



**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 en alternance, en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation

DATE : Ouverture de la formation avril de chaque année

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION: Trois mois avant le début de la formation

## PUBLIC CIBLE ET PREREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de type CAP, BEP ou plus ( ce qui dispense de l'enseignement général à l'examen)
- 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
<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



## PROGRAMME ET MATIERES

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

S'articule autour de 3 Blocs de compétences :

- Bloc 1 : Production alimentaire
- Bloc 2 : Service en restauration
- Bloc 3 : Prévention-santé-environnement

### EVALUATIONS

<u>Epreuves du CAP</u>	<u>Coefficient</u>	<u>Mode</u>	<u>Durée</u>
EP1 : Production alimentaire	6	Ponctuel, écrit, pratique, et oral	4h30
EP2 : Service en restauration	6	Ponctuel, pratique et oral	2h30
Prévention Santé Environnement (PSE) pour les candidats issus de la voie générale ou technologique (baccalauréat)	1	Ponctuel , écrit	1 heure



## MOYENS ET INDICATEURS

<b>Moyens techniques</b>	<b>Moyens pédagogiques</b>	<b>Informations diverses</b>
<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> </ul>
<b>Méthodes mobilisées</b>	<b>Equivalences ou passerelles possibles</b>	<b>Poursuites d'Etudes</b>
<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>
<b>Modalités de formation</b>	<b>Contacts-informations</b>	<b>Financement de la formation</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de cours théoriques et pratiques</li> <li>• Formation en présentiel</li> </ul>	<p>Portes ouvertes 14/03/2026 Portes ouvertes 17/06/2026 Cécile Cargemel au 03.25.83.11.22</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat d'apprentissage (OPCO)</li> </ul>
<b>Taux d'obtention session 2025</b>	<b>Taux de poursuite d'études 2024-2025</b>	<b>Taux divers</b>
<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**

