



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

FORMATION ADULTE

OBJECTIFS

- > **PRENDRE EN CHARGE** la préparation des **REPAS** sous l'autorité d'un responsable
- > **RÉCEPTIONNER** et **ENTREPOSER** les produits ou les plats préparés
- > **ASSEMBLER** et mettre en valeur des mets simples
- > **RESPECTER** la réglementation sanitaire et de sécurité
- > **ASSURER** la mise en valeur des espaces de distribution et de vente
- > **EFFECTUER** le réapprovisionnement
- > **CONSEILLER** le client, présenter les produits, procéder à l'encaissement
- > **NETTOYER** et **RANGER** les ustensiles et les locaux



mis à jour le 9 mars 2023

3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

Formation financée par la Région Normandie et cofinancée par l'Union européenne.

ORGANISATION

- > Durée : 9 mois
- > De septembre à juin
- > Temps plein
- > 22 semaines de formation (lun. au ven.) dont 80h à distance
- > 14 semaines de stage en entreprise
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- Demandeurs d'emploi inscrits ou non à Pôle Emploi :
- > sortis de formation initiale (statut scolaire et apprentissage) depuis plus de 9 mois
 - > sans qualification professionnelle ou dont la qualification professionnelle ne permet pas l'accès à un emploi durable ou recherchant une évolution professionnelle dans une logique de formation tout au long de la vie

POURSUITE D'ÉTUDES

- > Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- > MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- > BTM de pâtisserie

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Production
- > Technologie
- > Sciences appliquées
- > Distribution
- > Chef d'œuvre

MODULES COMPLÉMENTAIRES

- > Sauveteur Secouriste au travail
- > Compétences numériques
- > Techniques de recherche d'emploi

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- > Français
- > Histoire/Géographie
- > Prévention - Santé - Environnement
- > Éducation Physique et Sportive
- > Anglais

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Commis chocolatier
- > Confiseur
- > Chocolatier confiseur spécialisé

DÉBOUCHÉS

- > Chocolatier Confiseur
- > Commerçant en alimentation

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Minutie
- > Patience
- > Sens de l'écoute
- > Organisation
- > Créativité

LES APPORTS DU 3ifa

- > Cuisine pédagogique équipée
- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition aux apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi
- > Mise à disposition des contenus pédagogiques sur Itslearning
- > Préparation à la Certification SST
- > Préparation à la Certification PIX