École de Production Le P'tit plat

Formation

Qui sommes-nous ?

L’École de Production Le P'tit plat est une école pas comme les autres. Ici, tu apprends un vrai métier en le pratiquant tous les jours, dans un restaurant pédagogique ouvert au public. Tu es formé(e) par des professionnels de la restauration, sur de vraies commandes, en cuisine comme en service.

Une formation concrète : les métiers de la restauration

Tu veux cuisiner, servir, accueillir des clients, apprendre à travailler en équipe dans un vrai restaurant ?
Grâce à cette formation, tu deviens **cuisinier(ère) ou employé(e) de restauration,** des métiers polyvalents, humains et très demandés.

Notre formation prépare aux CAP Cuisine et CAP Production et Service en Restaurations, des diplômes reconnus par l’État et les professionnels.

Ce que tu vas apprendre pendant 2 ans

- Préparation de plats, entrées, desserts

- Techniques de cuisson, dressage, hygiène
- Service en salle, accueil client
- Et aussi : français, maths, sciences, sport…

Une équipe de pro pour t’accompagner

Tu es encadré(e) par des **maîtres professionnels** issus de la restauration. Ils connaissent le métier et te transmettent leur savoir-faire.

Tu es aussi suivi(e) par des enseignants pour les matières générales.

Pour qui ?

- Tu as minimum 15 ans
- Tu veux apprendre autrement, en faisant !
- Tu es motivé(e) pour apprendre un vrai métier

□□ Ils l’ont vécu – Usinage du Cotentin

Illyes*,*
En marche pour le CAP Cuisine et CAP Production et Service en Restaurations

« Aujourd'hui, je m'épanouis en cuisine. Passer de l’écriture à la pratique, cuisiner au lieu d’écrire… ça change tout. »



□□ Dans les coulisses des Écoles de Production – épisode 1 : Illyes, futur pâtissier !

Lire la suite

Découvre l'École de Production Le P'tit plat

Le P’tit Plat – École de Production

6 place Waldeck Rousseau – 76140 Le Petit-Quevilly

v.lancien@educationetformation.fr 02 76 51 76 16

- Plus d’infos sur le site internet de l'École de Production Le P'tit plat