



# CAP Production et Service en Restauration

[Lien vers France Compétences](#)



## • PUBLIC

**UFA BAUDIMONT - ARRAS**

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus ou 15 ans après la 3<sup>è</sup>.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

## • PRÉREQUIS

Formation accessible après la 3<sup>ème</sup> - Maîtriser les bases de français

## • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

## • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

L'apprenant en CAP Production et Service en Restaurations acquiert une double compétence en restauration collective et service.

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 : restauration rapide, restauration commerciale libre service (cafétéria), restauration collective concédée ou directe (EPAH, établissements hospitaliers).

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.

## • PERSPECTIVES POST-FORMATION

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.

Le titulaire du CAP Production et Service en Restauration exerce son métier dans différents secteurs en tant qu'agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, équipier polyvalent :

- Service de restauration collective. Administrations. Entreprises. ...
- Nouvelles formes de restauration commerciale. Cafétéria. Restauration rapide. ...
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés. Transport aérien.

Poursuite d'études CAP CSCHR - CAP Cuisine - BP CSR - BP arts de la cuisine

**CODE RNCP**

35317

**NOM  
CERTIFICATEUR**

MINISTRE DE  
L'EDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Date de publication  
de la fiche**

02/03/2021

**Date d'échéance de  
l'enregistrement**

31/08/2026



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Mise en situations professionnelles, travaux pratiques – Sur plateaux techniques

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation tout au long de la formation  
Examen ponctuel en fin de formation

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 20

## • DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

## • PROGRAMME

Bloc n° 1 Production alimentaire

Bloc n° 2 Service en restauration

Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement

Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie

Bloc n° 6 Éducation physique et sportive

Bloc n° 7 Langue vivante étrangère

Bloc n° 8 facultatif Arts appliqués et cultures artistiques

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon Décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 relatif à la fixation des niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage. Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : Coût parcours OPCO par année de formation 7010 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ENTREPRISES

- 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...).

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :

Service Handicap du CFA Jean Bosco :  
handicap@cfajeambosco.fr.

Service Mobilité du CFA Jean Bosco :  
mobilit@cfajeambosco.fr.

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION (nouvelle formation 2023 - 2025)

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
NC	NC	NC	NC

## • VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement, sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage  
Projets pédagogiques  
Equipements  
Réseaux d'entreprises



## COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT  
17 rue Saint Maurice – CS 40573  
62008 ARRAS Cedex  
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN  
RELATION SERVICE  
DÉVELOPPEMENT  
CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE  
DÉVELOPPEMENT  
UFA BAUDIMONT :

Quentin LEGROS