



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

