

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTARIA - FAST-FOOD)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
DU RIBÉRACOIS

Code RNCP : 35317

## PRE REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- Après une 3ème ou en 2ème années après un CAP dans le même milieu, une 2nd GT un BAC ou une formation métier de bouche
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.

## INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

## COUT DE LA FORMATION

**Contrat en apprentissage** : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.

**Stagiaires de la formation professionnelle** prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.

Coût de la formation à partir de 6979€.

Nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>

## OBJECTIFS

### Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser, et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production



## MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

**Statut** : Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage.

**délais d'accès** :

Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (20 maximum)

Positionnement pédagogique en début de formation.

**Durée de la formation** :

2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel

**Nombre de semaines** :

13 semaines/an.

## DURÉE

### Service en restaurations

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients et convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, de vente, de consommation et les locaux annexes

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTARIA - FAST-FOOD)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

DU RIBÉRACOIS

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 3)
- Mathématiques, Physique-Chimie (coeff.2)
- Prévention, santé, environnement (coeff.1)
- Anglais (coeff. 1)
- Éducation physique et sportive (coeff.1)

### Modalité d'évaluation :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours

### Bloc de compétences :

Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes. Inscription au diplôme ponctuel.

### Équivalence / passerelle :

- pas d'équivalence
- Passerelle : CAP Cuisine en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Restaurant en 1 an (en fonction des notes obtenues)

## SUITE DE PARCOURS

- CAP Cuisine / CSHCR
- Titre Pro Serveur en Restauration.
- BAC Pro Cuisine /CSR
- MC Cuisinier(ère) en desserts de restaurant, employé barman, sommellerie

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## DEBOUCHES

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

## EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

### NOS PLUS

- **Accompagnement et suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Voyage pédagogique** en 2ème année
- **Centre d'hébergement** sur site avec service de restauration
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- Français Langue Étrangère (en fonction de la demande et du financement).
- **Accompagnement et suivi** individualisé au CFA et en entreprise.
- **Formateurs responsables** : Elisabeth SANSEN et Emmanuel GAILLOT



**MFR du Ribéracois** 4 route de la Gare 24600 Siorac-de-Ribérac 05.53.91.94.94. [cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)

[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)     Mise à jour juillet 2024