



CAP Production et service en restauration

Contact :

FORMA'PEP19
1580 route de Lauthonie,
19490 Sainte-fortunade
05.55.27.28.86
forma pep19@les pep19.org

Sites de formation :

Sainte-Fortunade, Sarlat et Jurançon

Conditions d'admission :

- ◆ Avoir 16 ans
- ◆ Ou Avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année du contrat et Sortir de 3^{ème} ou de SEGPA, d'ULIS .
- ◆ Adaptations possibles aux personnes en situation de handicap en fonction des besoins.
- ◆ Signer un contrat d'apprentissage dans les 2 mois suivant le début de la formation.
- ◆ Avoir une carte d'identité ou un titre de séjour autorisant à travailler.

Durée :

- ◆ 2 ou 3 ans selon ton profil
 - ⇒ 420h en CFA / an
 - ⇒ 35h/semaine
- ◆ En alternance :
 - ⇒ entre 2 à 3 semaines en entreprise
 - ⇒ 1 semaine au CFA (12 fois/an)

Frais :

- ◆ Formation gratuite pour l'apprenti
- ◆ Transport, repas et hébergement prévus, à régler
- ◆ Participation financière aux ouvrages pédagogiques

Aides possibles :

- ◆ Aides possibles sur le site de la région Nouvelle Aquitaine

Validation du diplôme :

- ◆ Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- ◆ Possibilité de demander un dossier d'aménagement d'épreuves (aide à la lecture, à l'écriture...)

Dispenses :

Les personnes titulaires d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur sont dispensées des épreuves d'enseignement général à l'examen.

Prérequis :

- ◆ Aucun

Modalité d'accès :

- ◆ Entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation
- ◆ Entrée et sortie permanente

Les suites de parcours :

- ◆ Après le CAP, si tu le désires, tu peux compléter tes compétences par un CAP connexe, des mentions complémentaires ou un BAC Professionnel.

A l'issue de la formation, tu deviendras :

- ◆ Un **spécialiste** de la restauration collective (cafétéria, restaurants scolaires, EHPAD...)
- ◆ Un personnel qualifié exerçant son activité sous l'autorité d'un responsable

Tu pourras :

- ◆ Réaliser et mettre en valeur les préparations alimentaires simples, en respectant la réglementation sur 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.
- ◆ Assurer la distribution et le service des repas.
- ◆ Réaliser l'encaissement des prestations
- ◆ Assurer l'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

CAP Production et service en restauration

FICHE RNCP N°42120

Date d'échéance d'enregistrement 31-08-2026

[Voir les blocs de compétences, les équivalences et les passerelles en cliquant ICI](#)

Référentiel :

- ♦ Arrêté du 29 octobre 2019 du référentiel CAP Production et service en restauration
- ♦ Diplôme de niveau 3 Ministère de l'Education Nationale

Programme-contenu

Compétences professionnelles (18 h/semaine) :

♦ Production alimentaire

- 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

♦ Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretiens manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes.

Matières générales (17h/semaine) :

- Prévention-Santé-Environnement (PSE)
- Français et Histoire-Géographie-EMC
- Mathématiques et physique-chimie
- Education Physique et Sportive (EPS)
- Langue vivante

Transversalité des enseignements :

- Réalisation du chef d'œuvre

Modalités pédagogiques :

- ♦ Groupes à petit effectif
- ♦ Alternance de théorie et de pratique au CFA Inclusif
- ♦ Salles de classes équipées de TBI et d'ordinateurs
- ♦ Educateurs techniques spécialisés pour la formation pratique ou formateurs du CFA des 13 vents à Tulle
- ♦ Enseignants spécialisés pour la formation théorique

Epreuves terminales :

♦ Epreuves professionnelles

- EP 1 : production alimentaire
⇒ coefficient 5 : pratique, oral et écrit
Chef d'œuvre
⇒ coefficient 1 : oral
- EP 2 : service en restauration
⇒ coefficient 6 : pratique, oral

♦ - Epreuves générales

- EG1 : PSE
⇒ coefficient 1 : écrit
- EG 2 : Français et Histoire-Géographie-EMC
⇒ coefficient 3 : écrit et oral
- EG 3 : Mathématiques-Physique/Chimie
⇒ coefficient 2 : écrit
- EG 4 : EPS
⇒ coefficient 1 : pratique
- EG 5 : Langue vivante
⇒ coefficient 1 : écrit et oral

Suivi du cursus :

- ♦ Par le formateur référent : suivi pédagogique et suivi en entreprise (au moins 2 rendez vous dans l'année)

Emplois auxquels tu peux prétendre :

- ♦ Agent polyvalent
- ♦ Employé de cafétéria
- ♦ Employé de restauration rapide
- ♦ Employé de restauration collective
- ♦ Équipier polyvalent