

## Se former aux métiers du service en restauration - VISA METIER

Référence : FEMP0013

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

### FORMATION DIPLÔMANTE

Taux de satisfaction 2023 : 100%

Taux de réussite 2023 : 100 %

(2 candidats présentés, 2 candidats reçus)

### Titre du diplôme

CAP Production et Services en Restauration - Visa Métiers



**Numéro RNCP :**  
**RNCP N°**  
**35317**

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 02/03/2021

**« Préparer votre avenir professionnel en vous formant au métier du service en restauration. »**

### Objectifs

- Réaliser la production alimentaire
- Assurer le service en restauration
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

### Les débouchés

- Agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria

### Suite de parcours

- Poursuite en CAP en 1 an ou bac professionnel en 2 ans
- CAP Cuisine

- BAC Pro Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant
- BAC pro Commercialisation et services en restauration
- CAP Métiers de bouche (charcutier-traiteur, boucher, poissonnier, boulanger, pâtissier)
- Certificat de Spécialisation en restauration collective (sur dérogation)

## Public

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Salariés désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

## Contenu

### Blocs de compétences

- RNCP38631BC01 - Préparer et réaliser la production
- RNCP38631BC02 - Organiser et sécuriser la production
- RNCP38631BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP38631BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38631BC05 - Education physique et sportive
- RNCP38631BC06 - Prévention - santé - environnement
- RNCP38631BC07 - Langue vivante étrangère

### Domaines de connaissances

- La prévention des risques professionnels
- Les techniques de préparation préliminaires
- La sensibilisation aux risques de contamination et la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les techniques de fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur et le matériel
- Les techniques de cuisson et de refroidissement
- Le conditionnement, le dressage et le stockage des produits fabriqués
- La mise en place du poste de travail et les règles de sécurité et d'hygiène
- La réception, le contrôle et le stockage des marchandises et matières premières
- L'application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- La communication écrite et orale
- La gestion des déchets
- Le plan de nettoyage et la lutte contre les contaminations croisées

## Prérequis

- Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum.
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

## Méthodes mobilisées

- Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
- Accompagnement individualisé
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Livret d'alternance numérique
- Visite en entreprise
- Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
- Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières

techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

### **Délais et modalités d'accès**

- Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre.
- Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
- Salarié  
en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financements

### **Modalités d'évaluation**

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

### **Durée**

- Centre de formation : de 490 à 770h
- Stages en entreprise : de 420 à 840h
- Parcours personnalisé après positionnement

### **Tarif**

- Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier
- Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement.
- Tarif sur devis selon les conditions d'organisation de la formation et cadre tarifaire

### **Lieu(x) de Formation**

- CMA Formation Laval - 02 43 59 03 33-  
[fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr)

### **Équivalence / passerelle**

Pas d'équivalence

Passerelle

CAP Cuisine en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Restaurant en 1 an

### **Accessibilité**

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.

## **Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire**

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z



[se préinscrire à la formation](#)

*Date de mise à jour : 29 mai 2024*

Délivré par:

- Laval, CMA Formation Site Volney (53) : 30, boulevard Volney - 53000 LAVAL
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâturieux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Laval, CMA Formation Site Chanzy (53) : 39, avenue Chanzy - 53000 LAVAL
- St-Nazaire, CMA Formation (44) : 66, rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact