



Hôtellerie · Restauration

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

Diplôme reconnu par l'Etat · CAP (niveau 3)

📅 2/3 ans / Septembre · 🕒 Année 1 : 3 jours / 5 en entreprise
Année 2 et 3 : 1 semaine / 2 en entreprise · 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Agent polyvalent-e



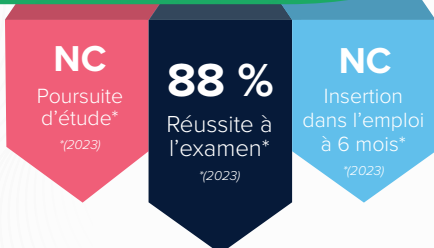
Employé-e de cafétéria



Employé-e de restauration rapide



Employé-e de restauration collective



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié
- **Pré-requis :**
 - Avoir effectué sa 3^{ème} en totalité.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivations sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **Tarif & Contact :**
 - 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.
 - Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.*
 - ✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr
 - ☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

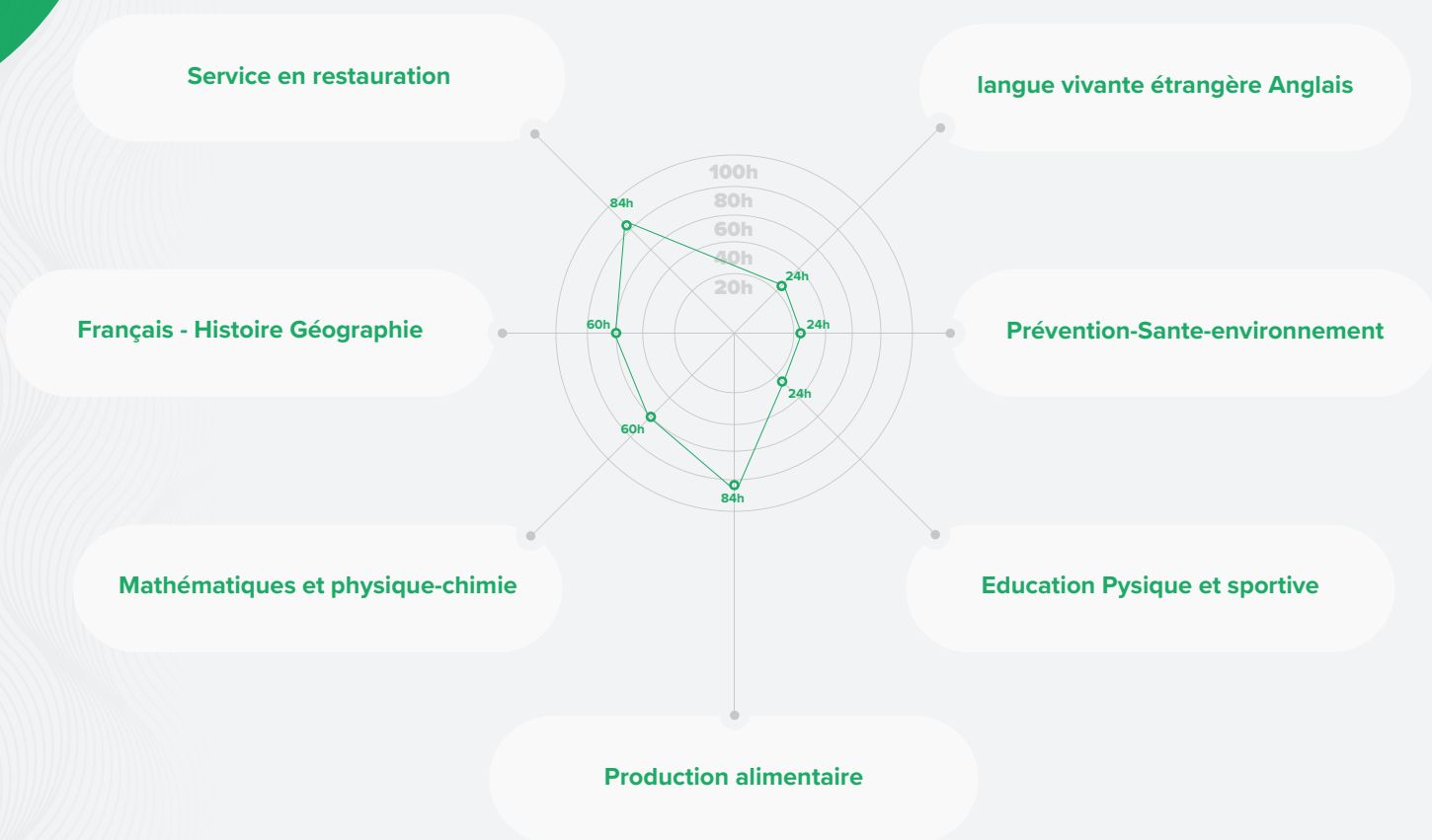
Contrat d'apprentissage	DE 16 À 29 ANS : <ul style="list-style-type: none"> • Apprenti-e en CDD en entreprise • Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé
Contrat de professionnalisation	TOUS PUBLICS : <ul style="list-style-type: none"> • Alternant-e en CDD ou CDI • Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur
Formation continue	TOUS PUBLICS : <ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire en formation professionnelle • Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation



Au terme de la formation je serai capable de :

Effectuer des activités diverses dans des établissements de restauration rapide, de vente à emporter, restauration collective, etc.

- Réceptionner et entreposer les produits ou plats préparés
- Assembler et mettre en valeur des mets simples
- Conditionner et remettre à température les plats cuisinés
- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente
- Réapprovisionner les espaces de distribution et de vente
- Nettoyer et ranger les ustensiles et les locaux
- Conseiller les clients et leur présenter les produits à consommer sur place ou à emporter
- Prendre les commandes, servir et encaisser

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelles et des exercices d'application

Le snack

- Menus à thèmes au snack pédagogique

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances