



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'œuvre

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



Lieux de formation

Saint-Brieuc - 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.



Validation

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



Durée

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



Type de contrat

Alternance



Frais de 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
& PROFIL 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

**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 CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- 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 CMA Formation Bretagne

- 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.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

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

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne 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.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10