



CAP Production et service en restauration

Formation en alternance | RNCP 35317 Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire des Certifications Professionnelles le 02/03/2021 sur décision de France Compétences - Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Le titulaire d'un CAP Production et Services en Restauration est formé pour intervenir dans la production culinaire et le service, principalement en restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite).

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Béziers, Carcassonne

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant disponible pour la clientèle

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Assurer la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable
- Respecter les consignes et la réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité
- Organiser, mettre en place, réapprovisionner des espaces de distribution
- Réaliser les opérations de nettoyage, de rangement du poste, du matériel et de locaux
- Présenter, conseiller des clients et procéder éventuellement à des encaissements

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier



d'embauche 6 mois après
l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec
individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de
formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts
des domaines et qualifiés par
Purple Campus dans le cadre de sa
démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,
analyse de cas concrets, mise en
situation, travail personnalisé en
entreprise...

Salles de formation équipées pour
une pédagogie active – plateaux
techniques, Environnement
Numérique de Travail (ENT),
logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Production alimentaire
 - Réception et stockage des produit
 - Réalisation des opérations préliminaires
 - Réalisation de préparations et cuissons simples
 - Assemblage, dressage
 - Mise en œuvre des opérations d'entretien des locaux et surfaces de ventes
- Service en restauration :
 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution
 - Service aux clients
 - Encaissement des prestations
 - Mise en œuvre des opérations d'entretien des locaux et surfaces de ventes

DOMAINES GENERAUX

- Prévention Santé Environnement
- Français et histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques, physique-chimie
- EPS
- Langue vivante
- Arts appliqués (optionnel)

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent

Poursuite d'études

- CAP Cuisine

