

# CAP Production et service en restaurations

Mis à jour le 15 mars 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Action de formation ouverte à tous publics

## Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi et jeunes de – de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration (cuisine ou service)

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

637 heures

## Durée en entreprise

525 heures

## Validation

CAP Production et Service en Restaurations – niveau III  
Certificat de réalisation et de compétences acquises  
Certificat H.A.C.C.P. et Certificat S.S.T.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Notre démarche s'appuie sur notre expertise en pédagogie individualisée et interactive adaptée aux adultes.

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

Former des professionnels et les qualifier en vue d'une insertion durable dans **les métiers de la restauration collective**.

Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi), de développer les savoir-être et comportements adaptés, se former aux règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail.

## Contenu

Bloc 1 : production alimentaire  
Bloc 2 : service en restaurations  
Prévention santé environnement / Module S.S.T.  
Français & Histoire géographique  
Mathématiques et Sciences  
Langue vivante étrangère  
Techniques de recherche d'emploi – LORFOLIO  
H.A.C.C.P.

## Modalités pédagogiques

Notre démarche s'appuie sur notre expertise en pédagogie individualisée et interactive adaptée aux adultes.

## Profil des intervenants

Les modules sont assurés par des formateurs et/ou enseignants certifiés du lycée Maryse Bastié ou des professionnels

## Délais et modalités d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (Pôle emploi, Mission Locale, Cap Emploi) - Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'entretiens individuels - Admission après entretien et positionnement  
- Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur - Se présenter avec son CV à jour et un stylo conformément aux règles sanitaires en vigueur

## Financements possibles

Prise en charge des frais de formation par la Région Grand-Est

## 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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr

## CAP Production et service en restaurations

- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037
- Numéro d'activité : 4157P001257
- Date d'obtention : 02/06/1983