

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Jeunes ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur
- Salarié du secteur ou en reconversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Organisation, hygiène et sécurité alimentaire
- Production alimentaire en restauration collective ou rapide
- Service et relation client
- Enseignements généraux
- Français
- Histoire-Géographie – EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de ce CAP est un professionnel polyvalent, qualifié pour intervenir dans les différents secteurs de la restauration rapide, collective ou en cafétéria.

Sous la responsabilité d'un encadrant, il participe à toutes les étapes du service : de la préparation de plats simples à leur mise en valeur, en passant par l'accueil du client, la prise de commande, le service, et l'encaissement.

Il contribue également à la mise en place et au réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation. Dans toutes ses missions, il applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Ce professionnel assure également l'entretien du matériel, des locaux et des équipements, garantissant ainsi un environnement propre et fonctionnel.

Par la qualité de son travail et sa posture professionnelle, il participe pleinement au confort des clients ou convives et renforce l'image de marque de l'établissement.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- 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, servir, encaisser des clients ou des convives
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

SAVOIR-ÊTRE

- **Sens de l'organisation** : gérer efficacement les différentes étapes de production et de service dans un temps limité.
- **Esprit d'équipe** : travailler en collaboration avec les collègues en cuisine ou en salle pour assurer un service fluide.
- **Rigueur** : respecter strictement les normes d'hygiène, les règles de sécurité et les consignes.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu aimes les environnements dynamiques et le travail rythmé.
- Tu as le sens du service et tu apprécies être au contact des clients.
- Tu es rigoureux(se) et tu respectes facilement les consignes.
- Tu es polyvalent(e) et tu sais t'adapter aux besoins de l'équipe.

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'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. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Agent en restaurations rapide
Agent en restauration collective
Agent en cafétéria



POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Cuisinier
CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant
Bac Pro Cuisine
Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

