

CAP Production et service en restauration

Mis à jour le 13 mai 2026

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

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 Niveau 3
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences :
non

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles
Epreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

Entrée-sortie permanente

Non

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

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

- RNCP35317BC01 – Production alimentaire
- RNCP35317BC02 – Service en restauration
- RNCP35317BC03 – Prévention-santé-environnement
- RNCP35317BC04 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- RNCP35317BC05 – Mathématiques – Physique-chimie
- RNCP35317BC06 – Éducation physique et sportive
- RNCP35317BC07 – Langue vivante étrangère
- RNCP35317BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

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.
- 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

64 %

Réussite aux examens

NC

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

CAP Production et service en restauration

inserjeunes.education.gouv.fr

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.

-Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Métiers : Agent en restaurations rapide, Agent en restauration collective, Agent en cafétéria...

Poursuites d'études : BAC PRO Commercialisation et services en restauration, Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, Mention complémentaire employé barman...

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