

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)



Objectifs de la formation

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.

Programme de formation :

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

Informations clés

Code RNCP : RNCP42120

Date d'échéance : 31-08-2031

Niveau : Niveau 3

Durée : 24 mois , 800 Heures

Entrée : Juin à Septembre

Public concerné par le contrat d'apprentissage :

Le contrat d'apprentissage est ouvert aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus. Toutefois, des exceptions existent.

Prérequis :

Sans niveau spécifique

Accessibilité :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous pouvons adapter les modalités proposées. Pour ce faire, nos référents handicap sont à votre disposition pour échanger sur les conditions d'accès ainsi que la sécurisation de votre parcours de formation.

INSCRIPTIONS



Modalités d'examen :

EP1 – Production alimentaire Écrit + Pratique + Oral
EP2 – Service en restauration Pratique + Oral
EG1 – Prévention Santé Environnement Écrit
EG2 – Français, Histoire-Géographie, EMC Écrit + Oral
EG3 – Mathématiques, Physique-Chimie Écrit
EG4 – Éducation Physique et Sportive Pratique
EG5 – Langue vivante Anglais Écrit + Oral
Épreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques Écrit

Frais de formation :

- 0 € de frais d'inscription ou de scolarité.
- Dans le cadre d'une alternance, la prise en charge est faite par l'OPCO.

Débouchés Professionnels :

- Employé(e) polyvalent(e) en restauration
- Agent de restauration
- Aide de cuisine
- Employé(e) en restauration rapide

POURSUITE D'ÉTUDES :

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)
- Bac Pro Cuisine
- Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration (TP EPR)



Lieux de Formations :

- Coudekerque Branche
- Lille

Contact : 03.28.25.07.39
contact@alternemploi.com