

CAP Production et service en restauration – Apprentissage

Mis à jour le 20 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Production et service en restaurations

Modalités d'évaluation

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.
20 semaines de présence en centre par année de formation.
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

A l'issue de la formations les apprentis-es seront capables de :

- Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés
- Assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Remettre à température les plats cuisinés
- Assurer la mise en valeur et réapprovisionner les espaces de distribution et de vente
- Conseiller le client et lui présente les produits
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux

Contenu

Bloc de compétences n° 1 : Production alimentaire
Bloc de compétences n° 2 : Service en restauration
Bloc de compétences n° 3 : Prévention-santé-environnement
Bloc de compétences n° 4 : Français et Histoire-géographie, Enseignement moral et civique
Bloc de compétences n° 5 : Mathématiques – Physique-chimie
Bloc de compétences n° 6 : Éducation physique et sportive
Bloc de compétences n° 7 : Langue vivante étrangère

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.
20 semaines de présence en centre par année de formation.
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

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

CAP Production et service en restauration – Apprentissage

Durée

Durée du contrat : 24 mois

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76