



CAP Production et Service en Restauration

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](#)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

CFP BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

35317

CERTIFICATEUR

MINISTERE DE
L'EDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

01/09/2021

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

- **PUBLIC**

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

- **PRÉREQUIS**

Formation accessible après la 3ème - 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, devis et acceptation selon financeur ou signature du contrat d'alternance.

Début de la formation septembre

- **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 (cafétaria), 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**

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

Accesible VAE <http://www.vae.gouv.fr>



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Mise en situations professionnelles, travaux pratiques – Sur plateaux techniques, Apport théoriques et pratiques

• 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. Validation totale ou partielle par bloc de compétences

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 20

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation Continue de 432 heures en centre et

• 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

Prix catalogue : 5 720,00 €

Conditions tarifaires et devis sur simple demande

centre-formation@baudimont.com

• VALEUR AJOUTÉE:

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

• 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.
Service handicap et point écoute :
point-ecoute.CFP@baudimont.com
Référént handicap : handicap.CFP@baudimont.com
Adaptation pédagogique possible pour les personnes en situation d'handicap

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Première session 2026

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien avec la formation
NC	NC	NC	NC

* NC Non Concerné

* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action

Lien Inserjeunes :

[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22142\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP22142CAP)

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

[SERVICE DÉVELOPPEMENT CFP BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com](mailto:relations-entreprises@baudimont.com)