



**CAP**

# Production et service en restaurations

**CAP (NIVEAU3) 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

## 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 22/07/2024

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 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

