

CAP Production et Service en Restaurations (Rapide, collective et cafétéria)

Code RNCP : 35317

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 02/03/2021



**CFA de l'Hôtellerie
Restauration**
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

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.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune sortant de 3^{ème}, âgé de 15 à 30 ans.
- Peuvent devenir apprentis les jeunes qui atteignent l'âge de quinze ans (entre la date de la rentrée scolaire et le 31 décembre) et qui sont inscrits, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation prise en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

840 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans

Alternance de 3 jours tous les quinze jours au centre de formation

Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Contenus de la formation

Un test de positionnement est effectué à la rentrée pour adapter, si nécessaire, le parcours.

Domaine professionnel :

- . Production alimentaire
- . Service en restauration
- . Technologie professionnelle
- . Hygiène professionnelle & sciences de l'alimentation

Domaine général :

- . Prévention Santé et Environnement (PSE)
- . Français - Histoire-Géographie – Enseignement Moral & Civique
- . Mathématiques/Sciences physiques et chimiques
- . Langues vivantes étrangère (Allemand ou Anglais)
- . Education physique et sportive

Modalités d'évaluation

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le CAP Production et service en restaurations, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :

En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . CAP Cuisine en 1 an (sur dossier)
- . CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie, Café, Restaurant en 1 an

Poursuite d'études externes

- . BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

Résultats aux examens
Session 2025 : 100 %



Débouchés professionnels

Le CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) permet d'intégrer directement la vie active. Vous exercerez ce métier dans différents secteurs de la restauration :

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