

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
Salaré(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

...

Durées de la formation *800h en cours du jour

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
00340529	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00340528	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00345549	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00374342	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC

00374343	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00438206	du 01/09/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00532421	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00532423	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00532451	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS		