



# CAP Production et service en restauration

## Objectif

Le (la) titulaire prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la restauration commerciale libre-service (cafétéria) , restauration collective.

Il (elle) réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il (elle) assemble et met en valeur des mets simples, les conditionne et remet à température les plats cuisinés. Il (elle) assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.

## Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

## Prérequis

Aucun

## Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

## Modalités de la formation

**Formation en alternance** : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Formateurs qualifiés**

**Restaurant d'application – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources**

**Les outils** : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- EP1 – Production alimentaire
- EP2 – Service en restauration

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- EG1 – PSE
- EG2 – Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique
- EG3 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- EG4 – Education physique et sportive
- EG5 – Langue vivante
- EF : Arts appliqués et cultures artistiques

## Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Poursuite d'études

CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Service en HCR - Diplôme de niveau 3

## Débouchés

- Employé de restauration - employé polyvalent de restauration – serveur - agent de préparation – commis - hôte de table.

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

## Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn – Site de Cunac  
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

## Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60  
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63  
formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60  
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51  
stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 35317 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 26/11/2019

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

