



CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Lycée Rostand · Paris 18e	DURÉE TOTALE 900 heures
FINANCEMENT Apprentissage	CERTIFICATION Certifiante RNCP 35317

Objectifs de la formation

Le CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) en 2 ans alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De décoder et analyser les données techniques relatives aux fiches techniques de production, aux consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et d'identifier les fonctions assurées par chaque poste de travail en cuisine ou en salle
- De préparer les phases de travail en sélectionnant les produits, matières premières, ustensiles et équipements adaptés, et de réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- De configurer et régler les équipements de cuisson et de distribution selon les spécifications techniques et les consignes opératoires de l'établissement
- De mettre en oeuvre les procédés de production alimentaire adaptés au secteur suivi : cuissons simples, assemblage de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés, remise en température
- De réaliser tout ou partie des étapes de production en atelier de cuisine ou en espace de distribution, de dresser et conditionner les préparations, et de participer à la mise en place, au service et à la distribution des repas en salle ou sur le lieu de consommation
- De contrôler la réalisation par autocontrôle sensoriel, visuel et de conformité, de renseigner les documents de traçabilité et de production, et de réaliser les opérations d'entretien et de nettoyage-désinfection des équipements et des locaux
- D'identifier les risques professionnels liés à l'activité de restauration et d'appliquer les équipements de

protection individuelle et les mesures de prévention adaptées

- De gérer les déchets issus de la production dans le respect de la réglementation environnementale, des règles de tri et des préconisations de l'entreprise ou de l'établissement
- De passer l'examen du CAP Production et service en restaurations en fin de formation
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'accéder aux métiers d'agent en restauration rapide, d'agent en restauration collective ou d'agent en cafétéria au sein d'entreprises de restauration commerciale libre-service, de structures de restauration collective publiques ou privées (établissements scolaires, hospitaliers, EHPAD), ou d'entreprises de fabrication de plateaux-repas

Reconnaissance des acquis

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

Contenu de la formation

- RNCP35317BC01 – Production alimentaire
- RNCP35317BC02 – Service en restauration
- RNCP35317BC03 – Prévention-santé-environnement
- RNCP35317BC04 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- RNCP35317BC05 – Mathématiques – Physique-chimie
- RNCP35317BC06 – Éducation physique et sportive
- RNCP35317BC07 – Langue vivante étrangère
- RNCP35317BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Durée de la formation

900 heures

Durée totale ~129 jours*

900 heures

En centre (~129 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 7 587 € TTC | Prix en TTC

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 août 2028	Lycée Edmond Rostand, Paris 18	Lycée Edmond Rostand, 15 Rue de l'Evangile, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)