

# CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

## 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 :

Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2  
européen)

### Conditions d'accès :

Avoir en 16 et 29 ans pour l'apprentissage

### Prérequis pédagogiques :

BASE SOCLE COMMUN

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

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. Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

## Contenu et modalités d'organisation

**Bloc n° 1 Production alimentaire** Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires Réaliser des préparations et des cuissons simples Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production  
**Bloc n° 2 Service en restauration** Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle Assurer le service des clients ou convives Encaisser les prestations Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes  
**Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement** - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix  
**Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique Français** - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) - Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F) - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F) Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en

...  
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

CAP CUISINE ou HCR puis BP correspondant

## Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation          | Ville      | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF                  | Modalités   |
|--------------|-----------------------------|------------|------------------------|---------------|----------------------|-------------|
| 00340528     | du 02/01/2023 au 16/07/2025 | Tulle (19) | EIMCL 13 VENTS         |               | MON COMPTE FORMATION | FPC         |
| 00340529     | du 02/01/2023 au 16/07/2025 | Tulle (19) | EIMCL 13 VENTS         |               | Non éligible         | Contrat pro |
| 00345549     | du 02/08/2023 au 16/07/2025 | Tulle (19) | EIMCL 13 VENTS         |               | Non éligible         | Contrat app |
| 00374342     | du 15/07/2024 au 15/07/2026 | Tulle (19) | EIMCL 13 VENTS         |               | MON COMPTE FORMATION | FPC         |
| 00374343     | du 15/07/2024 au 15/07/2026 | Tulle (19) | EIMCL 13 VENTS         |               | Non éligible         | Contrat pro |

**00438206**du 01/09/2024 au  
15/07/2026

Tulle (19)

**EIMCL 13 VENTS**Non  
éligibleContrat  
app**00532451**du 01/09/2025 au  
09/07/2027

Tulle (19)

**EIMCL 13 VENTS****MON  
COMPTE  
FORMATION**FPC**00532421**du 01/09/2025 au  
09/07/2027

Tulle (19)

**EIMCL 13 VENTS**Non  
éligibleContrat  
app**00532423**du 01/09/2025 au  
09/07/2027

Tulle (19)

**EIMCL 13 VENTS**Non  
éligibleContrat  
pro