

CAP Production et Service en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS ST VINCENT-
SABLIERES FORMATION
PERINGUEY Marie
05.32.74.05.74
responsable@campus-sv.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

Pas de diplôme pré requis

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire et écrire Maîtriser les 4 opérations
fondamentales Une expérience en cuisine est
un plus (stage, découverte du métier) Avoir
une bonne résistance physique

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

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 Géo - Maths/sciences -PSE -Anglais -EPS

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

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

CAP Cuisine CAP Restaurant CAP Pâtissier Titre professionnel Commis de cuisine

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|---------------|---|------------------|-----------------|---|
| 00541748 | du 06/10/2025 au 30/06/2027 | Bordeaux (33) | CAMPUS ST VINCENT- SABLIERES FORMATION | | Non éligible |  |