français
Histoire et géographie
Maths et sciences
Environnement Santé Prévention
Education physique et sportive
Anglais

UN COMITÉ DE PILOTAGE SPÉCIFIQUE

porte et garantit la spécificité d'Ecole de Production et comprend notamment des professionnels des métiers enseignés.



DES ÉQUIPEMENTS

Une plateforme dédiée aux métiers de la restauration, et son restaurant d'application « Le P'tit Plat », occupent le 1^{er} étage du site Education et Formation de Petit-Quevilly, place Waldeck Rousseau.



LES MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

L'École de Production Le P'tit Plat accueille des jeunes âgés de 15 à 18 ans à l'entrée en formation, sans qualification.

Il n'y a pas de critères de recrutement liés au parcours scolaire, ou au niveau de connaissance des élèves. Le recrutement sera basé exclusivement sur la motivation, l'existence ou la volonté de mettre en œuvre un projet. L'accueil éventuel d'élèves porteurs d'un handicap est envisageable dans la mesure où la situation de handicap est compatible avec l'exercice du métier.

LE RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Le P'tit Plat est un restaurant pédagogique avec terrasse d'une capacité de cinquante couverts. Il est ouvert à tous, tous les midis. Il dispose d'un service traiteur et d'un service de vente à emporter.

La vente à emporter fonctionne pendant la crise sanitaire.

Passez vos commandes au 02 76 51 76 16.

