

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 - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté - Agir face à une situation d'urgence **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)



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			
00340529	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00345549	du 02/08/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00374342	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS			
00374343	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	

00438206

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

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible



00532451

du 01/09/2025 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

MON
COMPTE
FORMATION



00532421

du 01/09/2025 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible



00532423

du 01/09/2025 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible



00610059

du 01/09/2025 au
04/07/2026

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

MON
COMPTE
FORMATION



00648959

du 31/08/2026 au
07/07/2028

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible



00648960

du 31/08/2026 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

MON
COMPTE
FORMATION

