

# CAP Production et service en restauration

Fiche diplôme

Grâce à son CAP, le titulaire contribue à l'élaboration de repas en restauration collective ou rapide ou encore pour de la vente à emporter et cafétéria

Formation  
certifiante

Niveau  
3

en alternance  
en présentiel

Eligible au  
CPF



## Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion

## Vos objectifs :

- Réceptionner puis stocker les produits tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité liées à son métier
- Préparer, distribuer et servir des repas
- Réapprovisionner et conseiller les clients au sein de l'espace de vente
- Tenir une caisse et participer au rangement et à l'entretien des lieux au quotidien

## Pour quels métiers ?

- Agent de restauration rapide, serveur de restaurant, employé de cantine, livreur en restauration rapide, steward (hôte/hôtesse de train)



Durée :

● Accessible  
par blocs de  
compétences : oui

● Apprentissage  
Cursus de 2 ans,  
aménagement selon  
diplôme, expérience,...

● Reconversion  
Parcours adapté  
selon votre profil

## € Tarifs

### Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

### Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)  
CGV consultables sur [www.cfametiers86.fr](http://www.cfametiers86.fr)

## Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## Effectifs

12/14 personnes par groupe métier

## Public

● Tout public  
● Apprentis

Adultes en reconversion

## Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.  
Entrée en formation fin août.  
Possibilité d'intégrer tout au long de l'année selon place disponible



## Lieu de formation

Campus des métiers  
de Saint Benoit



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



## Programme

### Au Centre de formation

- Enseignement général
- Connaissances technologiques
- Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Hygiène et sécurité
- Gestion appliquée

### En entreprise

- Réceptionner et contrôler les approvisionnements
- Réaliser des opérations préliminaires
- Réaliser des cuissons préliminaires ou de finition
- Respecter les protocoles d'hygiène et entretenir les locaux
- Mettre en valeur des espaces de distribution et de vente



## Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

### Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Parcours individualisé selon profils
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

## Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

## Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



## Après votre diplôme



### CAP Cuisinier en 1 an

Objectif principal : réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire



### CAP Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant en 1 an

Objectif principal : participer au bien-être de la clientèle



Voir la fiche Filière

## Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86  
1 rue de Chantejeau  
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX  
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



[www.cfametiers86.fr](http://www.cfametiers86.fr)

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat  
1<sup>ER</sup> RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

@iStock.com



Chambre  
des  
**Métiers  
Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE  
WIENNE



NOUVELLE-AQUITAINE



V2 NB 04/01/22