

CAP Production et Service en Restauration

Mis à jour le 9 octobre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Action de formation ouverte à tous publics

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail et jeunes de - de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration. Salarié en projet de transition professionnel, individuel payant

Rythme

Temps plein

Durée en centre

644 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- CAP Production et Service en Restaurations – niveau III session 2025
- Certificat de réalisation et de compétences acquises
- Attestation hygiène alimentaire et Certificat S.S.T

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- CAP PSR en contrôle en cours de formation (CCF)
- Attestation pour les formations SST et HACCP

Entrée et sortie

RNCP/RS 35317 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

Objectifs professionnels

Se former au métier de la cuisine de collectivité et valider le CAP

Contenu

- Bloc 1 : production alimentaire
- Bloc 2 : service en restaurations
- Prévention santé environnement // Module S.S.T.
- Français & Histoire géographie
- Mathématiques et Sciences
- Langue vivante étrangère
- Techniques de recherche d'emploi – Orient'Est
- Hygiène alimentaire

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques du lycée
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

100%

Réussite aux examens

100%

Insertion professionnelle

60%

Durée

Durée en centre : Entre 484 et 644 heures

Délais et modalités d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)
- Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien

CAP Production et Service en Restauration

permanente

Non

individuel :

- Admission après entretien et positionnement
- Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible en fonction du profil (Région, OPCO)

Poursuite de parcours

- En termes d'emploi : cuisinier de collectivité, commis de cuisine
- En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours : CAP Cuisine

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037