

## FICHE FORMATION - CAP

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

#### **Apprentissage – formation en alternance**

#### **Public concerné, prérequis, conditions d'accès**

- Vous avez terminé votre classe de 3ème
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans\*
- Vous souhaitez
  - Apprendre un métier
  - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
  - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
  - Sécuriser votre parcours de formation
  - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

\*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

**Durée de la formation** : sauf conditions particulières : 13 semaines de formation (455 heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire.

#### **Résumé de la formation :**

Le CAP Production et service en restauration forme des professionnels capables de préparer et servir des repas dans des établissements de restauration rapide, collective ou en cafétéria.

La formation alterne pratique en laboratoire et enseignements théoriques liés à la cuisine, au service et à l'hygiène alimentaire.

Elle s'adresse aux jeunes souhaitant débiter dans le secteur de la restauration.

Elle peut se préparer en apprentissage ou en formation continue.

#### **Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles) :**

Employé polyvalent en restauration rapide

Agent de restauration en collectivité

Commis de cuisine

Serveur en cafétéria ou self-service

**Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités):**

Les titulaires du CAP travaillent dans des restaurants d'entreprise, des cantines scolaires, des fast-foods ou des cafétérias.

Ils assurent la production culinaire, le service et la relation client.

Ils doivent respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce métier demande rapidité, organisation et sens du travail en équipe.

**Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :**

Acquérir les bases techniques de la cuisine traditionnelle et rapide.

Apprendre à utiliser les matériels professionnels de cuisine et de service.

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Préparer des plats variés en tenant compte des contraintes de temps et de quantité.

Développer des compétences en service à table ou en self-service.

Savoir accueillir et conseiller la clientèle.

Apprendre à gérer les approvisionnements et stocks de base.

Travailler en équipe dans un environnement dynamique.

S'adapter à différents types de restauration (rapide, collective, cafétéria).

Préparer à une insertion professionnelle immédiate ou à poursuivre en bac pro.

**Contenus (source FC compétences attestées) :**

Cuisine et production culinaire

Techniques de cuisson, préparation de plats simples, gestion des temps de production

~300 h

Service et accueil

Techniques de service, communication avec la clientèle, tenue de caisse

~150 h

Hygiène et sécurité

Règles HACCP, manipulation des denrées alimentaires, nettoyage

~100 h

Sciences appliquées à la restauration

Connaissances des aliments, équilibres nutritionnels

~80 h

Enseignement général (français, maths, histoire-géo, etc.)

Renforcement des bases scolaires

~300 h

**Prérequis pour intégrer la formation :**

Être âgé de 16 à 29 ans (possibilité de dérogation)

Être motivé par le secteur de la restauration

Avoir un bon relationnel et un goût pour le travail manuel

Être capable de travailler rapidement et en équipe

Aucun diplôme n'est exigé pour l'entrée en formation

**Coût :**

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

**Poursuite d'étude :**

Possibilité d'intégrer une 1ère Bac Pro en fonction des places disponibles, un certificat de spécialisation, un autre CAP en un an..

**Modalités et délai d'accès à la formation :**

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

**Validations(s) :** Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)  
+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

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

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF 221 – ROME H2100 - H2102

FORMACODE 42746 – RNCP35317

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

**Renseignements et inscriptions :**

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A