

«CAP Production et Service en Restaurations (Rapide, Collective, Cafétéria)»

VOTRE FUTUR METIER :

Agent en restaurations rapide
Agent en restauration collective
Agent en cafétéria

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restauration collective ou d'entreprise
- Cuisine Centrale
- Traiteur
- Restauration rapide et vente à emporter

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge

- La réception et l'entreposage des produits ou des plats préparés.
- L'assemblage et la mise en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Le conditionnement et la remise en température des plats cuisinés.
- La mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- Le conseil aux clients et la présentation des produits
- L'encaissement des prestations.
- Le nettoyage et le rangement des ustensiles de production et des locaux.

Compétences :

La formation s'articule autour de 8 blocs de compétences :

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen final (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles (cf RNCP / RS) :

- CAP cuisine en 1 an (Niveau 3)
- CAP Commercialisation Service HCR en 1an (Niveau 3)
- CAP Pâtisseries (Niveau 3)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis :

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

- **Diplôme, Certificat, Qualification :**

CAP Production Service en Restauration — Diplôme Education Nationale de Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieux et contact :

Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme

Pôle Formation CENHOR Ouest
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
&

Pôle Formation CENHOR Nord
12 Rue de Kerveguen – 97490 Sainte Clotilde

0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : 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

Bloc 2 : Service en restauration

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

Bloc 3 : Prévention-santé-environnement

L'objectif de cet enseignement est l'acquisition par les apprenants d'une certaine culture scientifique, de comportements responsables et de compétences sociales et civiques.

Cette matière s'organise autour de 4 modules de formation :

- L'individu responsable de son capital santé
- L'individu responsable de son environnement
- L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
- L'individu consommateur averti

Bloc 4 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire Géographie et Enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux :
- S'approprier les démarches historiques et géographiques
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement. Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Bloc 5 : Mathématiques – Physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Bloc 6 : Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Compétences de niveau A2 du CECRL :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.