Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

Production et service en restaurations

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 2 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
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

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

Nous contacter pour plus d'informations

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

INFORMATIONS LÉGALES

RNCP35317 : CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

Date de début de validité

01/09/2021

Certificateur(s)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

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 3 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

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10