

## CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS - RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA -

RNCP : 35317

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

PREMIÈRE SESSION RENTRÉE 2023

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

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



### MÉTIERS VISÉS

Employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier ou agent polyvalent polyvalent, chef d'équipe, responsable d'un point de vente.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Réaliser et mettre en valeur des productions alimentaires
- Réceptionner, stocker les marchandises
- Approvisionner les espaces de distribution et de vente
- Accueillir et conseiller les clients
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler en restauration rapide - self, cafétéria, cantine, point chaud, snack ...



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.  
Possibilité d'effectuer la formation sur un an, si validation d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Janvier à Décembre.  
Entretien individuel et bilan.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.  
[accompagnement@cfablagnac.org](mailto:accompagnement@cfablagnac.org)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Réception et stockage des produits
- Réalisation des opérations préliminaires
- Réalisation des préparations et cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations
- Mise en œuvre des opérations d'entretien
- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de production
- Prise en charge des clients
- Service aux clients
- Encaissement des prestations

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la prestation de service
- Chef d'œuvre

### Le + de notre CFA :

- Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail.

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement
- Français, Histoire/géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques/ Sciences physiques et chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Arts appliqués

## MODALITÉS DE SUIVI

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.  
Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Examen en fin de formation.  
Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.  
Supports pédagogiques remis à l'apprenant.  
Équipement professionnel individuel, nous consulter.



## TARIF

Frais de participation pédagogique : 50€ par année de formation.

### Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans ou 1 an en fonction du parcours précédent.  
À partir de 400 heures / an (ou moins selon prérequis).  
12 semaines annuelles au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur (1an).  
Mention complémentaire en desserts de restaurant (1an).  
Certificat de Qualification Professionnelle de spécialité.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE  
[pole.chrte@cfablagnac.org](mailto:pole.chrte@cfablagnac.org)  
05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC  
Tel. : 05 62 74 73 72  
[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

