

**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

**1 AN 2 ANS - RNCP 35317 - NIVEAU 3**



## 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 fournis
- 1 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](http://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 vaucanson

**Contacts pour une formation :**  
01.30.96.12.35  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr



**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.insrjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023