



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.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP35317BC01 - Production alimentaire
- RNCP35317BC02 - Service en restauration
- RNCP35317BC03 - Prévention-santé-environnement
- RNCP35317BC04 - Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
- RNCP35317BC05 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- RNCP35317BC06 - Education physique et sportive
- RNCP35317BC07 - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournies
- 2 cuisine pédagogique

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Production alimentaire

EP2 : Service en restauration

EG1 : Prévention-santé-environnement

EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

EG3 : Mathématiques-Physique-chimie

EG4 : Education physique et sportive

EG5 : Langue vivante

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC cuisinier en desserts de restaurant ;
- MC employé barman ;
- MC sommellerie ;
- Bac pro commercialisation et services en restauration ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent en restaurations rapide ;
- Agent en restauration collective ;
- Agent en cafétéria ;
- ...

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent

CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

CFA Trajectoire - UFA du Lycée Jean Moulin

Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

JEAN MOULIN
LYCÉE POLYVALENT



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 91% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 82,8%

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) : taux de poursuite d'études : 52%, taux d'emploi : 66%, taux d'interruption en cours de formation : 31%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21%

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023