CAP Production et Services en Restaurations

Formation en alternance | RNCP 42120 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 01/09/2026 - **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse**



Le titulaire d'un CAP Production et Services en Restaurations 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, Montpellier, Perpignan

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
- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
- CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

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

84,16%
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

100%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

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 produits alimentaires et non alimentaires
  - Préparation des produits alimentaires (peser, compter, décongeler, laver, éplucher, tailler...)
  - Réalisation de préparations et cuissons simples
  - Assemblage, dressage et conditionnement
  - Mise en œuvre des opérations d'entretien des locaux et surfaces de ventes
- Service en restauration (rapide, collective, cafétéria) :
  - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de restauration
  - Accueil et conseil aux clients
  - Service des clients
  - Encaissement des prestations
  - Mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces dédiés aux clients
- Préparation du chef d'œuvre

DOMAINES GENERAUX

- Prévention Santé Environnement
- Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques, physique-chimie
- EPS
- Langue étrangère : anglais

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

Date de mise à jour : 06/10/2026