



CAP

Production et service en restaurations

CAP (NIVEAU 3)

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

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

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

RNCP35317

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

Date de début de validité :

01/09/2021

Document généré le 03/07/2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



CAP

Production et service en restaurations

87,43%

DE REUSSITE AUX EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION



PROGRAMME DE LA FORMATION (*blocs de compétences professionnelles*)

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

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

LAON 03.23.27.00.10

