

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

Votre diplôme

Grâce à son CAP, le(la) titulaire contribue à l'élaboration de repas en restauration collective ou rapide ou encore pour de la vente à emporter et cafétéria.

Les atouts de cette formation

- ☑ Formation polyvalente pour acquérir des compétences variées dans l'hôtellerie et la restauration.
- ☑ Accès à des environnements de formation réalistes, comme des bars, cuisines et salles de service.
- ☑ Fortes perspectives d'emploi dans un secteur mondial en croissance constante.
- ☑ Diplômes reconnus pour travailler dans des lieux prestigieux ou créer sa propre entreprise.

924

Collaborateurs qualifiés qui forment nos apprenants *au 31-12-24

Objectifs

Réceptionner puis stocker les produits tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité liées à son métier,
Réapprovisionner et conseiller les clients au sein de l'espace de vente,
Tenir une caisse et participer au rangement et à l'entretien des lieux au quotidien.

Les + de notre CFA

Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier : cuisine pédagogique et restaurant d'application avec service en temps réel,
Mobilité européenne,
Préparation aux concours.

Prérequis

Pas de prérequis

Durée

Cursus de 6 mois à 3 ans selon niveau d'études et expérience.

Programme

Programme en Centre de formation

Production alimentaire
Service en restauration
Prévention-santé-environnement
Français et Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
Mathématiques – Physique-chimie
Éducation physique et sportive
Langue vivante étrangère
Arts appliqués et cultures artistiques

Programme en entreprise

Réceptionner et contrôler les approvisionnements,

Données valides en date de l'export du 04/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Réaliser des opérations préliminaires,
Réaliser des cuissons préliminaires ou de finition,
Respecter les protocoles d'hygiène et entretenir les locaux,
Mettre en valeur des espaces de distribution et de vente.

Pour quels métiers ?

Agent de restauration rapide,
Serveur de restaurant,
Employé de cantine,
Livreur en restauration rapide.

Public éligible

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.

Effectifs

14 personnes par groupe métier.

Après votre diplôme

CAP Cuisine 1 an

Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire

CAP Commercialisation et service HCR 1 an

Assurer le service en restaurant traditionnel

Méthodes mobilisées

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage. Formation non accessible en bloc de compétences.

Méthodes et moyens pédagogiques

Encadrement

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

Suivi

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation.
Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...

Evaluation

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.

RNCP/RS et certification

RNCP35317 - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale
02/03/2021

Accessibilité Handicapé

Formation adaptable aux situations de handicap :

[Contactez nos référents](#)

Tarif de la formation

Données valides en date de l'export du 04/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE



- **Public apprenti ou salarié en professionnalisation** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.
- **Public en reconversion** : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Modalités et délais d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

Rémunération

Rendez-vous sur le site du Service Public pour connaître le détail de la rémunération en contrat d'apprentissage :

[Contrat d'apprentissage | Service-Public.fr](#)

En partenariat avec :

Données valides en date de l'export du 04/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

