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

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211893F — Mise à jour : 23 septembre 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
2329543S	Présentiel	Lorient	30/08/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211893F