

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

NIVEAU 3



## PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)



## PROGRAMME

Enseignements Généraux :

- Mathématiques
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Sciences Physiques
- Prévention Santé
- Environnement
- Anglais
- EPS

Enseignements techniques et professionnels :

- Production alimentaire
- Service en restauration



## DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CMA FORMATION



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Le titulaire du CAP « Production et service en restaurations » (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.



## OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et de cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge des clients ou des convives
- Servir les clients ou convives
- Encaisser des prestations
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP35317.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. Fin de la certification : 31.08.2026

## DÉBOUCHÉS



- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
  - Agent en cafétéria

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- BP Arts du service et de la commercialisation en restauration

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

NIVEAU 3

CMA FORMATION

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



### MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



### COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



### PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



### LIEU(X) DE FORMATION

#### VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70  
cfa70@artisanat-bfc.fr

#### GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72  
cfadujura@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

**Equipe pédagogique dédiée** : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



### SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



### ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.