

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

QUALITÉS REQUISES

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

L'Agent Polyvalent de Restauration assure :

- la préparation, la fabrication
- le conditionnement des aliments et des plats
- il contrôle la qualité des aliments
- il s'adapte à l'évolution de toutes les formes de restauration traditionnelle ou collective

- **Durée de la formation** : 2 ans — Possibilité de personnaliser le parcours en fonction de l'expérience et des acquis
- **Niveau terminal d'études** : CAP
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 500-22142 • **Code RNCP** : 35317
- **Formation par apprentissage**
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti-financement OPCO
- **Nombre d'heures de la formation** : 800

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Bloc 4 Français et Histoire Géographie

Enseignement Moral et Civique

Bloc 5 Mathématiques

Physique-Chimie

Bloc 6 Éducation physique et sportive

Facultatif Arts appliqués et culture artistique

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Bloc 1 Production alimentaire

Bloc 2 Service en restauration

Bloc 3 Prévention - santé - environnement

MODALITÉS D'ALTERNANCE

En formation 2 jours par semaine et 3 jours en entreprise.

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_PSR/Annexes_CAP%20PSR191029.pdf

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI (EN BRUT)

	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>
<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : restauration rapide, restauration commerciale libre-service (cafétéria), restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement), entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Métiers accessibles :

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

POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel. Exemple(s) de formation(s) possible(s) :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommelierie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre unité de formation pour apprentis est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés. Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA La Providence puis la référente handicap afin d'envisager des aménagements de la formation.

RESTAURATION

Les apprentis ont accès à la cafétéria d'application. En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

HÉBERGEMENT

Possibilité d'hébergement en internat.

ACCÈS

Bus : Lignes n°22, 51C, 51D, 59, CADAM / 712, 720, 721, 790 NIKAIA

Train : Gare Nice Saint Augustin

Tram : Ligne 2 arrêt CADAM, Ligne 3 arrêt Méridia

Autoroute : sortie n°51 Saint Augustin

CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

Aucun diplôme n'est requis. Il faut simplement justifier avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire, avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année de la rentrée.

Des tests de positionnement pourront être mis en place pour les autres candidats.

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti, son représentant légal en cas de minorité et le Directeur de l'établissement.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

Les jeunes âgés de 15 à 29 ans révolus à l'exception des personnes :

- Reconnues travailleur handicapé
- Ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme
- Inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les enseignements sont dispensés en présentiel en classe entière. Les travaux pratiques se déroulent dans la cuisine et la cafétéria d'application. Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire. Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant.

MOYENS MIS À DISPOSITION

- 1 salle informatique
- 1 vidéoprojecteur dans chaque salles de cours
- 1 centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Plateaux techniques (cuisine et cafétéria d'application)

Moyens humains :

Formateurs de l'éducation nationale

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

L'ensemble des matières fait l'objet d'un contrôle de connaissances (interrogation écrite, orale, DST, devoir maison, QCM...) tout au long de la formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme Pronote. Tous les semestres, les formateurs se réunissent en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti.

ÉPREUVES FINALES Épreuves ponctuelles en fin de formation. Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap

ÉPREUVE	MODE	DURÉE
UG1 Prévention - santé - environnement	Ponctuel - écrit	1h
UG2 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	Ponctuel - écrit	2h25
UG3 Mathématiques - Physique-chimie	Ponctuel - oral	1h30
UG4 Éducation physique et sportive	Ponctuel - écrit	1h30
UG5 Langue vivante	CCF	
FACULTATIF Arts appliqués et culture artistique	Ponctuel - écrit et oral	1h06
UPI Production alimentaire	Ponctuel - écrit	1h30
	Ponctuel - écrit, pratique et oral	4h30
UP2 Service en restauration	Ponctuel - écrit, pratique et oral	2h30



Contact : Fabrice HERMIL

Tél : 04 92 40 70 90 / Mail : ufa@laprovidence-nice.com