

CAP Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

RNCP 35317 - [HTTPS://WWW.FRANCECOMPETENCES.FR/RECHERCHE/RNCP/35317/](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/)

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria...) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat en 2 ans sous statut de salarié.

Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)



Livre numérique

ÉVALUATION

Inscription aux diplômes de l'Éducation Nationale.

Évaluation en contrôle en cours de formation ou en ponctuel (en conformité avec le référentiel du diplôme).

Tests de positionnement à la demande de l'entreprise.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Gestion professionnelle
- Français Histoire-Géographie
- Mathématiques Sciences physiques
- Langue vivante : Anglais
- Prévention, santé, environnement
- Education physique et sportive

DEFINITION DE L'EMPLOI

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

QUALITÉS INDISPENSABLES

L'activité s'effectue le plus souvent en équipe, plusieurs personnes interviennent pour un même repas. Elle nécessite organisation, attention, technicité, sensibilité, goût des belles et bonnes choses.

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration rapide,
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement,...),
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).



PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) peut accéder à des formations ou des postes offrant de plus larges responsabilités :

Employé qualifié de restauration, équipier responsable, responsable de zone ou chef d'équipe, chef de groupe, adjoint au responsable, responsable d'un point de vente...

EMPLOIS

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence :

- Agent polyvalent,
- Employé de cafétéria,
- Employé de restauration,
- Employé de restauration rapide,
- Employé de restauration collective,
- Équipier polyvalent.

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Service en HCR
- Certificat de Qualification Professionnelle...