



Hôtellerie · Restauration

CAP – PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA) 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

QUELS MÉTIERS ?



Employé-e de cafétéria



Agent-e polyvalent-e



Employé-e de restauration rapide



Employé-e de restauration collective



NC
Poursuite d'étude

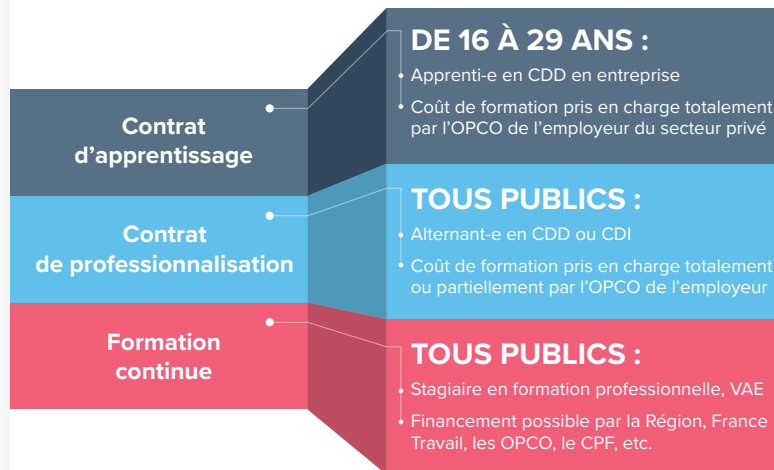
89 %
Réussite à l'examen*
*(2025)

NC
Insertion dans l'emploi à 12 mois

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 :



*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

CONTENU

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Modules métier

Production alimentaire

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.

🕒 253 h — 🎓 RNCP35317BC01

Service en restauration

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de conso. • 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.

🕒 253 h — 🎓 RNCP35317BC02

Modules généraux

Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie pro. ou quotidienne et d'une doc. • Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu envi., une disposition réglementaire • Résoudre un problème lié à la santé, l'envi. ou la conso. • Com. à l'écrit et à l'oral • Agir face à une situation d'urgence.

🕒 26 h — 🎓 RNCP35317BC03

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Français (écouter, dialoguer et s'exprimer • Reformuler • Évaluer sa production • Lire, comprendre et présenter des textes • Rendre compte d'une expérience), Histoire Géo. et EMC (Maîtriser des repères chronologiques et spatiaux • S'approprier les démarches historiques et géo. : exploiter • Construire et exprimer une argumentation • Mettre à distance ses opinions perso. • Mobiliser ses connaissances).

🕒 110 h — 🎓 RNCP35317BC04

Mathématiques – Physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'info. • Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution • Expérimenter, utiliser une simulation • Critiquer un résultat, argumenter • Rendre compte d'une démarche, d'un résultat.

🕒 97 h — 🎓 RNCP35317BC05

Éducation physique et sportive

Dév. sa motricité • S'organiser pour apprendre et s'entraîner • Exercer sa responsabilité dans un engagement perso. et solidaire • Construire durablement sa santé • Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

🕒 52 h — 🎓 RNCP35317BC06

Langue vivante étrangère

Comprendre la langue orale et un document écrit • S'exprimer à l'écrit et à l'oral en continu • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et pro.

🕒 52 h — 🎓 RNCP35317BC07

Au terme de la formation je serai capable de :

Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité, mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires, des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- Mettre en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production, dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes
- Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge des clients ou des convives
- Encaisser des prestations

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

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.