

Fiche Formation

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

RNCP35317

CERTIFICATION DE NIVEAU 3

MFR La Roche du Trésor

18, RUE DU COUVENT | 25390 ORCHAMPS-VENNES

<http://www.mfr-rochedutresor.com> | formation@rochedutresor.com

SIRET : 77833721200030

DECLARATION D'ACTIVITE ENREGISTREE SOUS LE NUMERO 43250169225 AUPRES DU PREFET DE LA REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

Public concerné

Individuels payants éligible CPF

Salariés : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, autres contrats

Demandeurs d'emploi

Nombre de places / 20

Conditions d'entrée

Formation accessible à toutes les personnes souhaitant se former aux métiers de cuisinier(ère).

Présentation générale

Préparer une salade, approvisionner des présentoirs en libre-service, servir les clients ; le titulaire de ce CAP est polyvalent. Il travaille dans une entreprise de restauration rapide ou de vente à emporter ou dans la restauration collective.

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.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Contenu de formation

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Arts appliqués et cultures artistiques

Unité générale (UG) - 01. Prévention-santé-environnement

Unité générale (UG) - 02. Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique

Unité générale (UG) - 03. Mathématiques - Physiques - chimie

Unité générale (UG) - 04. Education physique et sportive

Unité générale (UG) - 05. Langue vivante

Unité professionnelle (UP) - 01. Production alimentaire

Unité professionnelle (UP) - 02. Service en restauration

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel.

Apports théoriques.

Travail de recherche et création d'outils professionnels.

Travaux de groupe et travail collaboratif

Etude de cas concret – mise en pratique

Visites de structures et intervention de professionnels.

Suivi individualisé, accompagnement dans la recherche de stage.

Evaluations en cours de formation.

Bilans, régulation.

Voyages d'étude.

Mise en œuvre de projets pratiques.

La Formation à Distance peut également être mise en œuvre au besoin.

Compétences attestées / Blocs de compétences

RNCP35317BC01 - Production alimentaire

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

RNCP35317BC02 - 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

RNCP35317BC03 - Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
 Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
 Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
 Agir face à une situation d'urgence

RNCP35317BC04 - Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique Français - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)

Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F) - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)
 Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
 S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
 Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
 Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
 Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

RNCP35317BC05 - Mathématiques – Physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information
 Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
 Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

RNCP35317BC06 - Éducation physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP35317BC07 - Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences à :

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

RNCP35317BC08 - facultatif Arts appliqués et cultures artistiques

Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design

Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé

Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques

Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design

Consolider une proposition

Présenter graphiquement ou en volume une intention

Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Modalités d'acquisition de la certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la V.A.E ;

Certificateur

Ministère de l'Éducation nationale

<https://www.education.gouv.fr/>

Durée et dates

Durée en centre : 12 semaines par an soit 420 heures – formation sur 2 ans

Durée en entreprise : 35 semaines par soit 1225 heures – formation sur 2 ans

Dates : Septembre à juin sur 2 année

Formation à temps plein : 35 heures par semaine

Lieu de formation

Maison Familiale Rurale La Roche du Trésor
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes
Coordonnées GPS : Latitude : 47.131877 | Longitude : 6.528922

Selon les besoins de la formation, des regroupements pourront être organisés à Pierrefontaine Les Varans :

Maison Familiale Rurale La Roche du Trésor
1, rue du Pré
25510 Pierrefontaine les Varans
Coordonnées GPS : Latitude : 47.213631 | Longitude : 6.538339

Coût par participant

Frais d'adhésion et d'inscription : 30 €

Hébergement en internat : 100 € / semaine

Pour les apprentis : prise en charge des coûts pédagogiques, d'une partie de la demi-pension ou de l'internat selon les OPCO.

Pour les demandeurs d'emploi orientés dans le cadre du Service Public Régional de la Formation par les prescripteurs habilités (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi) : prise en charge des coûts pédagogiques et possibilité d'aide au déplacement (sous conditions). Les coûts de pension restent à charge du stagiaire.

Pour les autres salariés : devis sur demande à l'adresse formation@rochedutresor.com

Responsables et Animateurs

Responsable de formation	Jérôme Brischoux – jerome.brischoux@rochedutresor.com
Responsable administratif	Elise Millesse – elise.millesse@rochedutresor.com

Suivi de l'action

Emargement des stagiaires et des formateurs

Attestation d'entrée et de fin de formation

Bilans en entreprise

Evaluation de l'action

Evaluation de la prestation de formation « à chaud » (bilan en fin de semaine lors des sessions en centre de formation).

Evaluation de l'action (questionnaire de satisfaction des participants)

Evaluation sur le degré d'acquisition des compétences (évaluations des compétences, livret de compétences et de suivi en entreprise).

Passerelles et débouchés possibles

Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

Restauration rapide,
Restauration commerciale libre-service (cafétéria),
Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),
Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :
L'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
L'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
Une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

Type d'emplois accessibles :

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria.

Code(s) ROME :

- G1603 - Personnel polyvalent en restauration
- G1803 - Service en restauration