

# CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

**RNCP35317**

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Date de publication: 02/03/2021

En 2 ans, dont 840h en centre de formation, le reste en entreprise

## Objectifs:

Le/la titulaire de ce CAP 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, 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, et assure la distribution et le service des repas. Il assure également des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



## Bloc de compétences

Activité 1  
Production alimentaire

Activité 2  
Service en restauration

Activité 3  
Prévention-santé-environnement

Activité 4  
Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Activité 5  
Mathématiques – Physique-chimie

Activité 6  
Éducation physique et sportive

Activité 7  
Langue vivante étrangère

Activité 8  
Arts appliqués et cultures artistiques

## Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

17,7%  
Interruption en cours de formation

100%  
Satisfaction

100%  
Réussite



### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

### Modalités de suivi

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée. Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### Public concerné et pré-requis

Aucun

### Durée de la formation en centre

840h

### Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

### Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

**A l'issue de la formation:** passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

### Délai d'accès à la formation

1 mois

### Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

### Débouchés

Agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective.

### Continuité de parcours

CAP Cuisine, CAP Arts du service et commercialisation.

### Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### Certification

Oui

### Validation partielle ou totale des blocs

### Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

### Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h