



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

EX CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

**SUR
2 ANS**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le 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
- Entretien des 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

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine en 1 an
- CAP CSHCR en 1 an (Commercialisation et Services Hôtel-Café-Restaurant)
- CAP Boulanger ou Pâtissier en 1 an
- Mention Complémentaire Employé Traiteur en 1 an
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an
- Selon le niveau, Bac. Professionnel Restauration

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème}

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

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

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.



CONTENU DE FORMATION

Bloc 1 : Production

- 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 et communication

- 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

Bloc 4 : Gestion de la qualité

- Pratique de la qualité dans les activités de production, d'entretien
- Pratique de la qualité dans les activités de service et de communication
- Prévention –santé-environnement (PSE)
- Français
- Mathématiques
- Physique- Chimie
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Langues vivantes étrangères
- Éducation Physique et Sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux personnes en situation de handicap
- Contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

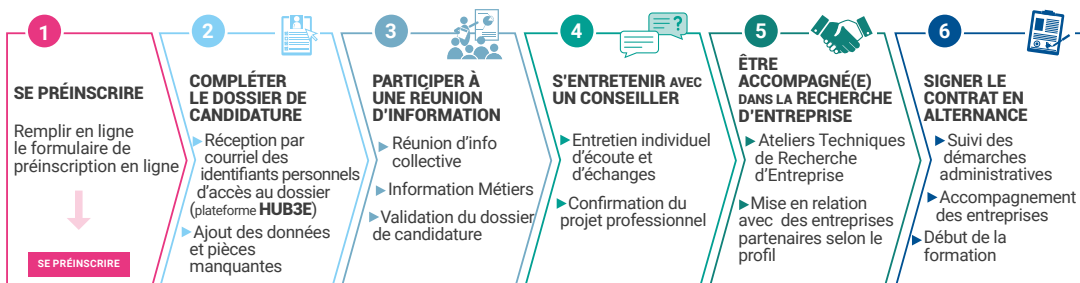
MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

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

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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