



Hôtellerie · Restauration

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA *Diplôme reconnu par l'Etat · CAP (niveau 3)*

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

QUELS MÉTIERS ?



NC

Poursuite
d'étude*

*2023

89 %

Réussite à
l'examen*

*2025

NC

Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*

*2023



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 :

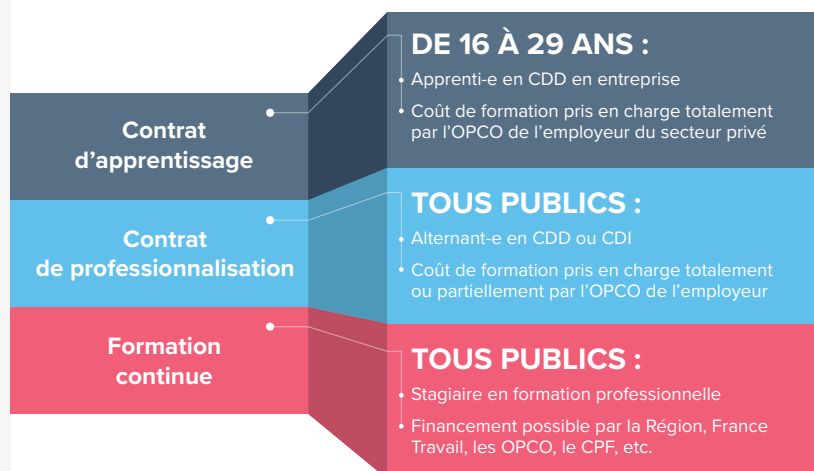
0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Service en restauration

Langue vivante étrangère Anglais

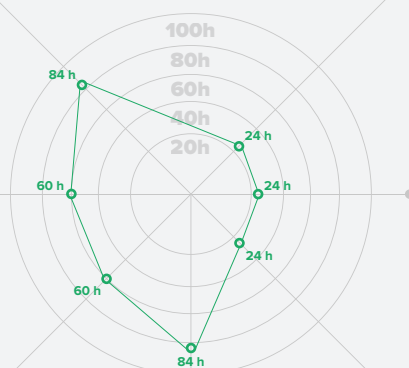
Enseignement moral et civique

Prévention-Santé-Environnement

Mathématiques et physique-chimie

Education Physique et Sportive

Production alimentaire



○ 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 situations professionnelles et des exercices d'application

○ Le snack

- Mise en pratique au sein du snack interne à l'IFA Campus.

○ Sorties culturelles et pédagogiques

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