



Mis à jour en septembre 2021

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

EX CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

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

## 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<sup>ème</sup>

### 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.

[www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Crédit photo ©FDME

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - artisanat@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût



## 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
- Education 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 à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

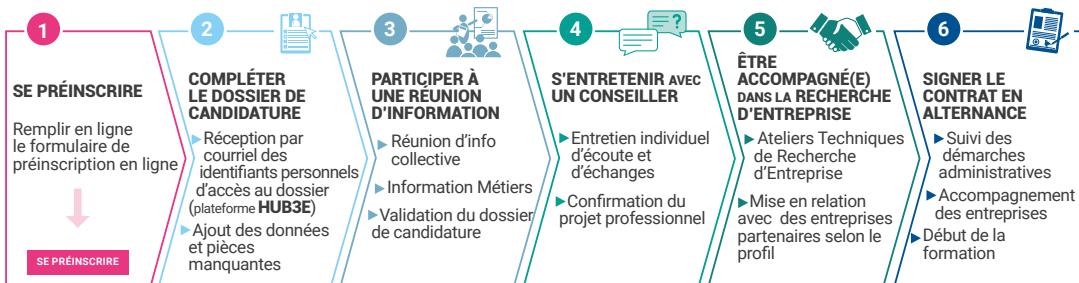
## MODALITÉS D'OBTENTION

- 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](http://www.facmetiers91.fr)



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