

CAP Production et service en restaurations (rapide, collectif, cafétéria)

Mis à jour le 31 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Ce CAP en alternance se prépare en 2 ans après la 3ème. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1 ou 3 ans.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

Obtention du CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIF, CAFÉTÉRIA). En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Contenu

Activités professionnelles : Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires, Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires, Réaliser des préparations et des cuissons simples, Assembler/dresser et conditionner les préparations alimentaires, Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production, Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution/de vente et de consommation, Accueillir, Informer, Conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle, Assurer le service des clients ou convives, Encaisser les prestations, Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution-vente-consommation et les locaux annexes.

Connaissances générales et techniques associées : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Prévention-Santé-Environnement, Mathématiques, Physique-Chimie, Éducation physique et sportive, Langue vivante étrangère, Arts appliqués et Cultures artistiques, Secteur de la restauration, Communication interne, Communication client, Contrôle qualité, Comportement éco responsable, Techniques de vente, Hygiène professionnel, Sciences de l'alimentation, Méthode HACCP.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du lycée partenaire du CFA.

Alternance de périodes de formation en lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

CAP Production et service en restaurations (rapide, collectif, cafétéria)

continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

UP1 : Production alimentaire

UP2 : Service en restauration

UG1 : Prévention-Santé-Environnement

UG2 : Français / Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

UG3 : Mathématiques / Physique-Chimie

UG4 : Éducation physique et sportive

UG5 : Langue vivante étrangère

Unité facultative : Arts appliqués et Cultures artistiques

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP35317](#)
- Code diplôme : 50022142

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance...

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 800 heures. La durée de la formation en lycée sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.

Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le titulaire du CAP production et service en restauration exerce en tant qu'agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent au sein d'entreprises de restauration rapide, cafétéria, restauration collective concédée ou directe (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, entreprises), entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Poursuite d'études : Possibilité de poursuivre en Mention Complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant, MC Employé barman, MC Sommelier, Bac pro Commercialisation et services en restauration.

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des

CAP Production et service en restaurations (rapide, collectif, cafétéria)

équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
Ardennes : 06 13 02 47 51
Aube et Haute-Marne : 06 17 83 54 69
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003