



Restauration (rapide, collective, cafétéria)

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production : il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés. **En service :** il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien : il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations doit être capable :

- De réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires,
- De réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples, assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- De mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- De mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation, et servir des clients ou convives
- D'encaisser des prestations, mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Contenu de la formation

Enseignements généraux (400h) :

PSE / Français / Histoire géographie et éducation morale et civique
Mathématiques / Sciences physiques et chimique / Éducation Physique et Sportive / Langue vivante (Anglais)

Enseignements techniques et professionnels (440h) :

Pratique Professionnelle / Technologie / Sciences Appliquées / Chef d'oeuvre

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Ploufragan - Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria). Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Bonne présentation
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Restaurant d'entreprise
- Cuisine collective
- Cantine scolaire
- Restauration rapide
- Vente à emporter

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : Épreuves ponctuelles en fin de formation, CCF
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage
- Rencontres Maître d'Apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et des cuisines
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias

Poursuites d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec le CAP Cuisine ou le CAP Commercialisation et Services en Restauration. Avec un bon dossier et/ou une réelle motivation avec un Bac Professionnel Cuisine ou Service

Perspectives professionnelles

Permet un emploi dans différents secteurs : service de restauration collective, restauration rapide, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

