

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

Code RNCP : 35317 - Date échéance enregistrement : 31/08/2026

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille, prend et prépare la commande du client. Il assure la distribution et le service des repas, procède à l'encaissement des prestations, assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines en CFA par an et 40 semaines en entreprise (restauration rapide, restauration commerciale libre-service, restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, hospitaliers, foyers...)) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Production alimentaire

Bloc 2 : Service en restauration

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Bloc 3 : Prévention-santé-environnement

Bloc 4 : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Français

Bloc 5 : Mathématiques, Physique-Chimie

Bloc 6 : EPS

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme

PRÉ-REQUIS

- Sortir de 3^{ème} et avoir 15 ans ou être âgé entre 16 et 29 ans révolus (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) ou 3 (CAP, BEP) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique.

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Mobilité Erasmus+
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 50022142

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

CAP Cuisine,

CAP Commercialisation

et Services en Restauration

CS Cuisinier en Desserts de Restaurant

Bac Pro Commercialisation

et Services en Restauration...

Insertion professionnelle :

Agent de restauration rapide

Agent de restauration collective

Agent de cafétéria

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>

rubrique

« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>

rubrique « Tarifs »

▶ Demi-Pension

▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité

Référent handicap sur site

pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com