

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 révolus (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'obtention 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 en restaurations rapide, Agent en restauration collective, Agent en cafétéria.

Poursuite d'études

CAP Commercialisation et Services en HCR en alternance,
BAC PRO Cuisine, BAC PRO Commercialisation Services.
Certificat de Spécialisation Aide à Domicile
voir https://www.onisep.fr/



ORGANISATION DE LA FORMATION



Moyens et méthodes pédagogiques

Moyens et outils utilisés :
Cuisine collective, locaux techniques, Lieux 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

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande (voir coordonnées)

Rythme d'alternance

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

Modalités Pédagogique

100% Présentiel

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.



Validation

Diplôme d'Etat : Certificat d'Aptitude Professionnelle en Production et Service en Restauration
Si le diplôme n'est pas obtenu, l'apprenant à la possibilité de maintenir le bénéfice des notes supérieures ou égales à la moyenne pendant une durée légale de 5 ans.

La formation permet de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences

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: 7278€. 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). Le CFA ne pratique pas de reste à charge pour l'entreprise du secteur privé, le montant de la formation est identique au montant du niveau de prise en charge (NPEC). Cependant, si la formation suivie par l'apprenti est de niveau 6 ou 7, le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 et l'article R.6332-25-1, imposent une participation obligatoire de l'entreprise de 750 €.

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 2025



Taux de réponse au questionnaire : 60 %

(A) pourcentage du nombre d'apprentis ayant obtenu la certification sur le nombre d'apprentis présents à l'examen.
(B) pourcentage du nombre d'apprentis ayant rompu leur contrat sans solution sur le nombre d'apprentis inscrits à la formation.
(C) pourcentage du nombre d'apprentis diplômés en poursuite d'études sur le nombre d'apprentis diplômés.
(D) pourcentage du nombre d'apprentis insérés dans l'emploi sur le nombre d'apprentis diplômés.
(E) pourcentage du nombre d'apprentis insérés dans l'un des métiers visés par la certification (Employé de restaurant, Serveur, barman, Employé d'étage) sur le nombre d'apprentis diplômés.

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
- https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

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 : h.brehaut@stvincentdepaulsoissons.net

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

Mise à jour
du 4/11/2026