

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



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | CAP

CODE RNCP n° 35317
Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse
Date de publication : 02/03/2021

Fiche formation mise à jour le 15 octobre 2025

Présentation

Lieu(x) de formation

Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche
Ufa Simone Veil - Brive-la-Gaillarde

Métiers

- Agent polyvalent de Restauration
- Employé(e) de restauration

Objectifs de la formation

Acquérir les bases théoriques et pratiques pour accéder à un emploi de :

- Employé de restauration,
- Employé polyvalent de restauration,
- Serveur,
- Agent de préparation,
- Commis,
- Hôte de table

Le titulaire de ce diplôme est amené à travailler dans la restauration collective publiques, privées ou associatives ou dans la restauration commerciale rapide. Il doit être capable d'effectuer :

- La préparation, l'assemblage et la mise en valeur de mets simples en respectant les consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité
- Le service, accueil, vente et encaissements auprès de la clientèle
- L'entretien et la remise en état des locaux et des équipements

Contenu de la formation

Domaine Général

- Français – Histoire Géographie
- Mathématiques – Sciences physiques
- Anglais
- Arts appliqués
- Enseignement moral et civique
- EPS

Domaine Professionnel

- Techniques Professionnelles (Production, service, entretien)
- Connaissance du Milieu Professionnel
- Science de l'Alimentation
- Microbiologie
- Prévention Santé Environnement
- Chefs d'œuvre

Poursuite d'études

- Bac Professionnel Restauration

Infos pratiques

Pré-requis

Après une classe de 3ème

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat (420 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise – Cette formation en mixité est proposée en apprentissage à Jean Baptiste Darnet qu'à partir de la 2ème année après une 1ère année en scolaire.

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de Formation (CCF)