

**CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION
ANCIENNEMENT
AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
NIVEAU 3**



<p><u>SITE :</u> Xenus Formation au 65 TER rue du général de Gaulle au Tampon</p> <p><u>Durée et nombre d'heure :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 mois (402 heures) - 24 mois (804 heures) <p><u>CODE RNCP :</u> 1149</p> <p>Accessibilité des personnes en situation de handicap</p>	<p><u>CONTACTS</u></p> <p>Accueil:0263 05 63 09</p> <p>Responsable pédagogique : 0692 15 91 88</p> <p>Référent handicap : Madame Blard Emilie mail: xenusps@gmail.com</p> <p>Référent mobilité : Monsieur Lovelace 0692 05 62 50</p> <p>mail du centre de formation: xenusformation@gmail.com</p>
<p><u>PRÉ-REQUIS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Il doit apprécier de travailler en équipe. 	<p><u>MODALITÉS D'ADMISSION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Etude du dossier et entretien de motivation - inscription tout au long de l'année
<p><u>DESCRIPTION DÉTAILLÉE</u></p> <p>les points forts de la formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - formation en alternance (théorie et pratique) 	<p><u>OBJECTIF DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'issue de la formation, le bénéficiaire est capable de préparer, d'assembler et de mettre en valeur des mets simples en

<p>- insertion professionnelle rapide et ou poursuite d'étude</p>	<p>respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.</p> <p>- Il est en mesure de conseiller le client en lui présentant les produits prêts à consommer sur place ou à emporter.</p> <p>- Il doit réaliser la mise en place des espaces de distribution et de vente des plats, leur réapprovisionnement au cours du service.</p> <p>- Il assure également des activités de nettoyage, d'entretien des locaux et des matériels.</p>
---	---

CONTENU DE LA FORMATION

→ **Domaines professionnels :**

- Production culinaire.
- Service et communication.
- Entretien des locaux, des équipements et des matériels.
- Microbiologie appliquée. Sciences de l'alimentation.
- Connaissance du milieu professionnel.
- En option formation hygiène alimentaire

→ **Domaines généraux :**

- Français, histoire, géographie. Mathématiques, sciences.
- Prévention, santé environnement.

Epreuves:

Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée
Unités professionnelles				
EP1 : Production alimentaire	UP1	6	Ponctuel écrit, pratique et oral	4h30
EP2 : Service en restauration	UP2	6	Ponctuel pratique et oral	2h30
Unités d'enseignement				
EG1 : Prévention-santé-environnement	UG1	1	Ponctuel écrit	1h
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG2	3	Ponctuel écrit et oral	2h25 ⁽²⁾ (2h+10mn + 15mn ⁽²⁾)
EG3 : Mathématiques – Physique-chimie	UG3	2	Ponctuel écrit	1h30 (45mn+45mn)
EG4 : Éducation physique et sportive	UG4	1	Ponctuel	
EG5 : Langue vivante	UG5	1	Ponctuel écrit et oral	1h06 (1h+6mn)

Les candidats ajournés peuvent, sur demande, conserver et reporter sur chacune des sessions ultérieures, sur une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues s'ils se présentent de nouveau à la même spécialité.

DURÉE ET RYTHMES DE LA FORMATION

En alternance par apprentissage : 1 journée de formation par semaine

PRIX DE LA FORMATION

Par alternance

Prise en charge par l'OPCO entre 7500 euros et 9000 euros HT

« TVA non applicable - article 293 B du CGI »

MÉTHODES MOBILISÉS

- exposé, démonstration, mise en situation, jeu de rôle
- plateau technique: mise en situation (pratique) présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- évaluation diagnostique, formative, sommative
- bilan intermédiaire
- questionnaire de satisfaction
- enquête post-formation

MODALITÉS DE VALIDATION

Epreuves ponctuelles à l'examen final

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP Production et service en restauration permet d'entrer dans la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel dans le même domaine d'activité.

Débouchés

- Agent polyvalent de restauration, commis de cuisine