

# 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](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 +  |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>1<sup>re</sup> année</b> | 27% du SMIC | 43% du SMIC | 53% du SMIC | 100% du SMIC |
| <b>2<sup>e</sup> année</b>  | 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 Sommellerie
- 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](http://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 |
|---|------------------------------------|-------|
| <b>UG1</b> Prévention - santé - environnement                             | Ponctuel - écrit                   | 1h    |
| <b>UG2</b> Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique | Ponctuel - écrit                   | 2h25  |
| <b>UG3</b> Mathématiques - Physique-chimie                                | Ponctuel - oral                    | 1h30  |
| <b>UG4</b> Éducation physique et sportive                                 | Ponctuel - écrit                   | 1h30  |
| <b>UG5</b> Langue vivante   | CCF                                |       |
| <b>FACULTATIF</b> Arts appliqués et culture artistique                    | Ponctuel - écrit et oral           | 1h06  |
| <b>UPI</b> Production alimentaire   | Ponctuel - écrit                   | 1h30  |
|   | Ponctuel - écrit, pratique et oral | 4h30  |
| <b>UP2</b> Service en restauration  | Ponctuel - écrit, pratique et oral | 2h30  |



La Providence

Contact : Fabrice HERMIL

Tél : 04 92 40 70 90 / Mail : [ufa@laprovidence-nice.com](mailto:ufa@laprovidence-nice.com)