


CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATION NIVEAU 3

CODE DIPLÔME 50022142- CODE RNCP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

 Le/la titulaire sera capable de réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il/elle saura accueillir le client, prendre et préparer la commande de celui-ci. Il/elle assurera la distribution et le service des repas. Il/elle procédera à l'encaissement des prestations. Il/elle assurera des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

CONDITIONS D'ACCÈS



- Après la 3ème et dès 15 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.

MODALITÉS D'INSCRIPTION



Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent.

Rentrée des premières années fin septembre.

24

EFFECTIF

PRÉREQUIS

Aucun pré requis, sans niveau spécifique.

DURÉE



- En 2 ans : 800 heures.
- Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.
- Autres situations : nous consulter.

ALTERNANCE



1 semaine en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

FINANCEMENT DE LA FORMATION



Gratuit pour les apprentis.

Prix indicatif : 6100 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.

Autres : nous consulter.

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE



Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

400h

400h

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

159

174

Introductions aux modules

9

9

Ateliers expérimentaux

27

27

Production alimentaire

22

23

Service en restauration

22

22

Sciences appliquées

18

18

Culture professionnelle

36

36

Explicitation de la pratique

9

9

SST

0

12

Prévention Santé Environnement

16

18

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

209

194

Français		
Histoire – Géographie	32	36
Enseignement Moral et Civique (EMC)		
Maths – Sciences	32	36
Langue(s) vivante(s)	24	27
EPS	16	18
Consolidation/Chef d'œuvre/Parcours citoyen	16	18
Suivi collectif	18	18
Module d'accueil	19	0
Examens Blancs / Remédiation	35	35
Module volant	17	6
ENSEIGNEMENTS À DISTANCE		
Expérimentation en entreprise	32	32

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires.
- Réaliser des préparations et des cuissons simples.
- Assembler, dresser et déconditionner des préparations alimentaires.
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.
- Servir les clients ou les convives.
- Encaisser les prestations.
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle.
- Mise en situation & Travaux pratiques en ateliers.
- Groupes complets et demi-groupes.
- Présentiel et activités en entreprise.
- Accompagnement personnalisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Une évaluation par module de formation.
- Devoirs surveillés, examens blancs, oraux.

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives en contrôle en cours de formation, certifiées par l'Education Nationale.

POURSUITE D'ÉTUDE

CAP Cuisine, CAP CSHCR, Titre Pro Cuisinier.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Agent polyvalent de restauration, employé(e) de restauration...

Restauration collective, restauration rapide, restauration en libre-service...

Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	100 %
Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	80 %
Taux d'interruption en cours de formation (2020)	7 %
Taux de poursuite d'étude	54 %
Taux d'insertion professionnelle	81,82 %

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.

Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.

Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.

Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.

Plateaux techniques modernes, actualisés.

Forte utilisation du numérique.

Taux de satisfaction des stagiaires

-

Taux de retour global enquête de satisfaction

72 %

CONTACTS

Téléphone 02.47.88.51.00.

Mail contact@citeformations.com

Site <https://www.cite-formations-tours.fr>

Maj. : 16/06/2021