

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTARIA - FAST-FOOD)

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
DU RIBÉRACOIS

Code RNCP : 42120

ANNEE 2025/2026
100% RÉUSSITE EXAMEN
91,5% TAUX SATISFACTION

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- Après une 3ème ou en 2ème année après un CAP dans le même milieu, une 2nd GT un BAC ou une formation métier de bouche
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Statut : Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage.

Délais d'accès :

Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (16 maximum)

Positionnement pédagogique en début de formation.

OBJECTIFS

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

DURÉE

Durée de la formation :

2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel

Nombre de semaines :

13 semaines/an.

COÛT DE LA FORMATION 2026-2027

Contrat en apprentissage : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis. Coût de la formation à partir de 6979€.

Nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>

Service en restaurations

- 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 et convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, de vente, de consommation et les locaux annexes

EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti(e) est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

MFR DU RIBERACOIS

4 route de la Gare 24600 SIORAC DE RIBERAC

05 53 91 94 94 / cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

 www.mfr-riberacois.com    

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE - COLLECTIVE - CAFÉTARIA - FAST-FOOD)

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est en présentiel, dispensée par un formateur

Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 3) : écrit et oral
- Mathématiques, Physique-Chimie (coeff.2) : écrit
- Prévention, santé, environnement (coeff.1) : écrit
- Anglais (coeff. 1) : écrit et oral
- Éducation physique et sportive (coeff.1) : pratique

Modalités d'évaluations :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours

Bloc de compétences :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

SUITE DE PARCOURS

- CAP Cuisine / CSHCR
- Titre Pro Serveur en Restauration.
- BAC Pro Cuisine /CSR
- CS Cuisinier(ère) en desserts de restaurant, Sommelier

DEBOUCHES

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria.

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

NOS PLUS

- **Accompagnement** et **suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Voyage pédagogique** en 2ème année
- **Centre d'hébergement** sur site avec service de restauration
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- Français Langue Étrangère (en fonction de la demande et du financement).
- **Accompagnement** et **suivi** individualisé au CFA et en entreprise.



Formateur responsable : Emmanuel GAILLOT

Mise à jour Août 2026