

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

## SERVICES SANTÉ

## HÔTELLERIE - RESTAURATION - MÉTIERS DE BOUCHE

### > OBJECTIFS DE FORMATION

Le ou la titulaire de ce CAP met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Il ou elle 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 ou elle assure la distribution et le service des repas.

À l'issue de la formation, le apprenti·e sera capable de :

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser de préparations et de cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

### > CONTENU DE LA FORMATION

#### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Réalisation d'un chef d'œuvre
- Production alimentaire
- Service en restauration

#### DOMAINE GÉNÉRAL

- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique - Chimie
- Education physique et sportive - EPS
- Langue vivante étrangère
- Bloc facultatif : Arts appliqués - Cultures artistiques

Consultez le référentiel :[www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/20869/205834](http://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/20869/205834)

### > POURSUITE D'ÉTUDE

CAP Services Hôteliers, Service en restauration ou Cuisine  
Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration  
CS Cuisinier en desserts de restaurant  
CS Métiers du bar  
CS Sommellerie

### > EMPLOIS VISÉS

- Chef·fe de cuisine
- Chef·fe de rang
- Employé·e polyvalent/e en restauration rapide
- Serveur-euse en restauration (restaurant, café-bar-brasserie)
- Commis·e de cuisine

Les +

Métier à très fort potentiel de recrutement.

Contact :  
[cfa.academique@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academique@ac-besancon.fr)  
03 81 48 12 30  
[www.cfa-academique-fcomte.fr](http://www.cfa-academique-fcomte.fr)

### > LIEUX DE LA FORMATION

UFA Lycée **JULES FERRY**  
18 rue de Verdun  
90100 **DELLE**  
03 84 58 49 10  
[www.lyc-jferry-delle.eclat-bfc.fr/](http://www.lyc-jferry-delle.eclat-bfc.fr/)

UFA Lycée **PRÉ SAINT-SAUVEUR\***  
1 rue du Tomachon  
39200 **SAINT-CLAUDE**  
03 84 45 33 03  
[www.cite-scolaire-pre-saint-sauveur.fr](http://www.cite-scolaire-pre-saint-sauveur.fr)

EREA **LA MORAINNE**  
1 rue des Grandes Chantres  
39000 **CROTEENAY**  
03 84 51 20 80  
[www.erea-lamoraine-crotenay.eclat-bfc.fr](http://www.erea-lamoraine-crotenay.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](http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr)

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

### > NIVEAU D'ENTRÉE

Sortie de 3ème

### > NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

### > CODE FORMATION

[Code RNCP : 35317](#)  
Code diplôme : 500-22142

### > DURÉE DE LA FORMATION

840 h - 2 ans  
420h-1an

Taux de réussite  
aux examens  
2025

100%

## > 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.

## > RÉSULTAT ATTENDU DE LA FORMATION

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## > LES MODALITÉS

### 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.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (Contrôle en Cours de Formation).

### MODALITÉS 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.

### MODALITÉS 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.

## > DÉBUT DE LA FORMATION

Septembre 2026

## > TYPE DE FORMATION

Formation diplomante

## > 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 \(format Excel à télécharger - fichier lourd\)](#).

## > 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.

## > INSERJEUNES

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](#) : [inserjeunes.education.gouv.fr](#) (Statistiques pour les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 cumulées)

## > AIDES FINANCIÈRES

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

## > CONDITIONS GÉNÉRALES

### DE VENTES

Rubrique CGV et Médiation sur notre site internet : [cfa-academique-fcomte.fr](#)

## NOUVEAUTÉ : UN ESPACE DE RECRUTEMENT EN LIGNE

Déposez votre CV sur notre site et trouvez votre entreprise !

## > CONTACT - ORGANISME DE FORMATION



Une équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions :  
CFA académique de Franche-Comté  
11 bis rue Nicolas Bruand  
25000 Besançon

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Référent handicap : Agnès RAGOT



cfa.academique@ac-besancon.fr - 03 81 48 12 30  
L'accueil est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (jusqu'à 16h30 le vendredi).

Référent mobilité internationale : Mickaël LANGLET

Accueil téléphonique à partir de 8h30

Siret 182 500 231 00044