



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 ?



Employé-e de cafétéria



Agent-e polyvalent-e



Employé-e de restauration rapide



Employé-e de restauration collective



NC

Poursuite d'étude*
*(2023)

57 %

Réussite à l'examen*
*(2024)

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 :

Contrat d'apprentissage

DE 16 À 29 ANS :

- 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 :

- 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 :

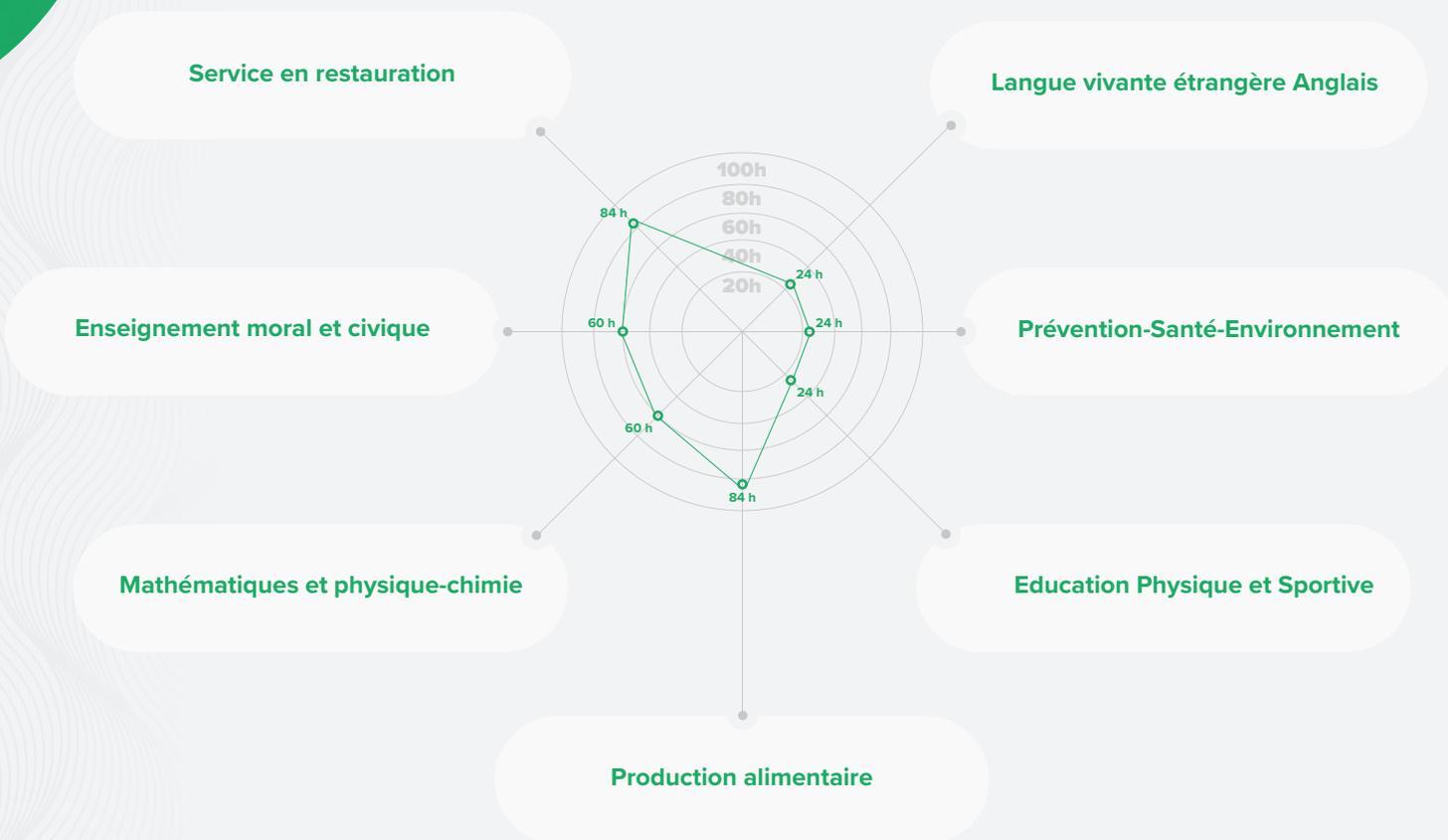
- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles 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 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.