

# CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA) RNCP n°35317

## OBJECTIFS

Préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement en cours de service

Assurer des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle

Accueillir, conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter, procéder à l'encaissement

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur [urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

## PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

## PRÉREQUIS

Aucun diplôme exigé

## DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations

Rythme Alternance: 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

## TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

### MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

## CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

## DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : restauration rapide, commerciale libre-service, restauration collective structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, hospitaliers, EPHAD...) entreprises de fabrication de plateaux repas (transports aérien, ferroviaires...)

## SUITE DE PARCOURS

Poursuite en CAP en 1 an ou bac professionnel en 2 ans

CAP Cuisine

BAC Pro Cuisine

CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant /

BAC pro Commercialisation et services en restauration

CAP Métiers de bouche (charcutier-traiteur, boucher, poissonnier, boulanger, pâtissier)

Certificat de Spécialisation en restauration collective (sur dérogation)

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Cuisine en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Restaurant en 1 an

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

<b>Niveau 4</b> (Bac)	<b>BP</b> Brevet Professionnel	<b>BAC PRO</b> TERMINALE Bac Professionnel
<b>Niveau 3</b>	<b>CAP</b> Certificat d'Aptitude Professionnel	<b>BAC PRO</b> PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

## LIEUX ET COORDONNÉES

### STÉ-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · [urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr)

### ST-NAZAIRE

02 28 54 17 01 · [urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr)

### LAVAL

02 43 59 03 62 · [urma53@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma53@artisanatpaysdelaloire.fr)

CMA FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous  
sur les réseaux sociaux :

