

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



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

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- insertion professionnelle rapide et ou poursuite d'étude</li> </ul> | <p>respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il est en mesure de conseiller le client en lui présentant les produits prêts à consommer sur place ou à emporter.</li> <li>- Il doit réaliser la mise en place des espaces de distribution et de vente des plats, leur réapprovisionnement au cours du service.</li> <li>- Il assure également des activités de nettoyage, d'entretien des locaux et des matériels.</li> </ul> |
|--|--|

## 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   |
|--|--------|-------|----------------------------------|---|
| <b>Unités professionnelles</b>                                       |        |       |                                  |   |
| EP1 : Production alimentaire   | UP1    | 6     | Ponctuel écrit, pratique et oral | 4h30  |
| EP2 : Service en restauration  | UP2    | 6     | Ponctuel pratique et oral        | 2h30  |
| <b>Unités d'enseignement</b>   |        |       |                                  |   |
| 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 <sup>(2)</sup><br>(2h+10mn + 15mn <sup>(2)</sup> ) |
| EG3 : Mathématiques – Physique-chimie                                | UG3    | 2     | Ponctuel écrit                   | 1h30<br>(45mn+45mn)                                     |
| EG4 : Éducation physique et sportive                                 | UG4    | 1     | Ponctuel                         |   |
| EG5 : Langue vivante   | UG5    | 1     | Ponctuel écrit et oral           | 1h06<br>(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