



## CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS EN 2 ANS

Niveau CAP (Niveau 3)

Une formation  
CCI HAUTS-DE-FRANCE  
proposée à

LAON

### Pré-requis

Sans niveau spécifique

### Durée et rythme

2 ans

1ère année : 1 semaine / mois 2ème et 3ème  
année : 1 semaine en centre / 2 semaines en  
entreprise

### Voie de formation

Contrat d'Apprentissage  
Contrat de Professionnalisation  
Statut Etudiant\*  
Autres conventions\*\*

### Tarif de la formation

Finançable et  
rémunérée\*\*\*

\*proposé par certains de nos établissements

\*\* CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

\*\*\*Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

### Objectifs de la formation

Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples  
Réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de  
consommation Accueillir, conseiller le client Prendre et préparer la  
commande

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en  
cours de formation en CFA et en entreprise

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

### Les + de la formation

Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé  
Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage  
Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de  
partage et de convivialité

### Perspectives et débouchés

Cuisinier en collectivité - Cuisinier en cafétéria -  
Cuisinier en restauration rapide -

Agent en restauration rapide ou collective -  
Agent en cafétéria -

### Modalités et délai d'accès

#### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

#### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## CAP Production et services en restaurations en 2 ans

### Vos centres

LAON

03.23.27.00.10

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Production alimentaire

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

#### Bloc 2 - Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge les clients ou convives
- Servir les clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Le CAP Production et service en restaurations est également proposé en 3 ans à Beauvais et à Laon.

86%

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

