



**CCI CHARENTE**  
FORMATION



# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)



**ARTS CULINAIRES &  
MÉTIER DE L'HÔTELLERIE**  
CCI CAMPUS

## LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION **CCI CAMPUS**  
Site d'Angoulême



Renseignements formation : 05 45 90 13 94  
Renseignements administratifs : 05 45 90 13 08

École d'arts culinaires et métiers de l'hôtellerie  
arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

[www.ccicharente-formation.fr](http://www.ccicharente-formation.fr)



# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

**Objectifs :** L'agent de production et service en restaurations prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

79\*

83%

Taux de réussite à l'examen  
(session 2022)

\*des apprentis recommandent notre CFA

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site <https://www.cci-charente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/>

... Référentiel RNCP - France Compétences - sur le lien <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>



## Conditions d'admission

- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)
- CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

## Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 ou 2 ans
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Production et Service en Restaurations
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration Collective
- Restauration rapide
- Cafétéria

## APTITUDES RECHERCHÉES

- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Sens du contact et de l'accueil
- Bonne condition physique
- Travail d'équipe
- Présentation soignée
- Adaptabilité

## FORMATION

### Enseignement professionnel

- **Pôle 1 : Production alimentaire**
  - Réception et stockage des produits
  - Réalisation des préparations et des cuissons
  - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
  - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

- **Pôle 2 : Service en restauration**
  - Mise en place des espaces de distribution
  - Prise en charge des clients ou des convives et service
  - Encaissement des prestations
  - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

### Enseignement général

- Français, Histoire - Géographie
- Education Civique
- Maths - Sciences - Physique - Chimie

- Education Physique et Sportive
- Prévention Sécurité Environnement
- Langue vivante : Anglais

### Enseignement facultatif :

- Arts appliqués et cultures artistiques

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Connaître les bases essentielles de la cuisine
- Se conformer aux travaux exigés dans les diverses structures de la restauration
- Prendre en charge la confection d'une série de plats (hors d'oeuvres, potages, plats principaux, légumes, desserts)
- Concevoir un menu simple

## MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Restaurant d'application, cuisine pédagogique et leur environnement ; plateformes numériques pédagogiques.

## DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

## MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

## ... ET APRÈS LA FORMATION

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Vie active