CAP Production et Service en Restauration

RNCP42120 – Echéance 31/08/2031 – Niveau 3

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP « Production et Service en Restauration » (rapide, collective, cafétéria) 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
- Cafétéria
- Restauration collective

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
- Accompagnement individuel

DUREE : **24 mois – 420h/an**
Possible en 1 an pour les 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 3ème, 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 Métiers de la restauration
- CS Desserts de restaurant

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 26/10/2026