

CAP Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Mis à jour le 13 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 16 ans (15 ans révolus si sortant de 3ème) et moins de 30 ans.

Il n'y a pas de prérequis particulier pour intégrer le CAP Cuisine. En fonction du cursus antérieur, la formation peut être aménagée (dispenses de cours /durée ..)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Jeunes âgés de 16 à 29 ans

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

L'obtention du CAP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 3.

Modalités d'évaluation

CCF (contrôles en cours de formation) pour l'ensemble des disciplines, répartis tout au long des 2 années de formation.

Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 35317 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/> – 31/08/2026

Objectifs professionnels

Cuisine : Prendre en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. Assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Conditionner et remettre à température les plats cuisinés.

Service : assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Conseiller le client et lui présenter les produits, éventuellement procéder à l'encaissement des prestations.

Entretien : nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux.

Contenu

- Production culinaire
- Service en restauration
- Prévention/Santé/Environnement
- Enseignements généraux : Français, Histoire/Géographie, Langue vivante 1 (allemand), Mathématiques, Arts appliqués, Education physique et sportive

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans (12 semaines en centre par an)

Si nécessaire, un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnels de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Un référent, expert en apprentissage, est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Réussite aux examens / Taux d'accès à l'emploi

Non mesurés 1ère rentrée en septembre 2023

Taux d'abandon

0 %

Durée

CAP Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Place assurée à l'UFA (centre de formation) dès la signature du contrat d'apprentissage
- Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat, en prouvant les recherches d'entreprise, pendant 3 mois
- Accès à la restauration scolaire du Lycée
- Accès à l'internat du Lycée (si places disponibles)

Financements possibles

Pris en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre sa formation en 1 an en certificat de spécialisation (CS Cuisinier en desserts de restaurant, CS Employé barman) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel Commercialisation et services en restauration.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00