# CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179603F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CFA Ville de Lorient**

## Présentation de la formation

### Objectifs

Cuisiner, conseiller, entretenir sont les gestes du quotidien de ce (cette) professionnel(le) qualifié(e).

En cuisine il (elle) réalise la transformation, la mise en valeur et le contrôle des préparations alimentaires simples.
Il (elle) 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 (elle) accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande. Il (elle) assure la distribution et le service des repas.
Il (elle) procède à l'encaissement des prestations. Il (elle) assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

### Programme

- Réceptionner et stocker des denrées alimentaires.
- Préparer et transformer des produits, mise en valeur des produits transformés, production crus et cuits et conditionnement.
- Entretenir les locaux et les équipements et appliquer des règles de sécurité.
- Contrôler la qualité et la traçabilité des produits.
- Commercialiser les produits.
- Encaisser les prestations.
- Accueillir, conseiller et servir les clients.

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Niveau Préqualification / Collège** | **Niveau CAP, BEP** |

### Liste des certifications

**CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)**
Code RNCP : 42120

### Métiers associés

**G1603** — Personnel polyvalent en restauration
**G1803** — Service en restauration
**H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2097573S | Présentiel | Lorient | 01/09/2026 | 30/06/2028 |

Source : GREF Bretagne #25179603F