



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

CAP Production et Service en Restaurations

Certification délivrée par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 26/11/2019 - Code RNCP 35317

Le métier :

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.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Durée indicative :

1386 heures soit
- 896 heures en centre de formation
- 490 heures en stage professionnel

Dates :

28/08/2023 au 21/06/2024

Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

Délais et Modalités d'accès :

Prescription
Réunion info-co
L'ensemble des étapes administratives se déroulera sur 1 durée maximum d'un mois

Prise en charge :

- Région (dispositif HSP)

Réunion information collective :

03 juillet 2023

Objectif de l'action :

- * Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- * Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- * Réaliser des préparations et des cuissons simples
- * Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- * Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- * Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- * Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- * Assurer le service des clients ou convives
- * Encaisser les prestations
- * Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente consommation et les locaux annexes

Programme :

Domaine Professionnel :

Pôle 1 : Production alimentaire

- * Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- * Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- * Réalisation de préparations et de cuissons simples
- * Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- * Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Pôle 2 : Service en restauration

- * Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- * Prise en charge des clients ou des convives
- * Services aux clients ou convives
- * Encaissement des prestations
- * Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n° 1- CERFA n° 12818*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n° 2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

Validation et certification :

Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, écrits)
CAP Cuisine (niveau 3)
Attestation HACCP
Attestation de fin de formation

Lieu :

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline
06 70 94 92 04

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- * Supports pédagogiques et fiches techniques.
- * Plateau technique en cuisine équipé en matériels.
- * Matières d'œuvre fournies.
- * Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action:

- * Protocole individuel de formation
- * Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- * Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- * Entretiens individuels
- * Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel).

Exemple(s) de formation(s) possible(s)

- * BP Cuisine
- * MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- * BAC PRO Hôtellerie Restauration
- * MC Employé Traiteur

Pas de passerelles existantes pour cette formation, les titulaires d'un diplôme niveau 3 sont dispensés des matières générales.

Mise à jour le 20/08/2023