



CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)

**RNCP
35317**



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Débouchés

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

Conditions d'accès et prérequis

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Polyvalence
- Sens du service
- Rigueur
- Efficacité



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation – possibilité en 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 400 heures minimum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations est un professionnel polyvalent capable d'intervenir en cuisine comme en salle. Il participe à la réception et au stockage des produits, réalise des préparations simples, les dresse et les conditionne. Il met en place et réapprovisionne les espaces de service, accueille et conseille les clients, assure le service et l'encaissement. Il applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité, et contribue à l'entretien des locaux et du matériel.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Programme de la formation

La formation s'organise en 7 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP35317BC01 - Production alimentaire
- RNCP35317BC02 - Service en restauration

Domaine général

- RNCP35317BC03 - Prévention-santé-environnement
- RNCP35317BC04 - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- RNCP35317BC05 - Mathématiques – Physique-chimie
- RNCP35317BC06 - Éducation physique et sportive
- RNCP35317BC07 - Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Et après ...

- CAP Cuisine



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne

imsé

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance