

Le chargé de production et service en restaurations

Le chargé de production et service en restaurations prépare des repas dans les établissements de restauration rapide, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas. Il réceptionne, entrepose les produits ou les plats préparés, les assemble et les conditionne, en respectant les règles d'hygiène. Il assure aussi la mise en valeur des espaces de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il peut conseiller le client et procéder à l'encaissement.

Objectifs de la formation

La formation **CAP Production et service en restaurations** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires,
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires,
- Réaliser des préparations et des cuissons simples, assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires,
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production,
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation,
- Servir des clients ou convives,
- Encaisser des prestations,
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Chef d'oeuvre

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Ploufragan - Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



Durée

A minima 800h - Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

CAP Production et service en restaurations, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 %
Taux de
réussite aux
examens**

100 %
Taux de
satisfaction**

100 %
Taux d'insertion***
dont 33,3 %
en poursuite
d'étude**

42,4 %
Taux de
rupture**

Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne résistance physique
- Capacité d'adaptation
- Bonne dextérité

Entreprises conseillées

- Restaurant d'entreprise
- Cuisine collective
- Cantine scolaire
- Restauration rapide
- Vente à emporter
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant
- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Employé dans un service de restauration collective, restauration rapide, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

