



CAP

Production et Service en Restaurations

Au 01.09.2023 le numéro RNCP est le 35317

Présentation générale

- **Le CAP, diplôme de niveau 3**, prépare aux activités de production (réception, stockage, production, assemblage et conditionnement), de service (distribution, accueil, conseil et encaissement) et d'entretien (des locaux, des matériels et des équipements).
- **Conditions d'accès à la formation** : avoir un niveau 3ème et avoir un contrat d'apprentissage (hormis pour la voie scolaire où 12 à 15 semaines de stage seront à réaliser).
- **Validation** : Formations scolaire et apprentissage, contrôle continu tout au long de la formation et épreuves terminales.
- **Rémunération** dans le cadre de la formation par apprentissage : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification.



Poursuite d'études

- CAP « Cuisine » (en 1 an)
- Certificat de Spécialisation « Restauration Collective »



Insertion professionnelle

- Agent polyvalent de restauration
- Employé de cafétéria
- Employé de collectivité

Établissements proposant cette formation

● ● CFPPA - ENILV La Roche sur Foron - Site du Pont de Claix (38) - Pont de Claix • 04 76 09 81 45



- Scolaire
- Apprentissage
- Formation continue

