



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA) Visa métiers Niveau 3 RNCP35317

OBJECTIFS

Réaliser la production alimentaire
Assurer le service en restauration
Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre
Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
Salarié en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
Salariés désirant se former/se perfectionner/se reconvertir

PRÉREQUIS

Aucun prérequis

Informations complémentaires :

Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum

Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

DURÉE

Centre de formation : de 490 à 770 h

Stages en entreprise : de 420 à 840 h

Parcours personnalisé après positionnement

TARIF

Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier

Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement

Tarif : sur devis selon les conditions de réalisation de la formation et cadre tarifaire.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENU

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/visa-metiers-cap-production-et-services-en-restauration-0>

Possibilité d'activités spécifiques liées à la filière

DÉBOUCHÉS

Agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria

SUITE DE PARCOURS

Poursuite en CAP en 1 an ou bac professionnel en 2 ans

CAP Cuisine

BAC Pro Cuisine

CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant /

BAC pro Commercialisation et services en restauration

CAP Métiers de bouche (charcutier-traiteur, boucher, poissonnier, boulanger, pâtissier)

Certificat de Spécialisation en restauration collective (sur dérogation)

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Cuisine en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Restaurant en 1 an

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 02-03-2021

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours



RÉGION
PAYS
DE LA
LOIRE



LIEUX ET COORDONNÉES

LAVAL

02 43 59 03 33 · fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

