CAP Production et services en restaurations

Mis à jour le 13 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir 16 ans ou 15 ans et fini le cursus du collège.

Public visé

Jeune 16-29 ans

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Durée en entreprise

2490 heures

Validation

Diplôme de la Certification d'Aptitude Professionnel (Niveau 3).

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 35317 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/

Objectifs professionnels

• Assurer la réception, le stockage des produits livrés, des préparations alimentaires simples dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.
• Distribution et service de repas / réapprovisionnement des espaces de distribution
• Accueil, conseil des clients, prises de commandes, encaissement
• Opérations d'entretien des locaux, équipements et matériel

Contenu

Enseignements professionnels et généraux :
– Technologie professionnelle, sciences appliquées / Prévention Santé Environnement
– Approvisionnement, organisation et environnement professionnel / Transformation des produits / Préparation à la vente, commercialisation
– Français, Histoire Géographie, Éducation civique / Mathématiques, sciences physiques et chimiques / Education Physique et Sportive / Langue vivante : Allemand
Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST)

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation conformément au Référentiel de Formation.
Le rythme de l'alternance est de 3 jours en UFA / 7 jours en Entreprise

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'Education Nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction
87.33 % de Satisfaction en 2024

Réussite aux Examens
100 % de réussite en 2024

Insertion professionnelle
0 % d'accès à l'emploi visé,
0 % d'insertion autre emploi,
100 % de poursuite d'études.

CAP Production et services en restaurations

Taux d'abandon
0 % d'abandon

Recommandation
83.33 % de recommandation

Durée

Contrat en 2 ans

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année.
Il est possible de personnaliser le parcours (RQTH, précédents acquis et diplômes…). Dans ces cas, il est nécessaire de demander un rendez-vous pour étudier la situation et établir un parcours personnalisé.

Financements possibles

La formation est gratuite pour l'apprenti(e) avec une prise en charge du coût de formation par l'OPCO de rattachement de l'entreprise (Privée) ou par l'entreprise (Publique) au Niveau de Prise En Charge actuel. (https://www.francecompetences.fr)

Poursuite de parcours

Le CAP a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, une poursuite d'études est envisageable vers CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Service en HCR en vue de poursuivre ensuite sur un Brevet Professionnel du même domaine professionnel.

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