

CAP Production et Service en Restauration Rapide

RNCP42120 – Echéance 01/09/2031

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Production et Service en Restauration réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les consignes et réglementations relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation. Il accueille et conseille le client, prend la commande et procède à l'encaissement des prestations.

Compétences attendues

Bloc 1 : Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires ou non
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc 2 : Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

UG1 : Prévention-santé-environnement

UG2 : Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique

UG3 : Mathématiques – Physique-chimie

UG4 : Éducation physique et sportive

UG5 : Langue vivante

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Restauration rapide
- Restauration collective
- Domicile privé individuel ou collectif

Emplois :

- ✓ Équipier polyvalent de restauration rapide
- ✓ Employé de restauration
- ✓ Poste à responsabilités élargies selon expérience

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420h/an**
CAP en 1 an pour titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Niveau 3^{ème}, savoir lire, écrire, compter



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Tous types de publics



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- Bac Pro Restauration
- Mentions complémentaires en restauration

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP42120](#)

[Référentiel CAP Production et Service en Restauration](#)

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A

Mise à jour 01/09/2026