

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

Le titulaire de ce CAP 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 la 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.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

QUALITÉS REQUISES

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP « Production et service en restaurations » assure :

- la préparation, la fabrication
- le conditionnement des aliments et des plats
- il contrôle la qualité des aliments
- il s'adapte à l'évolution de toutes les formes de restauration traditionnelle ou collective

RÉMUNÉRATION BRUTE MINIMALE DE L'APPRENTI*

	15 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

*Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein sauf convention collective plus favorable.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : restauration rapide, restauration commerciale libre-service (cafétéria), restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement), entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Métiers accessibles :

- Agent-e polyvalent
- Employé-e de cafétéria
- Employé-e de restauration
- Employé-e de restauration rapide
- Employé-e de restauration collective
- Equipier-e polyvalent

- **Durée de la formation** : 2 ans — Possibilité de personnaliser le parcours en fonction de l'expérience et des acquis
- **Niveau terminal d'études** : CAP
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 500-22142 ▪ **Code RNCP** : 35317
- **Date d'enregistrement de la certification** : 02/03/2021
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- **Formation par apprentissage**
- **Coût de la formation** : Les frais de formation sont intégralement financés par l'OPCO de l'employeur sans reste à charge pour l'apprenti ou l'entreprise. Le montant de la prise en charge OPCO varie selon la branche professionnelle et est compris entre 6000€ et 7587€
- **Nombre d'heures de la formation** : 800

CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

Aucun diplôme n'est requis. Il faut simplement justifier avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.

Des tests de positionnement pourront être mis en place pour les autres candidats.

Réponse sous 3 semaines

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus.

L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus à la condition d'avoir achevé le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire et être âgé de 15 ans au plus tard le 31 décembre de l'année d'inscription à la formation

Dans la limite de 35 ans révolus dans les cas suivants :

• Apprenti signant un nouveau contrat pour accéder à un niveau de diplôme supérieur à celui déjà obtenu • Précédent contrat de l'apprenti rompu pour des raisons indépendantes de sa volonté (cessation d'activité de l'employeur, faute de l'employeur ou manquements répétés à ses obligations) ou suite à une inaptitude physique et temporaire. Le contrat d'apprentissage doit alors être conclu dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat. Ou sans limite d'âge dans les cas suivants :

• Les travailleurs handicapés • Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, supposant l'obtention d'un diplôme • Apprenti inscrit en tant que sportif de haut niveau • Apprenti n'ayant pas obtenu son diplôme et concluant un nouveau contrat avec un autre employeur pour se présenter de nouveau à l'examen.

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les enseignements sont dispensés en présentiel en classe entière

Les travaux pratiques se déroulent dans la cuisine et la cafétéria d'application.

Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.

Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant.

POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en Certificats de spécialisation (anciennement mentions complémentaires) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

Exemples de formations possibles :

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- CS Employé barman
- CS Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

FICHE FORMATION V12.2025

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre unité de formation pour apprentis est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés. Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA La Providence puis la référente handicap afin d'envisager des aménagements de la formation. Possibilité d'aménagement des évaluations de contrôle continu pour les apprentis en situation de troubles cognitifs ou d'handicap.

Contact : scabalero@laprovidence-nice.com

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. Ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

RESTAURATION

Les apprentis ont accès à la restauration de l'établissement. En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

HÉBERGEMENT

Possibilité d'hébergement en internat.

ACCÈS

Bus : Lignes n°22, 51C, 51D, 59, CADAM / 712, 720, 721, 790 NIKAIA

Train : Gare Nice Saint Augustin

Tram : Ligne 2 arrêt CADAM, Ligne 3 arrêt Méridia

Autoroute : sortie n°51 Saint Augustin

EXAMEN

Il comporte 7 épreuves obligatoires et, au maximum, 1 épreuve facultative. À chaque unité correspond un bloc de compétences. À l'issue de sa formation, le/la candidat-e passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session : cette forme globale est obligatoire pour les scolaires et les apprentis. Pour être diplômé l'apprenti-e doit obtenir une moyenne générale à l'examen au moins égale à 10/20.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes. Si vous avez déjà présenté ce diplôme, vous pouvez, sous certaines conditions, conserver le bénéfice de certaines épreuves. Vous êtes invité-e à prendre conseil auprès de la directrice des études avant de déposer votre demande d'inscription.

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Bloc 3 Prévention - santé - environnement

Bloc 4 Français et Histoire Géographie
Enseignement Moral et Civique

Bloc 5 Mathématiques
Physique-Chimie

Bloc 6 Éducation physique et sportive

Facultatif Arts appliqués et culture artistique

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Bloc 1 Production alimentaire

Bloc 2 Service en restauration

MODALITÉS D'ALTERNANCE

En formation 2 jours par semaine et 3 jours en entreprise.

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_PSR/Annexes_CAP%20PSR191029.pdf

MOYENS MIS À DISPOSITION

Moyens techniques :

- 1 salle informatique
- 1 vidéoprojecteur dans chaque salles de cours
- 1 centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Plateaux techniques (cuisine et cafétéria d'application)

Moyens humains :

- Équipes pédagogique et administrative
- Formateurs et formatrices expert-es titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Directrice des études
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

L'ensemble des matières fait l'objet d'un contrôle de connaissances (interrogation écrite, orale, DST, devoir maison, QCM...) tout au long de la formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme Pronote. Tous les semestres, les formateurs se réunissent en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti.

ÉPREUVES FINALES Épreuves ponctuelles en fin de formation.
Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap

ÉPREUVE	MODE	DURÉE
EG1 Prévention - santé - environnement	CCF	1h
EG2 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	CCF	2h25
EG3 Mathématiques - Physique-chimie	CCF	1h30
EG4 Éducation physique et sportive	CCF	
EG5 Langue vivante	CCF	1h06
FACULTATIF Arts appliqués et culture artistique	CCF	1h30
EP1 Production alimentaire	CCF	4h30
EP2 Service en restauration	CCF	2h30

La Providence

Contact : Bénédicte Flucha

Tél : 04 92 40 70 90 / Mail : ufa@laprovidence-nice.com