



Construisons ensemble vos compétences

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

Programme de formation

Develop'a ou-C1.1-001-programme détaillé-V3-MAJ 12072021

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU

Tél. 0262867636 – admin@developaou.com

Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A



Objectifs :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, 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 le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Secteurs d'activités

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide
- restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...)
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

Fonctions

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est amené à conduire des activités qui peuvent être classées en 2 pôles : Pôle 1 : production alimentaire ; et Pôle 2 : service en restauration.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de son environnement professionnel
- les réglementations et normes en vigueur
- la santé et la sécurité au travail
- la qualité de la production et des prestations
- le développement durable
- l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU

Tél. 0262867636 – admin@developaou.com

Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A



Débouchés / Passerelles :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide
- restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement)
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire).

En production, il prépare et assemble des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. En service, il s'occupe de la mise en place des espaces de distribution, de vente et de leur réapprovisionnement au cours du service. Il peut éventuellement procéder à l'encaissement des prestations. Il veille par ailleurs à l'entretien des locaux, du matériel et de la vaisselle

Ainsi, il peut occuper différents types d'emplois :

- agent polyvalent
- employé de cafétéria
- employé de restauration
- employé de restauration rapide
- employé de restauration collective
- équipier polyvalent

Equivalence :

Le/la titulaire du CAP Production et Service en Restauration peut continuer à se former avec une Mention Complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, une Mention Complémentaire employé barman, une Mention Complémentaire sommellerie, ou un bac pro commercialisation et services en restauration.

Public concerné et prérequis :

Toute personne souhaitant obtenir une qualification dans le domaine de la production et du service en restauration.

Public visé :

- Demandeur d'emploi
- Travailleurs handicapés
- Salariés en reconversion
- Public PIC

Prérequis :

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le diplôme visé
- Être motivé à l'idée de s'engager dans un parcours de formation diplômant afin d'avoir accès rapidement à un emploi durable
- Être disponible et accepter les contraintes liées à la formation et à l'exercice du métier
- Savoir lire, écrire, compter
- Ne pas avoir de contre-indication(s) médicale(s), disposer d'une bonne résistance physique au regard du métier visé.

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU

Tél. 0262867636 – admin@developaou.com

Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A



Qualification des intervenants :

Formateur référent : justifie de 5 ans d'expérience dans le domaine de la formation et/ou de l'accompagnement (Niveau IV).

Formateur SST

Moyens pédagogiques et techniques :

Centre de ressource et matériel informatique.

Durée, effectifs :

1015 heures

15 stagiaires.

Programme :

EP1 Production alimentaire :

- réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- réalisation des opérations préliminaire sur les produits alimentaires
- réalisation des préparations et des cuissons simples
- assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- mise en œuvre des opérations d'entretiens dans les espaces de production

EP2 Service en restauration :

- mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- prise en charge des clients et des convives
- service aux clients ou convives
- encaissement des prestations
- mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes

UG1 Prévention-santé-environnement :

- Prévention-santé-environnement
- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU

Tél. 0262867636 – admin@developaou.com

Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A



UG2 Français, histoire-géographie-enseignement moral et civique :

Français

- entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- entrer dans l'échange écrit : lire analyser écrire
- devenir un lecteur compétent et critique
- confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

HG et EMC

- appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

UG3 Mathématiques et physique-chimie :

- rechercher extraire et organiser l'information
- proposer choisir exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité,
- expérimenter
- critiquer un résultat argumenter
- rendre compte d'une démarche, d'un résultat à l'oral et à l'écrit

UG4 Education physique et sportive :

- compétence de niveau 3 du référentiel de compétences attendues
- réaliser une performance motrice maximale
- se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

UG5 Langue vivante :

- compétence de niveau A 2 du CECRL
- s'exprimer oralement en continu
- interagir en langue étrangère
- comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

UG Facultative – Arts appliquées et cultures artistiques

Cf : Planning joint en annexe pour les périodes de stages en entreprise.

Lieux de formation :

Votre action de formation en présentiel aura lieu sur : Le Piton Saint Leu.

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU

Tél. 0262867636 – admin@developaou.com

Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A

Modalités d'évaluation des acquis :

- Evaluation en cours de formation
- Présentation aux épreuves de certification.
 - EP1 : Evaluation finale ponctuelle. – Ponctuel pratique et oral. – Durée : 4h30. Coef 6
 - EP2 : Evaluation finale ponctuelle. – Epreuve pratique et orale. – Durée : 2h30. Coef 6
 - EG :
- Epreuve EG1 – Prévention, Santé, Environnement (PSE)
 - durée : 1h. coef 1
- Epreuve EG2 – Français, histoire-géographie-enseignement moral et civique : coefficient 3

L'épreuve de Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 (Annexe I) fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

▪ Epreuve EG3 – Mathématiques et physique-chimie : coefficient 2 L'épreuve de Mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 (Annexe II) fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

▪ Epreuve EG4 – Education physique et sportive : coefficient 1 Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles et la note de service n° 09-141 du 8 octobre 2009 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

▪ Epreuve EG5 – Langue vivante : coefficient 1 Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

- Epreuve facultative – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Sanction visée :

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Matériel de prise de note classique.

Dans le cadre de la pandémie Covid-19, chaque apprenant doit venir avec son (petit matériel : papier, crayon, ...) Un protocole sanitaire prévoit : port du masque, désinfection des espaces communs, ...

Autres matériels fournis par le centre de formation.

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU

Tél. 0262867636 – admin@developaou.com

Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A



Délais moyens pour accéder à la formation :

Afin de vous garantir une bonne intégration de votre parcours et personnaliser votre avancement, chacun de nos apprenants rencontre un membre de l'équipe pédagogique dédié. Dans le cadre de cette action, nous vous proposons de réaliser un test de positionnement (basé sur les habiletés nécessaires à la bonne tenue du poste) en amont de la rédaction de votre demande de prise en charge financière. Nous réalisons en votre présence un devis à soumettre à votre financeur. Enfin, dès que votre financement est accepté, vous entrez en formation. Chez Develop'a ou nous garantissons votre place dès la constitution de votre dossier. N'hésitez pas à joindre notre personnel administratif au 0262867636 ou à admin@developaou.com

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Action de formation dispensée en présentiel et réalisable en FOAD.
Le programme de formation de cette action prévoit des périodes en entreprise afin de valider vos acquis.
Nos locaux sont 100% accessibles PMR.
Develop'a ou met à disposition une référente handicap que vous pouvez joindre par mail à handi@developaou.com

Taux de réussite à la formation :

Chez Develop'a ou nous affichons nos taux de réussite aux épreuves régulièrement. Cette information n'est à ce jour pas connue.

Taux de satisfaction de la formation :

Chez Develop'a ou nous affichons nos taux de satisfaction régulièrement. Cette information n'est à ce jour pas connue.

Tarifs :

Formation FOAD = 2997.75 euros
Apprentissage = Prise en charge OPCO

Financements possibles :

- Cette action de formation peut être financée par :
- Les pouvoirs publics (région, Pôle emploi, ...)
 - Votre CPF ;
 - Les OPCO.

N'hésitez pas à nous contacter pour étudier ensemble les possibilités de financements.

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU
Tél. 0262867636 – admin@developaou.com
Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A