Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

# Production et service en restaurations

**CAP (NIVEAU 3)** 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

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

## 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

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

Document généré le 21/11/2024

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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## 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 3 ans à Beauvais et 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