

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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 et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP35317BC01 - Production alimentaire
- RNCP35317BC02 - Service en restauration
- RNCP35317BC03 - Prévention-santé-environnement
- RNCP35317BC04 - Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
- RNCP35317BC05 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- RNCP35317BC06 - Education physique et sportive
- RNCP35317BC07 - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

CFA Trajectoire - Campus Odyssée Guyancourt**Contacts pour une formation :**

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :
nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR

**POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 91% / 2022 : 82,8% / 2023 : 71,8% / 2024 : 96,4% / 2025 : 70%

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insersion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

Novembre 2025