



Mise à jour le 09/02/2026

Filière métier
Métiers du goût

CAP Production et Service en Restauration
Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le/la titulaire de ce CAP sera en capacité de :

- Assurer la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective
- En production, préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- En service, réaliser la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service
- Entretenir les locaux et nettoyer les matériels et la vaisselle
- En commerce, conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine en 1 an
- CAP CSHCR en 1 an (Commercialisation et Services Hôtel-Café-Restaurant)
- BAC. Pro. Cuisine
- BAC. Pro. CSR (Commercialisation et Service en Restauration)
- CAP Boulanger·ère ou Pâtissier·ère en 1 an
- Mention Complémentaire Employé·e Traiteur·euse
- Mention complémentaire Cuisinier·ère en desserts de restaurant

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé·e en Restauration,
- Commis·e de Cuisine, chef·e de partie
- Commis·e de Salle, chef·fe de rang

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 : Production alimentaire

- Réception et stockage des denrées et des marchandises ; réception et entreposage des plats préparés
- 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 et 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

Bloc 2 : Service en restauration

- Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente
- Accueil, information, conseil et service du client ou du convive
- Encaissement des prestations
- Transmission d'information

Bloc 3 : Entretien

- Entretien des locaux et des équipements
- Lavage, rangement : de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production
- Prévention –santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences Physiques - Chimie
- Langue vivante étrangère : anglais
- Éducation Physique et Sportive

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Restaurants traditionnels, restaurants de collectivité, restaurants à thème, restaurations rapide, brasseries, hôtels, cafés, bars, traiteurs.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

Activité 1 Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
 - Réception, déemballage, rangement, maintien en ordre
 - Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
 - Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
 - Décongélation, lavage, épluchage, taillage, tranchage
- 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

Activité 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
 - Lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles
 - Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation
 - Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires
 - Évacuation, tri et entreposage des déchets

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3ème

Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

TARIF

- 1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- 2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

