Présentation de l'établissement

L'**EREA** se situe sur
la commune d'Aurillac,
à proximité du centre-ville.

L'**EREA** est un établissement du service public d'enseignement du second degré.

Il comprend des classes de collège EGPA (Enseignement Général et Professionnel Adapté) de la 6ème à la 3ème, et des classes de CAP.

Un Internat pas comme les autres:

Un personnel disponible, qui assure des activités extrascolaires diverses (sorties ski, VTT, patisserie, travaux manuels…), mais aussi qui aide les élèves dans leurs devoirs, pour leur donner toutes les chances de réussite.

Les + de l'EREA:

- Des classes de 16 élèves maximum.
- Des groupes de 8 élèves en atelier.
- Accès à Internet dans tous les lieux de la vie scolaire et éducative
- Suivi et aide personnalisés
- Possibilité de formation par apprentissage tout au long du parcours

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

EREA Albert Monier Aurillac

E.R.E.A. Albert MONIER

NOTRE OFFRE DE FORMATION
Sous statut scolaire ou par apprentissage

C.A.P.

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

E.R.E.A. Albert MONIER
Rue Louis FARGES, 15000 AURILLAC
Tél. : 04.71.48.20.15
Site : https://albert-monier-aurillac.ent.auvergnerhonealpes.fr/
E-mail : 0150613K@ac-clermont.fr

CFA ENA

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

EREA Albert Monier Aurillac

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

LES COMPETENCES PROFESSIONNELLES :

Il prépare des plats culinaires simples.

Il effectue la mise en place de la salle du restaurant, l'accueil des clients, le service des repas et l'encaissement des prestations.

Il effectue l'entretien des locaux et des équipements.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

LA FORMATION *:*

Elle se déroule en 1, 2 ou 3 ans, après la classe de 3ème.

Elle se décompose en :

- ***Enseignement professionnel :*** ***12 h***
  - Préparations culinaires,
  - Service aux clients (libre-service, brasserie),
  - Entretien des locaux, des matériels et des équipements.
- ***Co-intervention enseignement professionnel et général :*** ***3 h***
- ***Enseignement général :*** ***12 h***
- ***Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation :*** ***3,5 h***
- ***Périodes de formation en milieu professionnel (stages)***
  14 semaines en entreprise

EXAMEN

Il se déroule en contrôle en cours de formation (CCF)

DEBOUCHÉS :

La formation permet de travailler :

- dans des services de collectivité : école, lycée, maison de retraite…
- dans la restauration commerciale (libre-service type cafétéria, restauration rapide : fast-food, sandwicherie, restauration à thème : pizzeria, crêperie…)

Poursuite d'études

Le titulaire du CAP PSR peut se spécialiser en préparant d'autres CAP : cuisine, service, Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif…
Il a également la possibilité de préparer les baccalauréats professionnels correspondants.

CFA ENA

La Région Auvergne-Rhône-Alpes