

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

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont
accompagnés par une équipe
expérimentée
Prise en charge totale dans le
cadre d'un contrat
d'apprentissage
Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site inserJeunes [http
s://www.inserjeunes.education.g
ouv.fr/diffusion/accueil](http://s://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

DUREE

Durée de formation : 400 heures
Durée en entreprise : 1207
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2026 au 30/06/2027.

LIEUX DE FORMATION

CFA
Lycée Clément Ader
76, rue Georges Clémenceau
77220 Tournan-en-Brie

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Amal DOUJA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
OPCO - Contrat d'apprentissage

CODES

NSF : 221

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.

PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 02/03/2026 au 10/07/2026 au Lycée Clément Ader à Tournan-en-Brie.
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@accreteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - restaurant d'application) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.
Organisé en alternance.

CONTENUS

- ▶ Production alimentaire
- ▶ Service en restauration
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques – Physique-chimie
- ▶ Éducation physique et sportive
- ▶ Langue vivante étrangère

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 02/03/2021
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ Diplôme CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire rapide ou de libre-service (cafétéria). Il ou elle peut également travailler dans des établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergement ou à la fabrication de plateaux-repas conditionnés (transport aérien, ferroviaire,...);

il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant

MC (futur CS) employé barman

Bac pro commercialisation et services en restauration

MC (futur CS) sommellerie