

CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION



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.

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.

PUBLIC CONCERNE

Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile.
- Participation à une information collective, test et entretien de motivation.
- Formation accessible en contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

Maîtriser les fonctions d'aide de cuisine: distribution, service, entretien des équipements et des locaux.

APTITUDE

Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

Apports technologiques et professionnels :

- Production alimentaire
- Service en Restauration

Apports généraux en relation avec les activités professionnelles

- Français, histoire-géographie,
- Prévention-Santé-Environnement
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

METHODES MOBILISEES

- Présentiel et Distanciel
- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement ouverte à distance.



DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation continue : Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

Formation en apprentissage : L'inscription est possible de mars à décembre de l'année en cours. Autre cas nous contacter.

TARIF(S)

Coût de formation : 6500€, prix indicatif – Selon votre statut. Contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles.

Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

Agent en restauration rapide, Agent en restauration collective, Agent en cafétéria.

Poursuite de formations possibles : Cuisinier en Restauration Collective, Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de restaurant.





ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, veuillez contacter nos co-référentes handicap :
 - **Céline BRARD** (référente handicap pour les formations liées aux services aux personnes) : celine.brard@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76
 - **Anne-Sophie GUILLEMETTE** (référente handicap pour les formations liées à la restauration) : as.guillemette@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Directrice Adjointe

Tél. : 02 33 35 75 76 - Mail : marie.sanson@mfr.asso.fr

Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR CODE

MFR Trun-Argentan

73, rue de Mauvaisville
61 200 ARGENTAN

Tél. : 02 33 35 75 76

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr

Web : www.mfrtrunargentan.fr

SIRET : 780 984 21 70 0015

APE : 8531Z



Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 26/11/2019

RNCP 35317

