



## 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 en apprentissage selon situation, nous contacter.

**DATE** : Ouverture de la formation session du 2 septembre 2024 au 4 juillet 2026

**MODALITES D'ACCES A LA FORMATION**: Trois avant et trois mois après le début de la 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 périlleuse 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
<b>RNCP35317BC01</b>  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
<b>RNCP35317BC02</b>  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
<b>RNCP35317BC03</b>  Prévention-santé-environnement	<ul style="list-style-type: none"><li>- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation</li><li>- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention</li><li>- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix</li><li>- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté</li><li>- Agir face à une situation d'urgence</li></ul>

Les blocs de compétences sont capitalisables



## BLOCS DE COMPETENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences
<p>RNCP35317BC04</p> <p>Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique</p>	<p><b>Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)</li><li>- Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F)</li><li>- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)</li><li>- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)</li><li>- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)</li></ul> <p><b>Histoire Géographie et Enseignement moral et civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)</li><li>- S'appropriier 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)</li><li>- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)</li><li>- 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)</li></ul>
<p>RNCP35317BC05</p> <p>Mathématiques – Physique-chimie</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rechercher, extraire et organiser l'information</li><li>- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité</li><li>- Expérimenter, utiliser une simulation</li><li>- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion</li><li>- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés</li></ul>
<p>RNCP35317BC06</p> <p>Éducation physique et sportive</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Développer sa motricité</li><li>- S'organiser pour apprendre et s'entraîner</li><li>- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter</li><li>- Construire durablement sa santé Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique</li></ul>

Les blocs de compétences sont capitalisables



## BLOCS DE COMPETENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences
<b>RNCP35317BC07</b>  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 : <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendre la langue orale</li><li>- Comprendre un document écrit</li><li>- S'exprimer à l'écrit</li><li>- S'exprimer à l'oral en continu</li><li>- Interagir à l'oral</li></ul>
<b>RNCP35317BC08</b>  Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif )	<ul style="list-style-type: none"><li>- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design</li><li>- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé</li><li>- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques</li><li>- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolidation d'une proposition</li><li>- Présenter graphiquement ou en volume une intention</li><li>- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit d'une démarche partielle de conception design</li></ul>

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Français – Histoire – Géographie- Enseignement Moral et Civique</li> <li>• Mathématiques – Physique-Chimie</li> <li>• Education Physique et Sportive</li> <li>• Langue vivante (facultatif)</li> <li>• Arts appliqués (facultatif)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production alimentaire</li> <li>• Service en restauration</li> <li>• Prévention-santé-environnement</li> <li>• Chef d'oeuvre</li> </ul>

### EVALUATIONS

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



## MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Informations diverses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salles équipées de vidéoprojecteurs et téléviseurs</li> <li>• Salle multimédias</li> <li>• Plateaux techniques:</li> <li>• Cuisine de collectivité ou pédagogique- Espace cafétéria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centre de ressources et d'autoformation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des visites de sites et d'entreprises sont organisées.</li> <li>• Entre 5 et 7 apprentis (moitié de l'effectif)</li> </ul>
Méthodes mobilisées	Equivalences ou passerelles possibles	Poursuites d'Etudes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Suivi individuel pendant les périodes en entreprise</li> </ul>	<p>Pas d'équivalence ni de passerelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bac Professionnel Commercialisation et Service en Restauration</li> <li>• Bac Professionnel Cuisine</li> </ul>
Modalités de formation	Contacts-informations	Financement de la formation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de cours théoriques et pratiques</li> <li>• Formation en présentiel</li> </ul>	<p>Portes ouvertes 18/01/2025 Portes ouvertes 15/03/2025 Portes ouvertes 18/06/2025 Peggy RIOUT au 03.25.83.11.22</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat d'apprentissage (OPCO)</li> </ul>
Taux d'obtention session 2024	Taux de poursuite d'études 2024-2025	Taux divers
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taux interruption scolarité : 0%</li> <li>• Taux insertion pro : NR</li> <li>• Taux en recherche d'emploi : NR</li> <li>• Taux rupture de contrat : 0%</li> </ul>

**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>

<b><u>Lien référentiel :</u></b>	<b><u>Modalités d'accès :</u></b>	<b><u>Référents :</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://eduscol.education.fr/">https://eduscol.education.fr/</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si vous pensez être en situation de handicap, merci de prendre contact avec la référente handicap.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handicap : Cécile CARGEMEL</li> <li>• Mobilité : Nadia SEFFOUHI</li> <li>• Pédagogique : Peggy RIOUT</li> </ul>

### 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**

