

Niveau 3 | Sur 3 ans | Apprentissage

CAP Production et Service en Restauration

RNCP 35317 Date de publication de la fiche
02/03/2021

Formation disponible à **MARSEILLE (13016)**

L'UFAA HANDESTAU accueille et forme des personnes en situation de handicap, durant une année ; Ensuite l'apprenti(e) poursuivra son cursus dans un CFA de droit commun (sur une ou deux années)



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. Il respecte les consignes et les règles d'hygiène/sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution. Il accueille et conseille le client, prend et prépare la commande. Il assure le service des repas et encaisse des prestations. Il entretient (locaux, équipements, ustensiles et matériel).

PRÉREQUIS

Pour intégrer la formation, il faut...

- Personnes en situation de handicap (RQTH)
- Avoir plus de 16 ans, pas d'âge sup.
- Savoir lire écrire et compter
- Supporter un rythme de travail rapide et la station debout

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Respect des règles
- Sens du travail en équipe
- Rigueur et minutie
- Sens de l'écoute - Disponibilité

COMPÉTENCES MÉTIER

Les tâches que je vais apprendre

- Réceptionner et stocker les aliments
- Réaliser opérations préliminaires, les préparations et cuissons simples
- Assembler, dresser, conditionner les plats
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de vente
- Prendre en charge le client et assurer le service et assurer l'encaissement
- Respecter l'entretien, l'hygiène, la sécurité

FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Entrées en continu, sur l'année en fonction des places disponibles
- Maximum un mois de délai d'accès
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail

ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :**
Bus 35/36/95, Train arrêt Estaque
- Accès PMR
- Formation adaptée



PLUS D'INFORMATION ? Contactez Maryse SINITZKI

| 06 62 57 13 82 | direction@handestau.fr |



ÉTUDES | 3 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 35h/semaine – 400h/an en centre, examen inclus

CONTENU

Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs experts

Domaine professionnel

- Service et production en restauration
- Enseignements professionnels co-intervention :
 - Prévention Santé Environnement (
 - Math-Français
 - Math- PSE
 - Français- PSE
 - Math – Chef d'œuvre
 - Français - Chef d'œuvre

HANDICAP

- Accompagnement personnalisé
- Suivi individualisé
- Soutien psychothérapeutique si besoin
- Aménagements spécifiques à votre situation pouvant être des compensations en pédagogie, matériel, moyens techniques, et/ou humains

MODALITES D'ÉVALUATION

- CCF
- Épreuves ponctuelles
- Validation des domaines selon référentiel de compétences
- Soutenance d'un dossier
- Possibilité de repasser certains blocs de compétences si échec

Agréments et/ou centre d'examen



TAUX DE REUSSITE	2023 NA	2022 NA	2021 NA
POURSUITE ETUDES	2023 NA	2022 100%	2021 0%

TAUX DE RUPTURE	2023 0%	2022 0%	2021 0%
TAUX d'INSERTION PROFESSIONNELLE	2023 100%	2022 100%	2021 50%



APRES LA FORMATION Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE DES ETUDES

- Diplôme **BP CUISINE**
- Diplôme **BAC PRO CUISINE**
- Diplôme **LICENCE PRO CUISINE (BAC +3)**
- Diplôme **BACHELOR CUISINE**

EMPLOIS POSSIBLES : SPR, employé qualifié de restauration, commis, chef de cuisine

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Maryse SINITZKI

| 06 62 57 13 82 | direction@handestau.fr |

