



Unité de Formation des Apprentis - Schiltigheim

CAP Production et Service en Restauration(s)

Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) – code RNCP n°35317

Ministère de L'Education Nationale et de la Jeunesse – 26/11/2019

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.

La formation est dispensée en apprentissage. L'apprentissage, qu'est-ce que c'est ?

Un contrat d'apprentissage est un contrat de travail. Ce contrat de formation permet d'acquérir une formation professionnelle en entreprise et de suivre en même temps des cours dans un Centre de Formation d'Apprentis (C.F.A ou UFA). Cette formation est validée par un diplôme reconnu. L'apprentissage permet une entrée progressive dans la vie active et valorise l'expérience, en entreprise.

Prérequis

- Avoir terminé la classe de 3^{ème} si le candidat a moins de 16 ans
- Maîtrise des savoirs de base : lire, écrire et compter.
- Appétence pour le travail en équipe et le domaine de la restauration.

Modalités et délai sélection

- Entretien individuel avec le référent de parcours
- Entretien individuel avec la référente entreprise
- Test de positionnement pour s'assurer de l'appropriation des savoirs de base et proposer d'éventuels aménagements de formation.

L'équipe de l'UFA vous accompagne dans la recherche d'un contrat d'apprentissage auprès des entreprises de son réseau. Un stage de 1 à 2 semaines pourra vous être proposé pour vous permettre de conclure un contrat auprès des entreprises de notre réseau. Possibilité d'immersion au centre de formation et sur demande, en amont de votre inscription.

Les inscriptions sont possibles de juin à novembre de l'année en cours.

Les délais d'accès à la formation peuvent varier selon les périodes de l'année, votre situation et les possibilités de contrat d'apprentissage. Ces délais d'accès sont en moyenne de :

- 7 jours entre votre prise de contact et une 1^{ère} rencontre avec l'équipe de l'UFA
- De 1 à 3 mois entre le 1^{er} entretien et la signature d'un contrat d'apprentissage.
- De 1 à 3 mois entre le 1^{er} entretien et votre date d'entrée en formation

Prochaines sessions

- Du 16 septembre 2024 au 31 août 2026,

Les inscriptions sont possibles du 1^{er} juin 2024 au 12 novembre 2024.

Objectifs

Aptitudes et blocs de compétences visés et évaluables au cours de la formation :

Bloc n° 1 : 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

Bloc n° 2 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

Bloc n° 3 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

Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

- 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'approprier 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)

Bloc n° 5 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

Bloc n° 6 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

Bloc n° 7 : Anglais

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

Programme de la formation : (distinguer 1^{ère} Année /2^{ème} Année le cas échéant)

- 1^{ère} année PSR1 : 420h de formation (490h avec matière optionnelle)
Matières professionnelles : 196h
 - Production culinaire et service en restauration (98h), Technologies de la cuisine et du restaurant (14h), Chef d'œuvre (14h), Prévention Santé Environnement (28h), Sciences Appliquées alimentation hygiène (28h)
 Matières générales : 224h
 - Français Histoire Géographie (98h), Mathématiques & Sciences (70h), Education Physique et Sportive (28h), Anglais (28h).
 Matière optionnelle : Français Langue Etrangère (70h)
- 2^{ème} année PSR2 : 462h de formation (518h avec matière optionnelle)
Matières professionnelles : 196h
 - Production culinaire et service en restauration (98h), Technologies de la cuisine et du restaurant (14h), Chef d'œuvre (28h), Prévention Santé Environnement (28h), Sciences Appliquées alimentation hygiène (28h)
 Matières générales : 266h
 - Français Histoire Géographie (98h), Mathématiques & Sciences (70h), Education Physique et Sportive (28h), Anglais (28h), Accompagnement personnalisé (42h)
 Matière optionnelle : Français Langue Etrangère (56h)

Méthodes pédagogiques mobilisées

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Mise en situation réelle au restaurant d'application avec une clientèle locale
- Méthode active sur plateau technique (cuisine et restaurant professionnel)
- Méthodes démonstratives, interactives et réflexives, cours en présentiel avec supports écrits, audios, vidéos.
- Etude de cas
- Animation de groupe
- Présentiel en apprentissage
- Cours d'Accompagnement Personnalisé en fonction des besoins
- Accompagnement individuel et personnalisé par un référent

Moyens et outils utilisés :

Au rez-de-chaussée :

Ateliers de productions culinaires Cuisine pédagogique, laboratoire boulangerie et pâtisserie	1 824,00 m ²
Restaurant d'application	329,60 m ²
Magasin d'application pour la vente à emporter	35 m ²
Cantine scolaire	227,00 m ²
Laboratoires de sciences physiques et chimiques	74,08 m ²



Au 1^{er} étage

Salle de classe informatisée (107) avec vidéoprojecteur	49,30 m ²
Centre de documentation et d'Information Un espace dédié aux ressources documentaires, multimédias et à l'ouverture culturelle. Il permet aux élèves d'effectuer leurs travaux de recherches, faire leurs devoirs, affiner leurs projets d'orientation. Ouvert du Lundi au jeudi : de 8h-11h / 12h-16h30. Le Vendredi : 8h-11h	250,70 m ²



Au 2^{er} étage :

Salle 204, Bureau de la vie scolaire	43,20 m ²
Salle informatique, 12 ordinateurs de bureau	37,80 m ²

Modalités d'évaluations

En cours de formation :

Évaluations régulières des acquis pour vous conforter dans vos compétences

- Etude de cas orales et écrites, QCM, travaux pratiques, des évaluations orales et écrites, mises en situation réelles ou fictives notées au restaurant d'application, restitution orale et écrites, analyses de documents, 2 à 4 visites en entreprise par an.

En fin de formation :

La validation du CAP se fait par Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Les épreuves de CCF ont lieu dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel. Les apprenants sont interrogés à partir de supports de cours vus pendant l'année. Les activités et les supports d'évaluation prennent en compte la diversité des équipements utilisés pour la formation. Pour valider la certification il faut obtenir d'une part la moyenne générale et d'autre part la moyenne aux épreuves professionnelles, soit 10/20.

Les candidats ajournés peuvent, sur demande, conserver et reporter sur chacune des sessions ultérieures, sur une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues s'ils se présentent de nouveau à la même spécialité. Il n'est pas possible de valider des blocs de compétence.

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Le CAP Production Et Service En Restauration est un diplôme qualifiant qui permet d'entrer directement dans la vie active.

Métiers visés : Employé de restauration, agent en restaurations rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria.

Poursuites d'étude possibles hors UFA : CAP Cuisine (1 à 2 ans), CAP Boulangerie, CAP Pâtisserie, Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration (2 à 3 ans), Baccalauréat professionnel Cuisine (2 à 3 ans), Mention Complémentaire de Cuisinier en desserts de restaurant (1 an), Mention Complémentaire d'Employé barman (1 an), Mention Complémentaire de Sommellerie (1 an), Bac Professionnel Serveur en salle (2 à 3 ans)

Durée

- De 882h à 1008 h (avec FLE) de formation sur 2 ans,
- 28 semaines au centre de formation et 66 semaines en entreprise sur 2 ans.
- Alternance moyenne de 1 semaine en formation et 3 semaines en entreprise.

Possibilité d'aménager la durée de la formation selon les souhaits et le niveau de chaque apprenti.

Tarifs

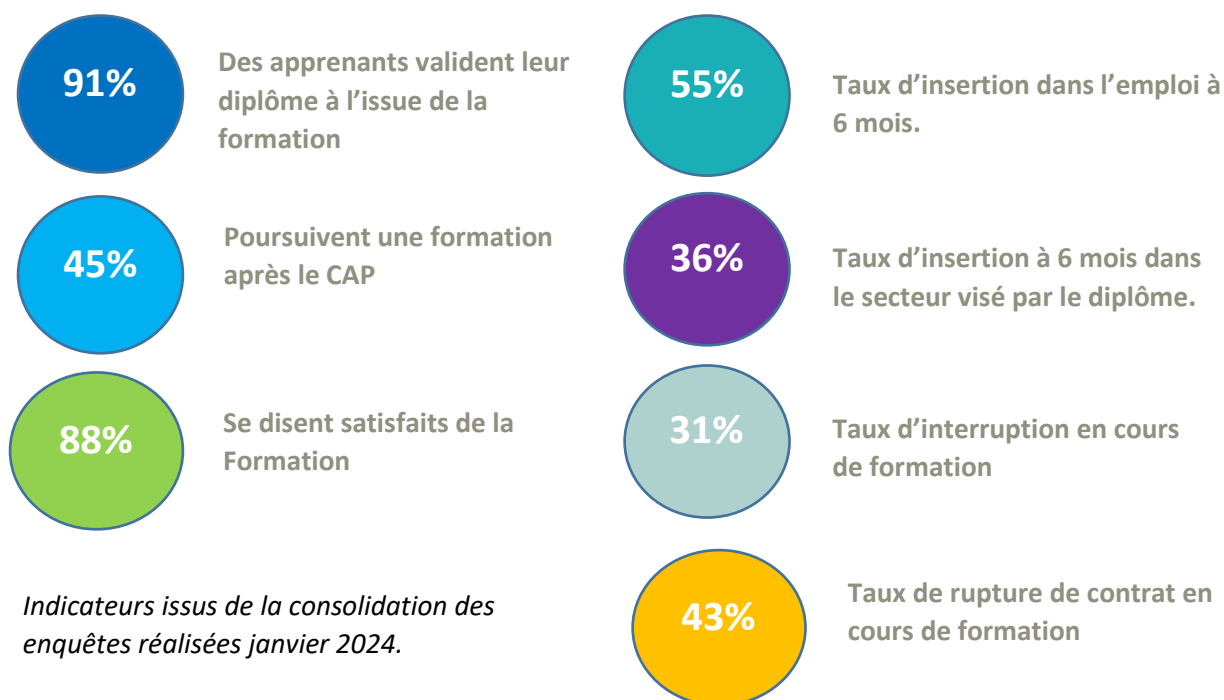
La formation est gratuite pour l'apprenti, aucune participation aux frais pédagogiques ne leur est demandée. Le financement est assuré par les Opérateurs de Compétences (OPCO) de l'entreprise qui vous embauche, via le coût contrat. Des frais de restauration et de transports pourront être à charge de l'apprenti : nous consulter.

L'achat du 1er équipement professionnel (vestes, pantalons et chaussures de cuisine et service) nécessaire pour la formation est remboursé à hauteur de 500€ par les OPCO, sur présentation des factures d'achat acquittées.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap (photos et/ou vidéos possibles)

Locaux : réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite Orientation et adaptations pédagogiques possibles, tutorée par un référent handicap. Pour toutes demandes, contacter Vincent FONTANELLE, Référent Handicap de l'UFA, 07 61 72 43 55, vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats 2023



Indicateurs issus de la consolidation des enquêtes réalisées janvier 2024.

« Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les + de la formation :

- Restaurant d'application
- Accompagnement éducatif par un éducateur spécialisé dédié
- Cours de Français langue étrangère pour les apprenants allophones
- Partenariats avec les entreprises du secteur
- Formation à petits effectifs
- Des parcours de formation adaptés, pour réduire ou allonger le temps de formation et individualiser les besoins pédagogiques.

Contacts :

Pour toute demande d'infos, privilégier l'adresse : apprentissage.alsace@apprentis-auteuil.org

Responsable de la Vie Scolaire :
Référente Entreprise

Marie-Claire DA COSTA
06 60 33 09 81
marie-claire.da-costa@apprentis-auteuil.org

Chargé d'Accompagnement Educatif
Réfèrent de Parcours :
Réfèrent Handicap

Vincent FONTANELLE
07 61 72 43 55
vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org

Responsable de la formation

Aude CHARLES
aude.charles@apprentis-auteuil.org

CAP Production et Service en Restauration(s) Rapide, Collective, Cafétéria – Mise à jour 22/02/2024