

CAP Production et Service en Restauration

Rapide, collective, cafétéria

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les pré-requis sont validés.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria), diplôme de niveau 3** - RNCP35317 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2025.

Compétences attestée de la formation :

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique
- Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Anglais



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,

25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com

www.ifac-pm.com

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis et passation des épreuves tout au long du parcours de formation.

Passation des épreuves en cours de formation (CCF).

Certification partielle possible.

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (Niveau 3).
- CAP Boulanger (Niveau 3).
- CAP Pâtissier (Niveau 3).

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

DÉBOUCHÉS

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria

Le titulaire du CAP - Production et service en restauration peut exercer dans les secteurs suivants :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

