

CAP Production et service en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Contact - accueil
05.56.79.52.00
contact@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Formation possible en trois ans selon profil de l'apprenant (besoins spécifiques, remises à niveau, compétences transverses...)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Obtenir les compétences nécessaires pour remplir, dès l'obtention du diplôme, des fonctions d'Aide de cuisine, Agent de self-service, Agent Polyvalent en restauration Services de restauration collective publiques, privées ou associatives (administrations, entreprises, santé, scolaire...) Restauration commerciale (cafétéria, restauration rapide, restauration à thèmes...) Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

Contenu et modalités d'organisation

Enseignements professionnels: production alimentaire: -Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaire, -Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires -Réalisation de préparations et de cuissons simples -Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires -Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production service en restauration: -Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation -Prise en charge des clients ou des convives -Service aux clients ou convives -Encaissement des prestations -Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes Enseignements généraux: prévention-santé-environnement français histoire géographie EMC maths physique chimie éducation physique et sportive langues vivantes arts appliqués La formation peut se faire sur 3 ans selon le profil de l'apprenant.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00208705	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00261923	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00338322	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00413877	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537709	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	