formationplus méditerranée

RESTAURATION

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) (en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

Mise à jour le : 28.07.2026 Par AA - Taux de réussite 2026 : 40%

RNCP35317, certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 01.09.2021, date d'échéance : 31.08.2026

OBJECTIF :

- Assurer la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable
- Respecter les consignes et la réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité
- Organiser, mettre en place, réapprovisionner des espaces de distribution
- Réaliser les opérations de nettoyage, de rangement du poste, du matériel et de locaux
- Présenter, conseiller des clients et procéder éventuellement à des encaissements

PUBLIC :
Tout public
«Centre de formation accessible au public en situation de handicap»

PRÉ-REQUIS :
Aucun pré requis

DÉLAIS D'ACCÈS :
L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.
Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre
La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur
A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août

DÉLAIS DE RÉPONSE :
48 heures
Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

MODALITÉS D'ACCÈS :
Processus d'inscription à l'action
Prise de rendez-vous par mail ou via appel téléphonique, prise en compte de la candidature. Votre formation pourra commencer après signature du contrat d'apprentissage

PARCOURS PASSERELLE :
https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria

LIEU DE FORMATION :
Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

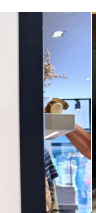
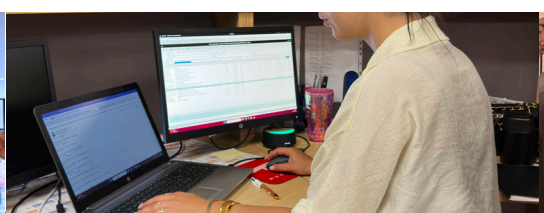
TARIF :
Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO

FORMATEUR :
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions

DURÉE DE LA FORMATION :
816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :
Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION :
Évaluation tout au long de la formation
- Passage d'examen sous forme ponctuelle
- Examen terminal sous forme d'étude de cas, examen écrit, orale et évaluation professionnelle en mise en situation pratique
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle


Programme de la formation

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale

DOMAINE PROFESSIONNEL

Production alimentaire

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Préparation des produits alimentaires (peser, compter, décongeler, laver, éplucher, tailler…)
- Réalisation de préparations et cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement
- Mise en œuvre des opérations d'entretien des locaux et surfaces de ventes

Service en restauration (rapide, collective, cafétéria)

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de restauration
- Accueil et conseil aux clients
- Service des clients
- Encaissement des prestations
- Mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces dédiés aux clients
- Préparation du chef d'œuvre

DOMAINES GENERAUX

- Prévention Santé Environnement
- Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques, physique-chimie
- Langue étrangère : anglais

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.

