



CCI CHARENTE
FORMATION



PRODUCTION ET SERVICE EN

LES + DE CCI CHARENTE FORMATION

- 1 CAMPUS AVEC + DE 1 000 APPRENANTS
- 40 DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ETAT DU CAP AU BAC+5
- ACTEUR LOCAL DE L'ALTERNANCE DEPUIS + DE 50 ANS
- RÉSEAU D'ENTREPRISES DE LA CCI

CAP

Administration : 05 45 90 13 08 **Mail :** arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr



Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

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.

90 %

88,9 %

Taux de réussite à l'examen
(session 2025)

*des entreprises recommandent notre CFA.

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

... Référentiel RNCP - France Compétences -

sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42120

Date mise à jour : 01/09/2026



Date de 1ère session : 01/09/2021

CONDITIONS D'ADMISSION

- CAP en 3 ans : parcours spécifique allophone
- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3^e)
- 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

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration Collective
- Restauration rapide
- Cafétéria

Informations sur les indicateurs

de poursuite d'études et d'insertion :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

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

ORGANISATION DES ÉTUDES

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1, 2 ou 3 ans (à déterminer en fonction du positionnement d'entrée)
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Production et Service en Restaurations
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

- 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'œuvres, 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation (CCF).
- Validation par blocs de compétences : chaque bloc de compétences fait l'objet d'une évaluation spécifique.
 - Validation partielle : en cas de validation partielle, le candidat conserve le bénéfice des blocs obtenus pendant la durée réglementaire en vigueur.
 - Validation du diplôme : l'obtention du diplôme est conditionnée par la validation de l'ensemble des blocs de compétences et des épreuves prévues par le référentiel.

... ET APRÈS LA FORMATION

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