

CAP PRODUCTION ET SERVICE en RESTAURATIONS

(rapide, collective, cafétéria)

En Apprentissage par la mixité de Public

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Aptitudes et compétences visées :

A l'issue de cette formation et dans le cadre de l'obtention du diplôme, le titulaire du CAP sera capable d'occuper un poste d'employé(e) polyvalent(e) dans une structure de restauration rapide collective ou cafétéria. Il sera amené à conduire des activités qui peuvent être classées en 2 pôles :

- la production alimentaire : Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires, réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires, réalisation de préparations et de cuissons simples, assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires, mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces de production.
- le service en restauration : mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation, prise en charge des clients ou convives, service aux clients ou convives, encaissement des prestations, mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.



Collège
Lycée Technologique et Professionnel
Centre de Formation Professionnelle
Unité de Formation par Apprentissage
13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent
de Paul
SOISSONS

PROFIL POUR CE DIPLOME

Public visé et prérequis

Formation accessible après la 3ème ou lors d'une reconversion professionnelle.

Candidats âgés de 15 ans (après la 3ème) à 29 ans révo- lus (apprentissage), sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur Handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obten- tion du diplôme.

- Maîtriser les bases du français
- Intérêt naturel pour les métiers de la cuisine
- Avoir au moins 15 ans pour le contrat d'apprentissage



Modalités et délais d'accès

- Modalités : entretien, positionnement et recherche d'entreprises, signature d'un contrat d'alternance.
- Entretien individuel (motivation, projet professionnel, positionnement, adaptation de parcours)
- Etude du dossier de candidature
- Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge et de la signature d'un contrat d'alternance.
- Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)
- Possibilité de mise en œuvre d'équivalences et de passerelle

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Insertion professionnelle

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence : Agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent.

Poursuite d'études

CAP Commercialisation et Services en HCR en alternance, BAC PRO Cuisine, BAC PRO Commercialisation Services. Mention Complémentaire Aide à Domicile



ORGANISATION DE LA FORMATION

Moyens et méthodes pédagogiques

Moyens et outils utilisés :

Cuisine collective, locaux techniques, Lieu communs du lycée.

Enseignement professionnel :

- Français / Histoire / Géographie
- Langue Vivante
- Mathématiques
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Arts Appliqués
- PSE

Enseignement professionnel :

- Production alimentaire et service en restauration
- Entretien des Locaux
- Savoirs Associés
- Prévention Santé Environnement
- Co-intervention
- Chef d'œuvre

Rythme d'alternance :

15 jours en entreprises, 1 semaine en centre de formation (12 semaines/an).

Modalités d'évaluation

Pendant la formation :

- Au travers d'évaluations formatives et sommatives, écrites et orales, de mise en situation et de travaux pratiques en présentiel durant toute la formation (évaluation trimestrielle)

L'examen :

- Les examens sont évalués en CCF (Contrôle en Cours de Formation), ce qui permet de vérifier les compétences dans toutes les matières ainsi que par la présentation à l'oral d'un Chef d'œuvre réalisé tout au long de la formation.

La formation permet de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences

Validation

Diplôme d'État : Certificat d'Aptitude Professionnelle en Production et Service en Restauration

Si le diplôme n'est pas obtenu, l'apprenant a la possibilité de maintenir le bénéfice des notes supérieures ou égales à la moyenne pendant une durée légale de 5 ans.

Nombre de participants

- De 1 à 5 apprenants

Durée de la formation

834 heures en centre de formation sur 2 ans, 12 semaines de formation par an.



Tarifs de la formation

Le tarif de la formation: 6979 €. Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Frais de formation : Aucun frais, les frais sont à la charge de l'employeur.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap

Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont envisagées en fonction du secteur professionnel et du projet du candidat. Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap veuillez contacter le coordonnateur du secteur.

Taux de la session de 2024

NR
Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels (*)

100%
Taux d'interruption en cours de formation

NR
Taux global d'insertion professionnelle à 6 mois

NR
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visé par la profession

NR
Taux de poursuite d'études

(*) alternants présents à l'examen et ayant obtenu la certification

Valeur ajoutée

- Aide à la recherche d'entreprises
- Préparation à l'élaboration des CV
- Préparation aux entretiens d'embauche
- Suivis réguliers en entreprise tout au long de la formation

COORDONNÉES

UFA Saint Vincent de Paul
13, avenue de Reims
CS 60193
02200 Soissons Cedex

Tél : 03.23.59.96.30

Email : ufa@stvincentdepaulsoissons.net

Coordonnées du développeur de Secteur :
k.valentin@stvincentdepaulsoissons.net

Site internet :
www.stvincentdepaulsoissons.org
facebook du secteur :
<https://www.facebook.com/sectionhoteliere>



Mise à jour du 11 avril 2025