

# CAP (NIVEAU 3) PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION ( CAFÉTÉRIA, RESTAURATION RAPIDE, COLLECTIVITÉ )

## LES ATOUTS DU CENTRE

- Gratuité de la formation en alternance
- Accompagnement personnalisé
- Réseau d'entreprises partenaires
- Aide à la recherche d'entreprise
- Intervenants professionnels
- Individualisation des parcours



2 ANS

### EN ALTERNANCE

(contrat d'apprentissage ou  
de professionnalisation)



### DURÉE :

- 476 heures de formation par an
- 14 semaines au CFA EC 72 - CFP et 38 semaines entreprise par an
- 1 semaine sur 2 au CFA EC 72 - CFP

### RENTREE :

Septembre

### DÉLAIS D'ACCÈS :

- Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation
- Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

### MODALITÉS DE RECRUTEMENT :

- Dossier de candidature
- Réunions d'informations collectives  
entretien individuel

### PRÉREQUIS :

- Niveau 3ème pour les - 16 ans
- + 16 ans pas de niveau requis
- Avoir un certificat médical  
d'aptitude au métier



### COMPÉTENCES VISÉES :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Réaliser des préparations alimentaires et de cuissons simples
- Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, conseiller le client ou convive et prendre les commandes
- Encaisser les prestations
- Entretien des locaux, le matériel et des équipements

### TARIF :

Prise en charge des coûts de formation par  
l'opérateur de compétences, gratuité pour les  
alternants

## CONTENUS DE FORMATION :

- Travaux pratique en restauration rapide, cafétéria et self + cours théorique hygiène, science de l'alimentation, technologie, environnement professionnel
- Anglais
- Chef d'œuvre
- Mathématique Science Physique
- Français, Histoire - géographie, EMC
- Prévention Santé Environnement
- EPS

## POURSUITES D'ÉTUDE :

- CAP Cuisinière/Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Cuisinière/ Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employée barmaid / Employé barman
- MC Sommellerie
- BAC pro Commercialisation et services en restauration
- BAC pro Cuisine

## DÉBOUCHÉS :

- Agente polyvalente / Agent polyvalent
- Employée/Employé de cafétéria
- Employée/Employé de restauration
- Employée/Employé de restauration rapide
- Employée/Employé de restauration collective
- Equipière polyvalente / Equipier polyvalent

## MÉTHODES MOBILISÉES :

- Cuisine pédagogique, self et mise en situation professionnelle
- Apport théorique

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- En Contrôle Continu en cours de Formation
- Examen final en cohérence avec le référentiel de certification
- Validation par blocs de compétences  
Certification partielle possible
- Code RNCP : RNCP35317
- Intitulé exacte de la certification : Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- Date en enregistrement de la certification : 1/9/2021
- Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES :

- Référente handicap et social : Mme HUBERT
- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite



mail : [hubert.s@ets-stecatherine.fr](mailto:hubert.s@ets-stecatherine.fr)



tél : 02 43 39 14 72

Les indicateurs de résultats sont disponibles sur le site internet: [www.campus-stecatherine.fr](http://www.campus-stecatherine.fr)

Indicateur du CFA EC 72 CFP Ste Catherine à disposition sur: <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>