RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE DU LIMOUSIN

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



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | CAP

CODE RNCP n° 42120
Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse
Date de publication : 22/04/2026

Fiche formation mise à jour le 26 octobre 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

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)