

Production et Service

en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et le réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.

Il assure la distribution et le service des repas.

Il procède à l'encaissement des prestations.

Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



Objectifs de formation

Production alimentaire

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Service et communication

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou des convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissement des prestations
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
Employé qualifié de restauration
 - ◆ *A moyen terme :*
Equipier responsable
Responsable de zone ou chef d'équipe
Chef de groupe
Adjoint au responsable
Responsable d'un point de vente...
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *Certificat d'Aptitude Professionnelle*
Cuisinier
 - ◆ *Brevet Professionel Arts de la cuisine*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Production alimentaire

EP2 - Mise en place de la distribution et service au client

EG1 - Prévention Santé Environnement

EG2 - Français, histoire-Géographie et enseignement moral et civique

EG3 - Mathématiques - Physique-chimie

EG4 - Education physique et sportive

EG5 - Langue vivante

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

