

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

# RESTAURATION



VILLE DE  
**LORIENT**

**CFA**  
Centre de formation  
d'apprentis

## L'ÉQUIPIER(ÈRE) POLYVALENT(E)

**Cuisiner, conseiller, entretenir sont les gestes du quotidien de ce(cette) professionnel(le) qualifié(e).**

En cuisine il(elle) réalise, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : la transformation, la mise en valeur, le contrôle des préparations alimentaires simples. Il(elle) met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il(elle) accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande. Il(elle) assure la distribution et le service des repas. Il(elle) procède à l'encaissement des prestations. Il(elle) assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

**Le(la) titulaire du CAP Production et service en restaurations doit être capable de :**

- ▼ **Réceptionner et stocker** des denrées alimentaires
- ▼ **Préparer et transformer** des produits, mise en valeur des produits transformés, production crus et cuits et conditionnement.
- ▼ **Entretenir** les locaux et les équipements et appliquer des règles de sécurité.
- ▼ **Contrôler** la qualité et la traçabilité des produits.
- ▼ **Commercialiser** les produits.
- ▼ **Encaisser** les prestations.
- ▼ **Accueillir, conseiller et servir les clients.**

### CONTENU DE LA FORMATION

#### ▼ Enseignements généraux :

**425 heures**

Français, histoire-géographie, mathématiques, sciences-physiques, anglais, EPS  
PSE (Prévention Santé Environnement)

#### ▼ Enseignements professionnels :

**415 heures**

Mise en situation professionnelle : production alimentaire, service en restauration, hygiène et sciences appliquées, technologie appliquée

#### ▼ Formation et certification SST Sauveteur Secouriste au Travail (14h)

### MODALITÉS D'ORGANISATION

#### ▼ Par année de formation :

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

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

#### ▼ Évaluations :

Examen : épreuves en contrôle en cours de formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation.  
Évaluations ponctuelles et formatives en Centre Livret d'apprentissage  
Visites en entreprise  
Conseil de classe et bulletins de note semestriels

#### ▼ Prérequis : 3<sup>e</sup> générale ou technologique

#### ▼ Durée : Parcours en 1 ou 2 ans Réduction de durée suivant profil

#### ▼ Rythme d'alternance :

1 semaine CFA en présentiel / 2 semaines Entreprise

#### ▼ Validation : Diplôme certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse CAP Niveau 3 - Inscrit au RNCP : code 35317 Arrêté du 29/10/2019

#### ▼ Taux de réussite : Session 2023 : 86%

#### ▼ Délais d'accès : de septembre à décembre - selon calendrier actualisé (sur demande)

### MOYENS TECHNIQUES

- ▼ Cuisine équipée
- ▼ Salles de cours équipées en moyens numériques
- ▼ Centre de Ressources multimédias



### PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ce professionnel exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- ▼ Restauration rapide
- ▼ Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- ▼ Restauration collective publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées)
- ▼ Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

### QUALITÉS REQUISES :

- ▼ Ponctualité
- ▼ Rigueur d'exécution
- ▼ Esprit d'équipe
- ▼ Bonne organisation
- ▼ Bon contact avec la clientèle

### POURSUITES D'ÉTUDES

- ▼ CAP Cuisine
- ▼ CAP Commercialisation et services en hôtels, cafés, restaurants
- ▼ CAP Poissonnier écailler
- ▼ Mention complémentaire employé traiteur

# POUR SE REPÉRER

- ▼ **Type de Contrat :**  
Alternance
- ▼ **Admission / Pré-requis :**
  - 16 à 29 ans en apprentissage
  - A partir de 30 ans en contrat de professionnalisation
  - Sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap ou reprise-création d'entreprise
- ▼ **Accessibilité aux personnes handicapées :**  
Accueil des personnes à mobilité réduite (PMR), autres handicaps nous consulter
- ▼ **Heures de cours :**
  - Du lundi au jeudi : 8h - 11h45 / 13h15 - 17h
  - Le vendredi : 8h - 12h50
- ▼ **Tarif :**  
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise selon les critères d'éligibilité.

## LE CFA EN PRATIQUE

### NOS RENDEZ-VOUS :

#### Journées Portes Ouvertes

Chaque année, le CFA ouvre ses portes. C'est l'occasion pour vous, futurs apprentis de découvrir les locaux dans lesquels vous allez poursuivre votre formation, de poser vos questions, d'obtenir des informations et de rencontrer nos formateurs.

#### Les Mercredis de l'apprentissage

De février à juillet, le CFA propose également 2 mercredis par mois, à 14h, une présentation de ses secteurs de formation.

Une occasion ouverte à tous de découvrir les métiers et diplômes préparés, d'en savoir davantage sur les dispositifs d'alternance.

#### Salons et forums

Plus d'infos sur les dates et les grands rendez-vous sur notre site internet : [lorient.bzh/cfa](http://lorient.bzh/cfa)



VILLE DE  
**LORIENT**

**CFA**  
Centre de formation  
d'apprentis

### CONTACT

CFA de la Ville de Lorient  
Rue St Marcel - CS 30010  
56315 Lorient Cedex

Tél. 02 97 35 31 80

[cfa@lorient.bzh](mailto:cfa@lorient.bzh)

**lorient.bzh/cfa**



### PERMANENCE ADMINISTRATIVE

Du lundi au jeudi  
9h à 12h / 13h30 à 17h

Le vendredi  
9h à 12h / 13h30 à 16h

