

CAP Production et service en restaurations

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

LYCEE PRIVE SAINT JOSEPH -
PÉRIGUEUX
Mme Daude
05.53.06.84.15
ifca@stjo-24.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 :

Formation « tous publics », maîtriser les
savoirs de base (lire, écrire, compter).

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

– Être capable de produire des préparations froides et chaudes, – Être capable de mettre en place de la distribution et du service au client, – Être capable d'entretenir des locaux. Des matériels et des équipements.

Contenu et modalités d'organisation

Domaine professionnel Production – Réception et stockage des denrées et des marchandises, – Réception et entreposage des plats préparés à l'avance, – Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire, – Réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions – Réalisation par assemblage de mets destinés à être consommés froids ou chauds, – Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace, – Remise en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat, – Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente. Service et communication – Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente, – Accueil, information, conseil et service du client ou du convive, – Encasement des prestations, – Transmission d'informations. L'entretien – Entretien des locaux et des équipements, – Lavage, rangement : de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production. Gestion de la qualité – Pratique de la qualité dans les activités de production et d'entretien, – Pratique de la qualité dans les activités de service et de communication. Domaine général – Français et histoire-géographie, – Mathématiques et sciences physiques et chimie. Formation en groupe face à face pédagogique et mise en situation. Atelier pratique. Évaluation formative orale, écrite et pratique.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Non Type de parcours Mixte Individualisé

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

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00268363	du 05/09/2022 au 28/06/2024	Périgueux (24)	LYCEE PRIVE SAINT JOSEPH - PÉRIGUEUX			 
00335683	du 04/09/2023 au 30/06/2025	PERIGUEUX (24)	LYCEE PRIVE SAINT JOSEPH - PÉRIGUEUX			