

CAP Production et Service en Restaurations

Certification délivrée par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 01/09/2021

Code RNCP

35317

Public et Pré-requis :

Formation "tout public"
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

Durée indicative

1218 heures soit

- 763 heures en centre de formation
- 455 heures en stage professionnel

Dates :

Du 16 septembre 2026 au 11 juin 2027
Date de réunion d'information collective à définir

Lieu

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

Capacité d'accueil

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

Prise en charge

HSP (Habilitation Service Public)

Délais d'accès

Entretien lors de l'information collective
L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum de 1 mois.

Modalités d'accès

Sur prescription

Validation et certification :

- CAP Production et Service en Restaurations (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Certificat SST
- Attestation de fin de formation

LA FORMATION

Objectifs de l'action

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité,
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter,
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci,
- Assurer la distribution et le service des repas,
- Procéder à l'encaissement des prestations,
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

PROGRAMME

Enseignement Professionnel :


Bloc 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


Bloc 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.

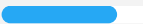
Taux de réussite à l'examen

 **87,3 %**

Taux de réussite à l'examen

 **20 %**
(Statistiques de 2024 AFPA)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois

 **72,4 %**
(Statistiques InserJeunes 2024)

Enseignements généraux :

- Français et histoire-géographie,
- Mathématiques et sciences physiques et chimie,
- Anglais.

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

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

Certification accessible à la VAE

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 Catherine COTTREZ
07 -72-45-47-25



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).

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

Mise à jour le 09/03/2026



<https://fare16.cneap.fr> -
<https://www.facebook.com/fare16.fr>

Exemples de formations possibles:

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

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.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

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 équipé en matériels.
- Matières d'œuvre fournies.

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.