



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL_HR_03

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVITÉ, CAFÉTÉRIA)

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.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

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

Durée

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

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



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.



POUR QUELS MÉTIERS ?

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



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

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



TARIFS

Public apprenti :

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...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au 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

En entreprise

- Réceptionner et contrôler les approvisionnements,
- 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.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- 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.



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,...



ÉVALUATION

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.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP CUISINE 1 AN

FORMATION

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE HCR 1 AN

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche filière



CONTACTEZ-NOUS !

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

☎ 30 06

www.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
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE

