

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

VOIE INITIALE PAR APPRENTISSAGE
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



CHIFFRES CLÉS



80%
de réussite en 2023



97%
de satisfaction en 2023



76%
d'insertion professionnelle
à 6 mois en 2022

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples
- Mettre en place et réapprovisionne les espaces de distribution
- Accueillir, conseiller le client, prendre et préparer la commande de celui-ci
- Assurer la distribution et le service des repas
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements et du matériel

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- apprentis.

PRÉ-REQUIS

- Âge pour l'apprentissage: entre 16 et 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Avoir 15 ans dans l'année civile du démarrage du contrat et avoir terminé un cursus de collège ou 16 ans minimum

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Agent/employé polyvalent de restauration
- Employé de cafétéria, de restauration, restauration rapide

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Assurer la préparation, l'assemblage et la mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité.
- Assurer la distribution des préparations culinaires (en self, en salle ou en vente à emporter)

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP
PRODUCTION ET SERVICE
EN RESTAURATIONS

CS
restauration
collective

Emploi

PASSERELLES - ÉQUIVALENCES

Formation en 1 an possible après un premier diplôme de CAP ou autre dispensant des domaines généraux

DURÉE

- Formation par la voie de l'apprentissage : 24 mois
- Formation continue : entre 12 et 24 mois
(selon statut ou expérience)

NIVEAU 3

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

CONTENU DE LA FORMATION

(800 HEURES / 2 ANS)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
BLOC 3 - PRÉVENTION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT	BLOC 1 - PRODUCTION ALIMENTAIRE
BLOC 4 - FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE ET EMC	BLOC 2 - SERVICE EN RESTAURATION
BLOC 5 - MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE-CHIMIE	
BLOC 6 - EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	
CHEF D'OEUVRE	

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance entre des cours théoriques et des travaux pratiques en cuisine pédagogique ainsi que sur le self pédagogique

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagée dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement pris en charge par les entreprises ou les collectivités d'accueil
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : France Travail, Région, Transition Pro, CPF, OPCO... Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

ACCESSIBILITÉ

- **en bus** : bus ligne C2, arrêt Étoile
- **en tram** : tramway A, arrêt Étoile
- **en voiture** :
par l'A480 : sortie 7 Pont-de-Claix
par la Rocade Sud : sortie 8 direction Pont-de-Claix

LIEU DE LA FORMATION

Le Pont-de-Claix (38)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluations en contrôle continu (CCF)
- **Bloc 1** : 1 évaluation en entreprise, 1 épreuve écrite, 30 min, 1 épreuve pratique et orale, 4h
- **Bloc 2** : 1 évaluation en entreprise, 1 épreuve pratique, 2h10, 1 épreuve orale, 20 min
- **Chef d'oeuvre** : 1 épreuve orale de 10 min
- **PSE** : 1 épreuve écrite, 1h
- **Français Histoire Géographie EMC** : 3 épreuves écrites de 40 min, 2 épreuves orales de 10 min
- **Mathématiques** : 1 écrit/ pratique, 45 min
- **Sciences** : 1 écrit et pratique, 45 min
- **Anglais** : 1 écrit d'1 h00 et 1 oral de 10 min
- **EPS** : 1 épreuve de badminton, 1 épreuve de course de fond

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

MODALITÉS D'ADMISSION

- Entretien de motivation et tests de positionnement entre mars et novembre
- Rentrée : septembre

OU

- Candidature via Affelnet

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels vous sont proposés jusqu'à la signature du contrat.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : établissement situé à proximité de nombreux commerces alimentaires. Une salle de pause équipée de réfrigérateurs et de micro-ondes.
- **Hébergement** : pas d'internat.
Nous consulter pour les différentes possibilités.



Site Le Pont-de-Claix

4, rue de la Paix,
38800 Le Pont-de-Claix
Tél. 04 76 09 81 45
e-mail : enilv38@educagri.fr

Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

www.enilv-alpes.fr



M02.IN25

MISE À JOUR 01/2024

Page 2/2