

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2400 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- 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 dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- 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 dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

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



Le titulaire 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.



MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	CUISINE				
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
	HÔTELLERIE - RESTAURATION				
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RUPTURES 2024/2025 : **26,67 %**

Pour connaître les taux de réussite aux examens et taux d'insertion et de poursuite d'études :



source inserjeunes



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr

Code RCNP : 42120

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2021

Organisme certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Fiche mise à jour le 09/09/2026

