

## CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS EN APPRENTISSAGE

<p><b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir 15 ans et avoir terminé son cycle collège ;</li> <li>- Avoir 16 ans si cycle collège non terminé ;</li> <li>- Accessible aux personnes en situation de handicap ;</li> <li>- Validation par blocs de compétences</li> <li>- Début de la formation en septembre 2026 (inscription tout au long de l'année) ;</li> <li>- Dossier à retirer au secrétariat de la MFR après rendez-vous avec le référent ;</li> <li>- Sont admis de droit en formation suite au dépôt de leur dossier de candidature : * Les candidats ayant signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.</li> </ul>
<p><b>Présentation générale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le ou la titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.</li> <li>- En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.</li> <li>- En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</li> <li>- Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.</li> <li>- Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.</li> <li>- Diplôme enregistré au RNCP sous le N°35317</li> <li>- Certificateur : Ministère de l'Education Nationale</li> <li>- Date de l'enregistrement : 26/11/2019</li> </ul>
<p><b>Objectifs</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Insertion dans l'emploi ou poursuite d'étude, Bac pro commercialisation et services</b></li> <li>- <b>Acquisition des compétences « production alimentaire » et « service en restauration »</b></li> </ul>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unité professionnelle (UP) - 01. Production alimentaire ;</li> <li>- Unité professionnelle (UP) - 02. Service en restauration ;</li> <li>- Unité générale (UG) - 01. Prévention-santé-environnement ;</li> <li>- Unité générale (UG) - 02. Français &amp; Histoire-géographie - Enseignement moral et civique ;</li> <li>- Unité générale (UG) - 03. Mathématiques - Physiques – chimie ;</li> <li>- Unité générale (UG) - 04. Éducation physique et sportive ;</li> <li>- Unité générale (UG) - 05. Langue vivante ;</li> <li>- Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Arts appliqués et cultures artistiques.</li> </ul>
<p><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Moyen matériel</b> : salle de cours, cuisine pédagogique et professionnelle ;</li> <li>- <b>Moyens pédagogiques</b> : remise de supports papiers et numériques, travaux individuels et collectifs, pratiques ;</li> </ul>
<p><b>Compétences / Capacités</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Être capable de prendre en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas ;</li> <li>- Être capable de réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés ;</li> </ul>

<b>professionnelles visées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Être capable d'assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ;</li> <li>- Être capable de conditionner et remettre à température les plats cuisinés ;</li> <li>- Être capable, en service, d'assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement ;</li> <li>- Être capable de conseiller le client et lui présenter les produits ;</li> <li>- Être capable de procéder éventuellement à l'encaissement des prestations ;</li> <li>- Être capable de, pour l'entretien, nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux.</li> </ul>
<b>Durée</b>	- Contrat 24 mois en alternance ; - 26 semaines de cours sur les 2 années.
<b>Dates</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Signature du contrat à partir de juillet 2026 jusqu'au mois de novembre 2026</li> <li>- Fin de contrat juillet-août 2028</li> </ul>
<b>Coût par participant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coût pédagogique gratuit, à la charge de l'OPCO si structure privée ;</li> <li>- Coût pédagogique cofinancé CNFPT pour les collectivités publiques ;</li> <li>- Coût pédagogique 6979€</li> <li>- Hébergement – restauration à la charge de l'apprenant.</li> </ul>
<b>Responsable de l'action &amp; contact</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hassane BARRECH – hassane.barrech@mfr.asso.fr</li> <li>- Secrétariat : 04.50.68.70.55 - mfr.balme@mfr.asso.fr</li> </ul>
<b>Formateurs</b>	- Organigramme <a href="https://mfr-labalme.fr/">https://mfr-labalme.fr/</a>
<b>Suivi de l'action</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Émargement des stagiaires et du formateur par demi-journée de présence ;</li> <li>- Attestation de fin de formation et certificat de réalisation.</li> </ul>
<b>Évaluation de l'action</b>	<p><b><u>Tout au long de la formation :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>EP1</b> : production alimentaire évaluation écrite, pratique et orale au CFA et en milieu professionnel ;</li> <li>- <b>EP2</b> : service en restauration évaluation écrite, pratique et orale au CFA et en milieu professionnel ;</li> <li>- <b>EG1</b> : Prévention-santé-environnement – épreuve écrite ;</li> <li>- <b>EG2</b> : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique – épreuve écrite et orale ;</li> <li>- <b>EG3</b> : mathématiques – Physique-chimie – épreuve écrite ;</li> <li>- <b>EG4</b> : EPS – épreuve pratique ;</li> <li>- <b>EG5</b> : Anglais – épreuve écrite et orale ;</li> <li>- <b>Épreuve facultative</b> : arts appliqués et cultures artistiques – épreuve ponctuelle écrite.</li> </ul> <p><b><u>A la fin de la formation :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation des acquis à l'examen ;</li> <li>- Evaluation de la satisfaction par questionnaire de satisfaction.</li> </ul>

<p><b>Passerelles et débouchés possibles</b></p>	<p>Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration rapide ;</li> <li>- Restauration commerciale libre-service (cafétéria) ;</li> <li>- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement) ;</li> <li>- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire).</li> </ul> <p><u>Poursuites d'étude possible :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MC Cuisinier en desserts de restaurant ;</li> <li>- MC Employé barman ;</li> <li>- MC Sommelier ;</li> <li>- Bac pro Commercialisation et services en restauration.</li> </ul>
<p><b>Accessibilité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap</li> <li>- Évaluation Gevasco</li> <li>- Adaptation épreuves, tiers temps</li> <li>- Adaptation des outils pédagogiques</li> <li>- Accompagnement AESH</li> <li>- La référente handicap : Charline BONVIN.</li> </ul>
<p><b>Indicateur de résultats</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de réussite 2025 : 100%</li> <li>- Taux de présentation à l'examen : 100%</li> <li>- Taux d'insertion, vie active : 100%</li> <li>- Taux insertion dans le métier visé : 100%</li> <li>- Taux de poursuite d'étude : 0%</li> <li>- Taux interruption en cours de formation : 0%</li> <li>- Valeur ajoutée 2025 : 0</li> </ul>