

**CAP**

# Production et service en restaurations

**Restauration rapide, restauration collective, cafétéria****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  
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 FORMATIONRetrouvez 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 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

## INFORMATIONS LÉGALES

Certificateur(s)



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



## 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](http://laho-formation.fr)

