



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Code RNCP : 35317

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS						
<p>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</p> <p>Métiers visés : Devenir employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier ou agent polyvalent, chef d'équipe, responsable d'un point de vente.</p>						
PUBLIC CONCERNÉ		MODALITÉS PÉDAGOGIQUES				
Toute personne qui souhaite travailler en restauration rapide -self, cafétéria, cantine, point chaud, snack ...		Formation en présentiel				
PRÉREQUIS		MOYENS HUMAINS				
Être âgé de 16 ans ou plus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième avant le 31/12.		Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation				
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES		MÉTHODES PÉDAGOGIQUES				
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		Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.				
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS		MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES				
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.		Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter				
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES		VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
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		Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
		Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
			1ère année	2ème année	1ère année	2ème année
		Arts appliqués	1	1	11	11
		EPS	2	2	23	23
		Français, Hist/géo,EMC	4	4	46	46
		Langue vivante	2	2	23	23
		Maths - Sc. Physiques	4	3	46	34
		Gestion appliquée	1	2	11	23
		EPFE	1	1	11	11
		Chef d'œuvre		2	0	23
		PSE	2	1	23	11
Enseignement professionnel et technologique	18	17	206	195		
Total	35	35	400	400		

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
CS Employé traiteur en un an CS Desserts de restaurants en un an Certificat de Qualification Professionnelle de spécialité

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.