

CAP - PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTERIA)

📅 Durée : 2 ans 📊 Niveau : 3 📁 Type de formation : Alternance 🎓 RNCP : 32317 publier le 02/03/21

Certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse



OBJECTIF 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

Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Chaque unité correspond totalement ou partiellement à un bloc de compétences et à une épreuve. Sur demande, et automatiquement pour la formation professionnelle continue, les candidats reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

*En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles*

EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

EP2 : Entremets et petits gâteaux

EG1 : Français et histoire géographie, enseignement moral et civique

EG2 : Mathématiques sciences physiques et chimiques

EG3 : Éducation physique et sportive

EG4 : Langue vivante

UF : Arts appliqués et culture artistique

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent

CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

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
- Plateau technique

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 800H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro commercialisation et services en restauration ;
- MC cuisinier en dessert de restaurant ;
- MC employé Barman ;
- Mc sommellerie ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent en restauration rapide ;
- Agent en restauration collective ;
- Agent en cafétéria ;
- ...

STATISTIQUES NATIONALES

Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour

Année d'obtention de la certification :

Nombre de certifiés :

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae :

Taux d'insertion global à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : %

NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : 94%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : 70%

Taux de poursuite d'études : 51%

Pour nos formations de niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.ansaume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

cfatrajectoire.fr/remuneration/

CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

