

# 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@campusulac.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 cuisssons 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

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)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible		
00261923	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible		
00338322	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible		
00413877	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible		
00537709	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>	Non éligible		

00655103

du 01/09/2026 au  
31/08/2028

Bordeaux (33)

CAMPUS DU LAC

Non  
éligible

Contrat  
app