



RNCP 35317

CAP

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



Compétences globales

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, le service des repas et l'encaissement.

Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Objectifs de formation

Production alimentaire

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Service et communication

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou des convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissement des prestations
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Production Alimentaire (technologie production, sciences appliquées)

EP1: Chef d'œuvre

EP2 : Service en Restauration (technologie service, sciences appliquées)

EG1 : Prévention Santé Environnement

EG2 : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique

EG3 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques

EG4 - Éducation Physique et Sportive

EG5 - Langue vivante étrangère (anglais)

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr





Qualités requises

- ◆ Organisé
- ◆ Esprit d'équipe
- ◆ Aisance gestuelle et être rapide
- ◆ Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
- ◆ Sens artistique
- ◆ Agilité
- ◆ Sens de l'observation

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 15 ans issu de 3ème sans autre diplôme préalable ou de 16 ans à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

RNCP 35317

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria):

- **Accès direct à l'emploi**
 - ◆ A l'issue de la formation
Employé qualifié de restauration
 - ◆ A moyen terme :
Équipier responsable
Responsable de zone ou chef d'équipe
Chef de groupe
Adjoint au responsable
Responsable d'un point de vente...
- **Poursuite d'étude**
 - ◆ CAP Cuisine (proposé à l'IFP 43)
 - ◆ BP Arts de la cuisine (proposé à l'IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.

Jeunes issus de 3ème.



Diplôme:

CAP, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Cuisine pédagogique - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

contact@ifp43.fr