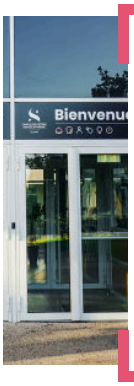
FICHE FORMATION.

Production et Service en Restauration
(Cafétéria, Restauration Rapide, Collectivité)

NIVEAU 3 **CAP**



Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

FORMATION

En **alternance (2 ans)**

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

952 heures en centre de formation

Une semaine sur deux en formation

OU

En **alternance (1 an)**

Si diplôme supérieur ou égal au niveau 3

476 heures en centre de formation

Une semaine sur deux en formation

Compétences visées.

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Réaliser des préparations alimentaires et de cuissons simples
- Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, conseiller le client ou convive et prendre les commandes
- Encaisser les prestations
- Entretenir les locaux, le matériel et des équipements

Prérequis.

- Pour les moins de 16 ans : Niveau 3ème
- Pour les plus de 16 ans : Pas de niveau requis
- Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- CAP Cuisine / Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Services en restauration

Dans un autre centre de formation :

- CAP Cuisinier.ière en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Cuisinier.ière en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Sommellerie

Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique et self
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique

Indicateurs de résultats : Les indicateurs sont disponibles sur le site internet : www.campus-stecatherine.fr
Les indicateurs du CFA EC 72 CFP Ste Catherine à disposition sur https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

2025-2026

FICHE FORMATION.

CAP
Production et Service en Restauration
(Cafétéria, Restauration Rapide, Collectivité)

Contenu de la formation.

- Travaux pratique en restauration rapide, cafétéria et self
- Cours théorique hygiène, science de l'alimentation, technologie, environnement professionnel
- Anglais
- Projet Chef d'oeuvre
- Mathématique Science Physique
- Français, Histoire, Géographie, EMC
- Prévention Santé Environnement
- EPS

Modalités de recrutement.

Dossier de candidature

Réunions d'informations collectives

Entretien individuel

Modalités d'évaluation.

En Contrôle continu en cours de formation

Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

Validation par blocs de compétences

Certification partielle possible

Délais d'accès.

Une semaine à un mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

Financement de la formation.

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

Débouchés.

- Agent.e polyvalent.e
- Employé.e de cafétéria
- Employé.e de restauration
- Employé.e de restauration rapide
- Employé.e de restauration collective
- Equipier.ère polyvalent.e

ECOLE INCLUSIVE.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

→ Grâce à notre équipe, nous offrons un accompagnement adapté et une pédagogie sur mesure, permettant à chaque apprenant de progresser dans son apprentissage.

→ Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Si vous avez des questions, contactez Sabrina HUBERT au 02 43 39 14 72.

Une question ?
Contactez-nous !

Stéphane CHANTELOUP
Chargé de Relations Entreprises

07 56 08 88 80
02 43 39 14 72

chanteloup.s@ets-stecatherine.fr

Code RNCP : RNCP35317

Intitulé exacte de la certification : Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Date en enregistrement de la certification : 1/09/2021

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse