CCI CHARENTE FORMATION



PRODUCTION ET SERVICE EN

CAP

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

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

CCI CHARENTE FORMATION

NIVEAU 3 - CAP ANGOULÊME

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

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 3e)
- **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, 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**

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.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

••• *Référenciel 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

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**
- **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 pedagogiques.**

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**

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE — CCI CHARENTE — Région Nouvelle-Aquitaine — Union Européenne — fh & Formation & Handicap