



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
BRETAGNE



## ➔ CAP Production et Service en Restaurations



### ➔ Restauration (rapide, collective, cafétéria)

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) **prend en charge**, sous l'autorité d'un responsable, la **préparation** des repas dans les **établissements de restauration rapide** ou de **vente à emporter**, la **restauration collective** et les **entreprises de fabrication de plateaux-repas**.

**En production** : il **réceptionne** et **entrepone** les produits ou les plats préparés. Il **assemble** et **met en valeur** des mets simples, en **respectant** la réglementation relative à l'**hygiène** et à la **sécurité**. Il les **conditionne** et remet à température les plats cuisinés.

**En service** : il assure la **mise en valeur** des espaces de distribution et de vente ainsi que leur **réapprovisionnement**. Il **conseille** le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'**encaissement** des prestations.

**Pour l'entretien** : il **nettoie** et **range** les ustensiles de production et les locaux.

### ➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations doit être capable :

- de réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires, réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires, réaliser des préparations et des cuissons simples, assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires, mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.
- de mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation, et servir des clients ou convives, encaisser des prestations, mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

### ➔ Contenu de la formation

**Enseignements Généraux (400h)** : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

**Enseignements techniques et professionnels (440h)** : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

**Passage du SST\*** : module de 14h. (\*Sauveteur Secouriste du Travail)


**Tutorat** : 24h

**Intervenants** : Professeurs du CFA.


 **Campus**  
Ploufragan - Vannes

 **Prérequis**  
Aucun


 **Public**  
Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude

 **Modalités & délais d'accès**  
Fiche de candidature.  
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.

 **Durée**  
Parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil

 **Validation**  
Diplôme inscrit au RNCP\* :  
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria). Niveau 3

 **Type de contrat**  
Alternance

 **Frais formation**  
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Restaurant d'entreprise
- Cuisine collective
- Cantine scolaire
- Restauration rapide
- Vente à emporter

Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Poursuites d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec le CAP Cuisine ou le CAP Commercialisation et Service en Restauration. Avec un bon dossier et/ou une réelle motivation avec un Bac Professionnel Cuisine ou Service.

## Perspectives professionnelles

Permet un emploi dans différents secteurs : service de restauration collective, restauration rapide, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - [campusdinan@cma-bretagne.fr](mailto:campusdinan@cma-bretagne.fr)

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - [campusploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:campusploufragan@cma-bretagne.fr)

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - [campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - [campusvannes@cma-bretagne.fr](mailto:campusvannes@cma-bretagne.fr)

[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)

+ d'infos : [www.apprentissagebretagne.fr](http://www.apprentissagebretagne.fr)