

**CAP**

Production et service en restaurations

Restauration rapide, restauration collective, cafétéria

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 3 ANS

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

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Financable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

AUTRES POSSIBILITÉS

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique

Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%

DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



CAP

Production et service en restaurations

Restauration rapide, restauration collective, cafétéria

PROGRAMME DE LA FORMATION (*détail des blocs de compétences "enseignement professionnel"* uniquement)

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 2 ans à Laon.

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Cuisinier en collectivité
Cuisinier en cafétéria
Cuisinier en restauration rapide
Agent en restauration rapide ou collective
Agent en cafétéria

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP - Cuisine
CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

INFORMATIONS LÉGALES



RNCP35317 : CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) Date de début de validité : 01/09/2021

Certificateur(s)



CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10

Laho
TERRE DE FORMATIONS



Retrouvez toutes les informations
sur laho-formation.fr

