



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 35317 Eligible au CPF

## LES + DE LA FORMATION



Un CFA à taille humaine



Pôle pédagogique renforcé



Formation SST pour tous les apprenants



Semaines de Prévention Santé Sécurité



Actions de Mobilité Européenne



Une association pour les apprenants (l'ASCA)



Accompagnement aux concours

## LES CONDITIONS D'ADMISSION

### Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

**Tarif :** Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

**Tests de positionnement** pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

**Prérequis :** Sans niveau spécifique

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

### Objectif général de formation :

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP Production et service en restaurations 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, respectueuses de l'environnement.

### Aptitudes visées :

Être précis, rigoureux, organisé et capable de supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle, avoir le souci de la qualité et du détail.

### Compétences à acquérir :

#### Deux pôles de compétences :

##### Production alimentaire

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

##### Service en restauration

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

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,  
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,  
VOTRE AVENIR !

## LE PARCOURS DE FORMATION

**Type de parcours :** Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

**Durée :** 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

**Contenu de formation par semaine de 35 heures :**

**Domaine professionnel :** Travaux pratiques : Production en cuisine pédagogique, Service au self et à La Boutique (8h), Savoirs associés (Environnement professionnel - Technologies (6h), Hygiène professionnelle - Sciences de l'alimentation (3h)), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

**Domaine général :** Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Anglais (2h)

**Méthodes mobilisées :**

**Modalités pédagogiques :** Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

**Matériels pédagogiques :**

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 2 plaques à induction, réfrigérateur, four mixte 6 niveaux, balance, petit matériel de cuisson et de préparation – 14 postes de travail individuels
- Matériel partagé en cuisine pédagogique : chambre froide positive et négative, cellule de refroidissement, four mixte 15 niveaux, salamandre, table chaude, Pacojet, batteur mélangeur, friteuse
- Matériel partagé en local préparation froide : 4 tours réfrigérés, laminoir, trancheur à viande, batteur mélangeur
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge (machine à billes), lave-main, balai, balai brosse, raclette

**Matériel demandé :** Liste détaillée fournie lors de l'inscription

**Document remis aux apprenants :** Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

**Méthodes d'évaluation :** Examen ponctuel en fin de 2<sup>e</sup> année

## L'APRES-FORMATION

Taux de réussite Diplômes de niveau 3 (CAP, MC) : 93.51 % en 2020

Taux d'insertion Diplômes de niveau 3 (CAP, MC) : 74.2 % en 2020

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

**Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :**

Niveau 3 : autre CAP (cuisine, commercialisation et services en restauration, charcutier traiteur, boucher...)

**Débouchés :** Accès direct en tant qu'agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

**Accueil du public :**

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30  
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - [info@cfacm36.fr](mailto:info@cfacm36.fr)  
[www.cfacm36.fr](http://www.cfacm36.fr) - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy  
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

### INFOS PRATIQUES

- Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare
- Bus de ville (gratuit) - Ligne 4
- Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)
- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA