

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Pré requis :**

16 ans ou 15 ans en sortie de 3<sup>ème</sup>

**Durée :** 2 ans

**Date d'inscription maximum :** Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2400 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- 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
- 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...

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.



Le titulaire 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.



## Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
<b>CUISINE</b>					
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		✓		✓	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b>					
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre Professionnel Employé Polyvalent de restauration		✓	✓		APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

## Première session de formation en 2024/2025

## TAUX DE RUPTURES 2024/2025 : **26,67 %**



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

Code RNCP : 35317

Organisme certificateur : Education Nationale

Fiche mise à jour le 02/10/2025

