LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ | JEANNE MANCE
CFA · CENTRE DE FORMATION

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

NIVEAU 5

Version 20230918

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

Répertoire national des certifications professionnelles

RNCP35317– CAP– Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

CERTIFICATEUR

Ministère de l'éducation nationale

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) doit être en mesure de:

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.
- Contribuer au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement.
- S'adapter au contexte dans lequel se situe son activité et travailler souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

DUREE ET DATE(S) DE LA FORMATION

DUREE : La formation se déroule sur 1 an ou 2 ans selon situation, nous contacter.
Période de Formation en Entreprises :
14 semaines réparties sur les 2 années

DATE : Ouverture de la formation au mois de septembre de chaque année
Inscription de février à août précédent l'entrée en formation

PUBLIC CIBLE ET PREREQUIS

- Avoir effectué une classe de 3ème ou 3ème Prépa métiers, 3ème Segpa.
- Autre situation, nous contacter

VOIE D'ACCES

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- En contrat d'apprentissage
- Après un parcours de formation continue
- En contrat de professionnalisation
- Par candidature individuelle
- Par expérience

SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- 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...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

Type d'emplois accessibles :

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
-Agent en cafétéria.

BLOCS DE COMPETENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences
RNCP35317BC01 **Production alimentaire**	Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires Réaliser des préparations et des cuissons simples Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
RNCP35317BC02 **Service en restauration**	Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle Assurer le service des clients ou convives Encaisser les prestations Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes
RNCP35317BC03 **Prévention-santé-environnement**	- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté - Agir face à une situation d'urgence

BLOCS DE COMPETENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences
RNCP35317BC04 **Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique**	**Français** - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) - Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F) - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F) **Histoire Géographie et Enseignement moral et civique** - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG) - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)
RNCP35317BC05 **Mathématiques – Physique-chimie**	- Rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter, utiliser une simulation - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés
RNCP35317BC06 **Éducation physique et sportive**	- Développer sa motricité - S'organiser pour apprendre et s'entraîner - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter - Construire durablement sa santé Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

BLOCS DE COMPETENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences
RNCP35317BC07 **Langue vivante étrangère**	Bloc n° 7 Langue vivante étrangère L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences à : - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu - Interagir à l'oral
RNCP35317BC08 **Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)**	- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design - Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé - Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques - Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolider une proposition - Présenter graphiquement ou en volume une intention - Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Les blocs de compétences sont capitalisables. Ils peuvent être acquis séparément conformément au tableau ci-dessus. L'obtention du diplôme est soumise à validation de chaque domaine de compétences (DC)

PROGRAMME ET MATIERES

ENSEIGNEMENT GENERAL	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
• Français – Histoire – Géographie-Enseignement Moral et Civique • Mathématiques – Physique-Chimie • Education Physique et Sportive • Langue vivante	• Production alimentaire • Service en restauration • Prévention-santé-environnement

EVALUATIONS

EPREUVES	COEFFICIENT
UNITES PROFESSIONNELLES	
EP1 : Production alimentaire	6
EP2 : Service en restauration	6
EG1 : Prévention-santé-environnement	1
UNITES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	3
EG3 : Mathématiques – Physique-chimie	2
EG4 : Éducation physique et sportive	1
EG5 : Langue vivante	1
Chef d'oeuvre	1 oral
Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques (3)	1 Ponctuel écrit

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Informations diverses
• Salles équipées de vidéoprojecteurs et téléviseurs • Salle multimédias • Plateaux techniques: • Cuisine de collectivité ou pédagogique- Espace cafétéria	• Centre de ressources et d'autoformation	• Des visites de sites et d'entreprises sont organisées. • Entre 10 et 12 élèves
Méthodes mobilisées	**Equivalences ou passerelles possibles**	**Poursuites d'Etudes**
• Une plage d'évaluation est prévue dans l'emploi du temps pour mettre les candidats dans les conditions d'examen (devoirs sur table surveillés en année de terminale) • Suivi individuel pendant les périodes en entreprise		• Bac Professionnel Commercialisation et Service en Restauration • Bac Professionnel Cuisine
Modalités de formation	**Contacts-informations**	**Financement de la formation**
• Alternance de cours théoriques et pratiques • Formation en présentiel	Portes ouvertes 09/12/23 Portes ouvertes 17/02/24 Mme AUBERTIN au 03.25.83.11.22	• Financement famille, aide possible par bourses nationales selon dossier. • Tarif: 655 euros • Frais d'inscription : 85€
Taux d'obtention session 2023	**Taux de poursuite d'études 2023-2024**	**Taux divers**
• 87,5%	• NR	• Taux interruption scolarité : 0% • Taux insertion pro : NR • Taux en recherche d'emploi : NR

Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion
https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

Lien référentiel :	**Modalités d'accès :**	**Référent handicap et autres :**
• https://eduscol.education.fr/	• Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.	• Cécile Cargemel

Notre Valeur Ajoutée :

Accueillir, former et accompagner l'apprenant sans distinction
Ouvrir au monde professionnel, social, culturel et sportif
Favoriser et développer des projets pour les apprenants avec les équipes et les partenaires