RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta NORD-ISÈRE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA) - EN APPRENTISSAGE

OBJECTIFS

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.

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.

CONTENU

Cours et mises en situations professionnelles permettant d'acquérir les 4 activités professionnelles du référentiel du diplôme :

- A1: Production alimentaire
- A2: Service en restauration

- Enseignement du domaine général
- Enseignement PSE

PRÉ-REQUIS

Apprentissage à partir de la Terminale du CAP (1 an)

DURÉE INDICATIVE

450 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Session par année scolaire

TARIF

15,50 euros / heure
Pour contrat en apprentissage: selon prise en charge Opco en vigueur

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 35317

Plus de détails sur nos indicateurs de performance Formation Continue / Apprentissage en page d'accueil gretani.com

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

DEBOUCHES PROFESSIONNELS A L'ISSUE DE LA FORMATION :

- Agent polyvalent,
- Employé de cafétéria,
- Employé de restauration,
- Employé de restauration rapide,
- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent

POURSUITES EVENTUELLES D'ETUDES :

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en 1 an avec une Mention Complémentaire (MC) ou un autre CAP.

Pour les élèves qui réussissent le mieux scolairement et qui en ont envie, des poursuites d'études sont possibles en Bac Pro

Découvrez d'autres débouchés sur Onisep https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

100% de niveau de satisfaction des stagiaires pour cette formation

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

50% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le domaine

INFORMATIONS

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 35317

Plus de détails sur nos indicateurs de performance Formation Continue / Apprentissage en page d'accueil gretani.com

FICHE FORMATION

Contacts

Lycée Professionnel Léon Gambetta
14 avenue Gambetta
38300 Bourgoin-Jallieu
Contact Lycée Léon Gambetta
Tél : 04 74 28 32 31

Mise à jour le 21 Mai 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel