

# CAP Production et Service en Restauration



en apprentissage, en mixité scolaire  
Ensemble scolaire Immaculée Conception  
Lycée des Métiers de la Restauration St Vincent-  
CFA Beau-Frêne

 <p><b>NIVEAU III</b></p>	 <p>Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil</p>	 <p><b>24 mois</b> <b>800 heures</b></p>	<p><b>RNCP</b> <b>35317</b></p>	<p>Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>	 <p>Description complète du référentiel</p>
--	---	---	-------------------------------------	---	--

<p><b>OBJECTIFS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRODUCTION ALIMENTAIRE <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires</li> <li>- Savoir réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires</li> <li>- Savoir réaliser des préparations et des cuissons simples</li> <li>- Savoir mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et automatisées dans les espaces de production.</li> </ul> </li> <li>• SERVICE EN RESTAURATION <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution</li> <li>- Savoir accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle</li> <li>- Savoir encaisser les prestations</li> <li>- Savoir mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et automatisées dans les espaces de production.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>MÉTIERS</b></p>	<p>Employé qualifié de restauration, équipier responsable, responsable d'un point de vente</p>
<p><b>PRÉ-REQUIS</b></p>	<p>Fin de 3ème. Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter). Pour tout autre profil, nous contacter (formation possible en 1 an selon profil)</p>
<p><b>QUALITÉS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir le sens du contact humain</li> <li>• Aimer travailler en équipe, être polyvalent</li> <li>• Être respectueux des normes d'hygiène, rigoureux</li> <li>• Savoir s'adapter</li> </ul>
<p><b>MODALITÉS D'ACCÈS</b></p>	<p>16 places disponibles, date limite du dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : prendre contact avec Mme DAJAS, Directrice Adjointe du Lycée Professionnel. Entretien de recrutement Délai de traitement du dossier : 10 jours Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>
<p><b>TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES</b></p>	<p>Restauration collective, restauration rapide, restauration libre-service, entreprise de fabrication de plateaux repas conditionnés</p>

<b>LIEU DE FORMATION</b>	Lycée des Métiers et CFA Beau-Frêne, 1 avenue du Château d'Este 64140 Billère.		 processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
<b>DATES</b>	<b>Date de début</b> : 01/09/2022	<b>Date de fin</b> : 01/07/2024	
<b>RYTHME DE L'ALTERNANCE</b>	Durée : 2 ans. Alternance selon planning		
<b>CONTENU</b>	<u>Enseignement général</u> : Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique, Mathématiques-Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive, et Langue vivante 1, Prévention santé environnement, chef d'oeuvre. <u>Enseignement professionnel</u> : production alimentaire, service en restauration		
<b>SPECIFICITÉS DU CFA BEAU FRÊNE</b>	Restaurant d'application sur site Formation Sauveteur Secouriste du Travail Formation Prévention de risques liés à l'activité professionnelle		
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION</b>	<b>Modalité(s) d'évaluation</b> : Diplôme en CCF ou Epreuves Ponctuelles selon contrat <b>Niveau de formation à la sortie</b> : Niveau 3 (ex niv V)		
<b>MÉTHODES MOBILISÉES</b>	Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers. Suivi personnalisé des projets. Ateliers dédiés. Devoirs surveillés. Examens blancs. Préparation des oraux.		
<b>PLUS-VALUE DU CFA</b>	Internat, self, foyer d'étude et CDI Plateaux techniques dédiés Journée d'intégration Locaux accessibles PMR (référénte Handicap : Mme Dajas direction_pro@immac-pau.com)		
<b>COÛT DE LA FORMATION</b>	La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.		
<b>POURSUITE D'ETUDES</b>	Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en BAC PRO ou en mention complémentaire Exemples de formations possibles : <ul style="list-style-type: none"> <li>• BAC PRO CUISINE</li> <li>• BAC PRO CSR</li> </ul>		
<b>RÉFÉRENT</b>	Mme DAJAS : Directrice du Lycée Pro 05.59.72.07.72 ou <a href="mailto:direction_pro@immac-pau.com">direction_pro@immac-pau.com</a> M PEDEFLOUS : 06.16.16.69.11 ou <a href="mailto:h-restauration@bbfformation.fr">h-restauration@bbfformation.fr</a>		

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site :

<https://www.immac-pau.com/>

MAJ 10/2021

Beau-Frêne Formation

1, avenue du château d'Este, 64 140 BILLERE – Tel 05 59 72 07 72 [viescolaire@bbfformation.fr](mailto:viescolaire@bbfformation.fr) – [www.immac-pau.com](http://www.immac-pau.com)

Non assujetti à la TVA – N° de déclaration existence : 72.64.02014.64

Siret : 433 264 207 000 21 – n° UAI : 0642147L

« Les informations contenues dans ce document sont la propriété exclusive de Beau-Frêne Formation ; elles ne peuvent ni être reproduites en tout ou tierce parties, ni être transmises sans l'autorisation écrite de Beau-Frêne Formation. »