Ref. formation 202502304920

CAP Production et Service en Restaurations

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLES CCI DORDOGNE
Céline Prouillac
05.53.35.72.72
c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.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
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

être issu d'une classe de 3ème être âgé de 15 ans minimum conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Prérequis pédagogiques :

- Maîtrise des savoirs fondamentaux (lecture, écriture, calcul) - Capacité à comprendre et appliquer des consignes - intérêt pour la restauration - Rigueur et hygiène - Bonne condition physique - Esprit d'équipe et sens du contact - Réactivité et organisation

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le CAP Production et Service en Restaurations vise à former des professionnels capables de travailler dans différents types de restauration (rapide, collective cafétéria°; Les objectifs sont : - Maîtriser la production culinaire de base - Assurer le service en restauration - connaître l'organisation et la gestion en restauration - Développer des compétences professionnelles et relationnelles

Contenu et modalités d'organisation

Pôle 1 : Production alimentaire - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires - Réalisation de préparations et de cuissons simples - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production Pôle 2 : Service en restauration - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation - Prise en charge des clients ou des convives - Service aux clients ou convives - Encaissement des prestations Pôle 3 : Entretien et hygiène des locaux et du matériel - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux diverses Pôle 4 : Communication et Relation client - Techniques de communication et de relation client - Travail en équipe et adaptation aux situations de service - Respect des consignes et des procédures Pôle 5 : Organisation et Gestion - Approvisionnement et stockage des produits - Gestion des flux de production et de service - Organisation du travail en fonction des consignes et des horaires

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

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

Possibilité de poursuivre sur un certificat de spécialisation sur 1 an ou bien pour les très bons dossiers sur un Bac Pro en 2 ans

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00579156	du 08/09/2025 au 09/07/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		Non éligible	Contrat app