

# CAP Production et Service en Restaurations

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE  
CFA ASPECT AQUITAINE  
05.56.15.83.40  
contact@aspect-aquitaine.fr

## 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 :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site:www.aspect-aquitaine.fr

### Prérequis pédagogiques :

Avoir 15 ans minimum au 31/12 de l'année d'inscription Pas de diplôme prérequis pour la formation de 2 ans. Une expérience en cuisine est un plus (stage, découverte du métier)  
Possibilité en 1 an, si déjà titulaire d'un niveau égal ou supérieur au CAP

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

"A l'issue de sa Formation l'agent Polyvalent de restauration sera capable de : Préparer et distribuer des repas sous l'autorité d'un responsable Réceptionner et entreposer les produits ou plats préparés à l'avance (P .C.E.A) Conduire des opérations culinaires et cuissons simples. Assembler et mettre en valeur des plats simples en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité Conditionner et conduire les remontées en température des plats Assurer la mise en valeurs des espaces de distribution et de vente Réapprovisionner les espaces de distribution pendant le service Accueillir, conseiller, servir et encaisser les clients D'effectuer les contrôles d'hygiènes et les tâches d'entretien. Remplir les fiches de suivi Respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité Nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux"

## Contenu et modalités d'organisation

Enseignements Professionnels : Production alimentaire, Service en restauration, microbiologie, science de l'alimentation. Enseignements générales : Français / histoire Geo, Maths/sciences, PSE, Anglais, EPS

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

## 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

CS Cuisinier en desserts de restaurant CS Employé barman CS Sommelier Bac pro Commercialisation et services en restauration

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00217053	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	CFA ASPECT AQUITAINE		Non éligible	
00217054	du 01/09/2021 au 30/06/2023	PERIGUEUX (24)	LYCEE PRIVE SAINT JOSEPH - PÉRIGUEUX		Non éligible	
00217055	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bordeaux (33)	CAMPUS ST VINCENT-SABLIÈRES FORMATION		Non éligible	

**00277297**du 19/09/2022 au  
30/06/2024PERIGUEUX  
(24)LYCEE PRIVE SAINT  
JOSEPH -  
PÉRIGUEUXNon  
éligible**00279562**du 03/10/2022 au  
30/06/2024

Bordeaux (33)

LYCEE  
PROFESSIONNEL  
PRIVE VINCENT DE  
PAULNon  
éligible**00338140**du 04/09/2023 au  
30/06/2025PERIGUEUX  
(24)LYCEE PRIVE SAINT  
JOSEPH -  
PÉRIGUEUXNon  
éligible**00338865**du 28/09/2023 au  
30/06/2025

Bordeaux (33)

CAMPUS ST  
VINCENT-  
SABLIÈRES  
FORMATIONNon  
éligible**00438516**du 03/10/2024 au  
30/06/2026

Bègles (33)

CAMPUS ST  
VINCENT-  
SABLIÈRES  
FORMATIONNon  
éligible**00533269**du 06/10/2025 au  
30/06/2027

Bordeaux (33)

CAMPUS ST  
VINCENT-  
SABLIÈRES  
FORMATIONNon  
éligible