

CAP Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria)

Mis à jour le 6 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Parcours en 2 ans : aucun pré-requis

Parcours en 1 an : une expérience significative ou un parcours de formation dans le métier

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Tout public pouvant bénéficier d'un contrat d'apprentissage.

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) (niveau 3)

Modalités d'évaluation

- CCF : Contrôle en Cours de Formation.
- SST : Sauveteur Secouriste du Travail.

Entrée et sortie permanente

Oui

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

Objectifs professionnels

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.
- Contribuer au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement.
- S'adapter au contexte dans lequel se situe son activité et travailler souvent en équipe (marge d'autonomie définie par ou avec l'employeur).

Contenu

- Production alimentaire.
- Service en restauration.
- Prévention-santé-environnement. Français – Histoire-géographie – Enseignement moral et civique. Mathématiques – Physique-chimie. Langue vivante étrangère. Éducation physique et sportive.

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. L'alternance est individualisée pour chaque apprenti.

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

2023 : Inconnu

Réussite aux examens

100 %

CAP Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria)

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Selon le profil de l'apprenti : Durée du contrat : 1 an - Durée en centre : 400h
ou Durée du contrat : 2 ans - Durée en centre : 800h

Délais et modalités d'accès

- Entretien de positionnement, intégration selon les places disponibles.
- Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

- Poursuite d'études possible : MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant, MC (futur CS) employé barman, Bac pro commercialisation et services en restauration, MC (futur CS) sommellerie.
- Type d'emplois accessibles : agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria.

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 Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56