

CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

> Objectifs de formation

- A l'issue de la formation, les apprenti-e-s seront capables de :
 - Assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.
 - Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.
 - Assurer des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.
 - Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer, sur place ou à emporter
 - Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations.

> Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Réalisation d'un chef d'oeuvre
- Production alimentaire
- Service en restauration
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

Domaine général

- Français et Histoire géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques Physiques-chimie
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Consultez le référentiel : http://cache.media.education.gouv.fr/file/ASH/31/8/ASH-enseignant-livret-competences-cap-apr_297318.pdf

> Poursuite d'étude

CAP Services Hôteliers, Service en restauration ou Cuisine
BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé Barman ou sommellerie

> Emplois visés

- Agent de production et services en restaurations

> Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

> Niveau d'entrée

3ème

> Niveau de sortie

Niveau 3 (CAP, BEP)

> Code formation

Code RNCP : **35317**

Code diplôme : **500-22142**

> Lieux de la formation

UFA Lycée **JULES FERRY***

18 rue de Verdun

90100 **DELLE**

03 84 58 49 10

www.citeferrydelle.fr

UFA Lycée **PRÉ SAINT-SAUVEUR***

1 rue du Tomachon

BP 19

39200 **SAINT-CLAUDE**

03 84 45 33 03

www.cite-scolaire-pre-saint-sauveur.fr

EREA **LA MORAINÉ**

1 rue des Grandes Chantres

39000 **CROTENAY**

03 84 51 20 80

www.erea-lamoraine-crottenay.eclat-bfc.fr

UFA Lycée **LUMIERE**

33 Ter rue de Grammont

70300 **LUXEUIL LES BAINS**

03 84 40 21 21

www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr

*Apprentissage possible uniquement la deuxième année : 420h - 1 an

> Type de formation

Formation diplômante

> Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

> Début de la formation

Septembre 2024

> Durée de la formation

840 h - 2 ans

> Contact

www.cfa-academique-fcomte.fr

cfa.academique@ac-besancon.fr

03 81 48 12 30

Coordonnatrices :

Agnès RAGOT (Référénte handicap)

Sandra MONNET

Référent mobilité :

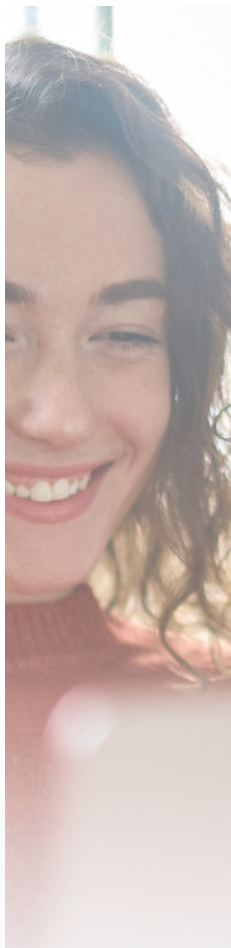
Mickaël LANGLET

Taux de réussite à l'examen
2023

100%

Les +

Métier à très fort potentiel de recrutement.



> Les modalités

> Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

> D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

> Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

> D'alternance

Selon les UFA* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

> Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

> Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique [«Devenir apprenti»](#)

> Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation
www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf