CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

> Maîtrisez les fondamentaux de la production et du service pour préparer les repas et contribuer à la satisfaction des convives

- **Apprentissage**
- **CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- PRÉPARER, RÉALISER et VALORISER des préparations alimentaires simples dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité METTRE EN PLACE, RÉAPPROVISIONNER et ENTRETENIR les espaces de distribution, de vente et de consommation
- ACCUEILLIR, CONSEILLER, SERVIR le client ou le convive, et assurer l'encaissement des prestations
- NETTOYER et MAINTENIR les locaux, équipements et matériels en bon état de fonctionnement

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Production alimentaire
- BC02 - Service en restauration
- BC03 - PSE (Prévention Santé Environnement)
- BC04 - Français, Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique
- BC05 - Mathématiques - physiques-chimie
- BC06 - EPS (Éducation Physique et Sportive)

- BC07 - Langue vivante étrangère
- BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
*CAP - PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP35317

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 26/11/2019

Débouchés :
Le titulaire du CAP Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : restauration rapide, cafétéria, restauration collective, établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergement ou entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnées. Les types d'emploi accessibles sont agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans, en Bac professionnel.

Exemples de formations :

- CS Desserts de restaurant
- CS Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Service en HCR

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans

- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Aucun prérequis
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/pavie/catalogue/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria-for-01298**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006