

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTARIA)



RNCP 35317 ACTIF JUSQU'AU 31.08.2026

Pour intégrer cette formation, un attrait pour le monde de la restauration est un plus : apprécier avoir des activités variées autour de la préparation des repas, être à l'aise aussi bien en préparation qu'en service sont des qualités également appréciées. Le CAP Production et Service en Restaurations en alternance vous permet d'apprendre un métier tout en acquérant une véritable expérience professionnelle.

Cette formation vous prépare au métier d'employé polyvalent en restauration rapide, collective ou en brasserie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le référentiel se présente en blocs de compétences dont 2 principaux qui ont pour objectif :

- Production alimentaire : réceptionner, stocker des produits alimentaires et non alimentaires, réaliser les opérations préliminaires sur produits alimentaires, réaliser des préparations et des cuissons simples, assembler, dresser, conditionner des préparations alimentaires, mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- Service en restauration : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation, prendre en charge les clients, servir les clients, encaisser les prestations, mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente et consommation.

A l'issue de la formation vous serez capable de réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires, mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution de vente et de consommations sur place ou à emporter. Vous prendrez en charge les clients tout au long de la prestation et assurerez l'encaissement.



LE PROGRAMME

Matières dispensées au sein du centre	Année Terminal	Total Heures
Production alimentaire	105h	105h
Service en restauration	100h	100h
Prévention Santé Environnement	15h	15h
Culture générale français	70h	70h
Maths sciences	70h	70h
LV1 Anglais	27h	27h
EPS	26h	26h
Total heures de formation	413h	413h

PRÉREQUIS

Ce CAP est ouvert dès la classe de seconde à tous les élèves issus de 3^{ème} (générale, prépa-métiers, technologique, SEGPA).

Pour les personnes titulaires d'autres diplômes ou avec un parcours scolaire et/ou professionnel, nous procédons à une analyse de la situation du parcours antérieur. Il s'agit d'un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leurs expériences professionnelles et des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen

COÛT DE LA FORMATION

ALTERNANCE :

Nous proposons 2 types de contrat, le contrat de professionnalisation et le contrat d'apprentissage. Dans le cadre de l'alternance la formation est financée par l'entreprise.

· En contrat de professionnalisation le taux horaire est pris en charge par les OPCO pour le secteur privé.

· En contrat d'apprentissage le niveau de prise en charge (NPEC) est défini par la branche professionnelle en accord avec France COMPETENCES et le candidat bénéficie d'une rémunération basée sur un pourcentage du SMIC.

Pour le domaine public le CNFPT peut prendre en charge une partie des frais de formation.

INITIAL SOUS STATUT SCOLAIRE :

Les frais de scolarité varient entre 800 € et 1 300 € par an suivant le type de diplôme et le type de formation (contacter le l'établissement concerné).



CONTACT

Lycée Charlotte Grawitz
20 Chemin de Château Gombert
13013 Marseille
Téléphone : 04 91 66 63 86

DURÉE DE LA FORMATION

Pour les diplômes proposés au sein du CFA Provence Formation, les durées* de formation sont basées sur les cycles de formation du certificateur, à savoir pour le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) :

Formation initiale sous statut scolaire :

- 2 années (ou adapté suivant le parcours antérieur)

Formation en apprentissage :

- Année 1 et 2 du cycle de formation : 800 heures minimum sur 24 mois.
- Année 2 du cycle de formation (après la classe de première année ou un autre diplôme validant les prérequis) : 400 heures minimum sur 12 mois (après la classe de première année ou un autre diplôme).

*Des variations sont possibles suivant l'aménagement du parcours et le positionnement du candidat en entrée en formation.

INSCRIPTION

Dans un premier temps, il est nécessaire de procéder à une pré-inscription sur le site de l'établissement. Un entretien avec le chef d'établissement est ensuite organisé. L'inscription définitive est enfin validée après une étude des prérequis et sur dossier voire tests et/ou entretien.

La période d'inscription se déroule de mars à septembre précédant l'année scolaire qui démarre en septembre.

L'accès à la formation en apprentissage requiert la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise, au plus tard 3 mois après le début de la formation. Un accompagnement spécifique est mis en place pour les candidats souhaitant accéder à la formation sous statut d'apprenti.

APTITUDES ET QUALITÉS REQUISES

- Avoir le sens du travail en équipe
- Être curieux et rigoureux
- Savoir se rendre disponible et communiquer facilement
- Être dynamique et avoir une bonne condition physique

LES DÉBOUCHÉS / LES MÉTIERS ACCESSIBLES

Après ce CAP une poursuite d'études est envisageable en :

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel, café, et restaurant
- BAC Professionnel « Métiers de l'Hôtellerie Restauration » (Bac pro CSR, Bac Pro Cuisine), sous certaines conditions

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) peut travailler dans différents secteurs de la restauration, en restauration collective, en restauration rapide ou en brasserie à différents postes soit en production soit en service en tant qu'employé/agent de restauration.



PASSERELLES ET POSITIONNEMENT REGLEMENTAIRE

REDOUBLEMENT :

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au diplôme préparé, ou bien si vous avez validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités où les notes sont supérieures ou égales à 10/20. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure auprès du l'Education Nationale.

AMÉNAGEMENT DE LA DUREE DE FORMATION :

Un aménagement est possible avant la signature du contrat : le positionnement réglementaire, qui est un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leur expérience professionnelle ou des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.

Lors d'une réduction de la durée de formation en contrat d'apprentissage (entrée en cours de formation), un positionnement (différent du positionnement règlementaire) sera réalisé par le L'établissement afin de définir l'aménagement nécessaire de la formation.

Entrée en année 2 ou en année 3 possible (sous réserve des prérequis, de l'accord de l'établissement et de la place disponible).

ENTRÉE EN FORMATION SANS EMPLOYEUR :

Entrée en formation sans employeur : sous réserve de l'accord du L'établissement, et de la place disponible, vous pouvez obtenir un statut de STAGIAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. Ce statut s'applique pour les candidats n'ayant pas encore trouvé d'entreprises et qui aspirent à se former en apprentissage (ATTENTION : délai de 3 mois accordé pour trouver un employeur). Dans cette hypothèse, vous pouvez intégrer la formation.

L'ACCOMPAGNEMENT ET LE SUIVI EN ENTREPRISE

Les candidats bénéficient d'un accompagnement avant leur entrée en formation afin de faciliter leur recherche d'alternance. Ils participent à des ateliers collectifs, en visio ou en présentiel, dédiés aux outils et techniques de recherche d'entreprise. Des mises en situation leur permettent de développer leur posture professionnelle et de valoriser leur potentiel. Chaque candidat est également suivi individuellement pour préparer ses entretiens et construire un plan d'action personnalisé.

Nous les informons sur le statut de l'alternant, les caractéristiques du contrat d'apprentissage et les guidons dans leur recherche d'offres. Nous favorisons également la mise en relation avec nos entreprises partenaires afin d'optimiser leurs chances de trouver une structure d'accueil.

Une fois en poste, les apprentis bénéficient d'un suivi conjoint assuré par un maître d'apprentissage en entreprise et un formateur de l'établissement. Ce suivi vise à sécuriser leur parcours, renforcer l'intégration au sein de l'équipe et valoriser les compétences acquises. Il s'appuie sur un livret de suivi, des entretiens réguliers et des visites en entreprise tout au long de la formation.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Provence Formation privilégie le face à face pédagogique. Le recours à la formation à distance reste une exception en cas de circonstance exceptionnelles (absences d'un formateur / mesures imposées par l'Etat ou le Rectorat, rattrapage des cours...)

A noter : l'utilisation des plateformes numériques est encouragée pour permettre aux formateurs de déposer leurs cours en ligne, ainsi que des exercices pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Le Baccalauréat Professionnel et le CAP sont des diplômes de l'Education Nationale qui doivent être validés par le passage d'un examen, dans le respect de la définition des épreuves, classé au niveau 3 et 4 du cadre national des certifications professionnelles.

- Nous bénéficions de l'habilitation à la pratique du Contrôle en Cours de Formation pour les apprentis (au même titre que les élèves sous statut scolaire).
- Contrôle en cours de formation (CCF) : certaines épreuves sont évaluées en continu pendant les périodes en l'établissement.
- Dossier professionnel : l'apprenant prépare un dossier relatant les activités et situations rencontrées en milieu professionnel.
- Une évaluation est réalisée lors d'une mise en situation professionnelle, afin de valider les compétences (en cours de formation ou en examen terminal)

ACCESSIBILITÉ

SITUATION DE HANDICAP : un travailleur en situation de handicap peut entrer dans nos sections en alternance, il n'y a pas de limite d'âge dès lors qu'il existe une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH).

Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un alternant en situation de handicap.

Vous pouvez également joindre un de nos « référents handicap » mobilisés sur l'alternance pour vous conseiller, en contactant Le centre de formation dispensant la formation qui vous intéresse.

CONDITIONS D'ÂGE :

L'âge minimum d'entrée en apprentissage est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si l'apprenti(e) a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

Il n'y a pas d'âge limite lorsque l'apprenti envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme /est une personne inscrite en tant que sportif de haut niveau / n'obtient pas le diplôme ou le titre professionnel visé (dans ce cas, l'apprentissage peut être prolongé pour 1 an maximum avec un nouveau contrat chez un autre employeur).

INSCRIPTIONS A L'EXAMEN FINAL

Les candidats ayant préparé le diplôme par la formation initiale sous statut scolaire et par la voie de l'apprentissage peuvent bénéficier du CCF restreint ou total. Pour certains diplômes les candidats présentent l'examen sous la forme globale à l'issue de leur formation, sauf dérogation qui peut être accordée par le recteur de région académique pour les candidats bénéficiant des dispositions du troisième alinéa de l'article D. 643-6, de l'article D. 643-7 ou de l'article D. 643-8.

Les inscriptions pour le passage de l'examen sont généralement ouvertes de mi-octobre à mi-novembre pour des épreuves se déroulant en mai-juin de l'année suivante. Elles sont réalisées par le service vie scolaire de l'établissement. Elles se font en ligne sur le site de l'académie par le Lycée de Provence Formation.