



**CAP PRODUCTION ET SERVICE EN
RESTAURATIONS**



3
secteurs

RESTAURATION RAPIDE

**RESTAURATION
COLLECTIVE**

CAFÉTÉRIA

Présentation du référentiel

RÉFÉRENTIEL
ÉCRIT EN BLOCS DE
COMPÉTENCES





**LE RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS
PROFESSIONNELLES**



Définition de l'emploi

Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- **réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples**, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ;
- **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 ;
- **accueille, conseille** le client ou le convive, **prend et prépare la commande** de celui-ci ;
- **assure la distribution** et le service des repas et **procède à l'encaissement** des prestations ;
- **assure des opérations d'entretien** des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ



IL S'ADAPTE AU CONTEXTE DANS LEQUEL SE SITUE SON ACTIVITÉ ET TRAVAILLE SOUVENT EN ÉQUIPE

LES ACTIVITÉS CONFIÉES SONT TOTALEMENT TRANSFÉRABLES D'UN SECTEUR À L'AUTRE.

SON AUTONOMIE EST DÉFINIE PAR OU AVEC L'EMPLOYEUR.

IL CONTRIBUE AU CONFORT DES CLIENTS OU CONVIVES, MAIS AUSSI À L'IMAGE DE MARQUE ET DE QUALITÉ DE L'ENTREPRISE OU DE L'ÉTABLISSEMENT

Secteurs d'activités

restauration rapide

restauration commerciale libre-
service restauration collective
conçédée ou directe
dans les structures publiques,
privées, associatives

entreprises de
fabrication de plateaux-repas
conditionnés

**Secteurs
d'activités caractérisés par une
réglementation exigeante dans
le domaine de l'hygiène et de
la sécurité.**





Emplois concernés

agent polyvalent

employé de cafétéria

employé de
restauration rapide

employé de
restauration
collective

équipier polyvalent

Pôles d'activités

PÔLE 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE

PÔLE 2 : SERVICE EN RESTAURATION

SONT PRÉCISÉS :

-LES CONDITIONS DE RÉALISATION AVEC :

LES MOYENS ET RESSOURCES

LE DEGRÉ D'AUTONOMIE

-LES RESULTATS ATTENDUS

Activités déclinées en tâches



LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Bloc n° 1

Production alimentaire en restauration rapide et collective

Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Réaliser des préparations et des cuissons simples

Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc n° 2

Services en restauration rapide et collective

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle

Assurer le service des clients ou convives

Encaisser les prestations

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Des savoirs associés

LES SAVOIRS ASSOCIÉS SONT LIÉS À LA COMPÉTENCE MOBILISÉE AVEC LES LIMITES D'EXIGENCE.

DES SAVOIRS ASSOCIÉS COMMUNS À L'ENSEMBLE D'UN MÊME BLOC DE COMPÉTENCES ONT ÉTÉ ÉGALEMENT DÉFINIS.



LES PFMP



**14 semaines sur un cycle
de 2 ans.**

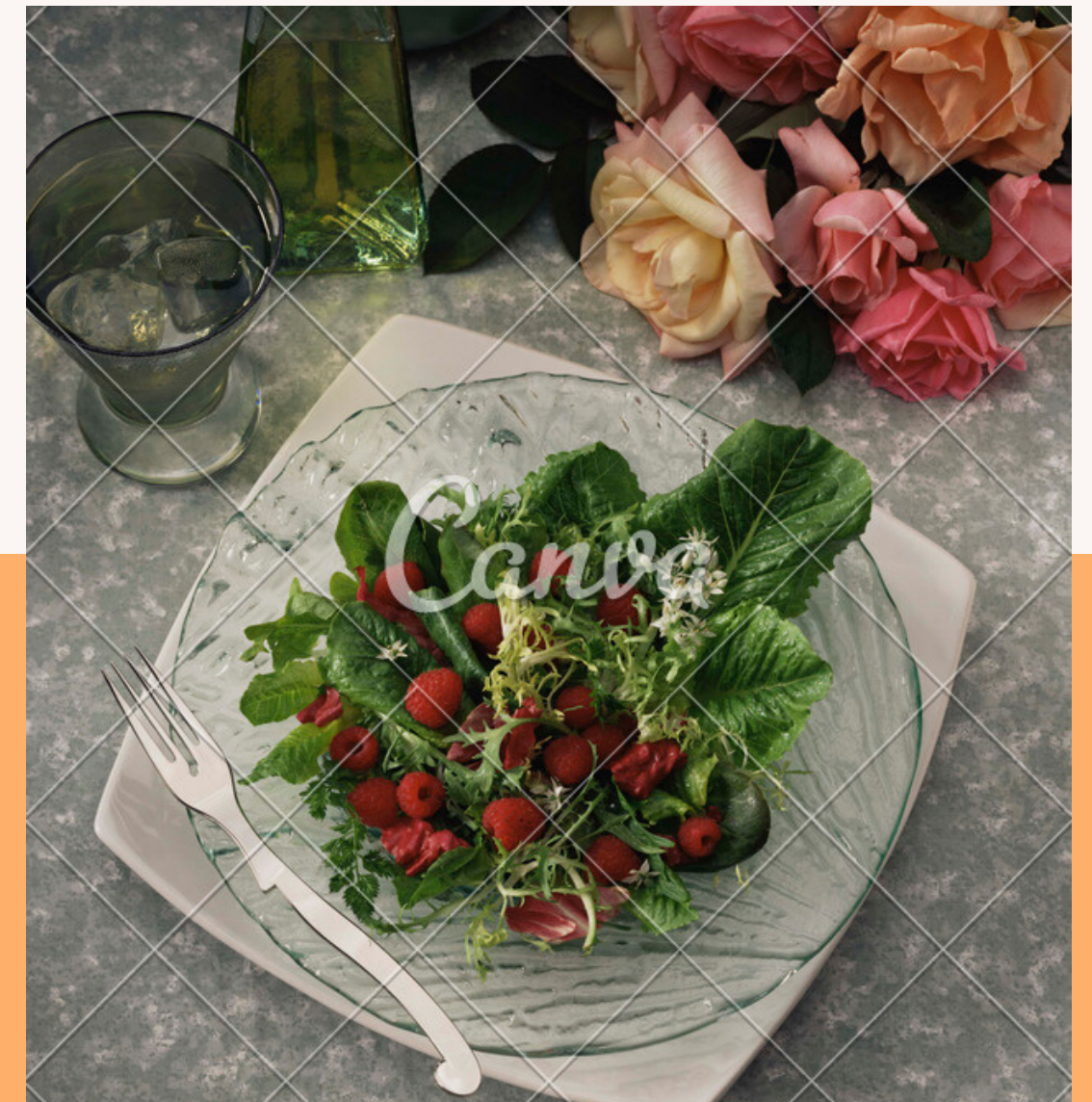
**Les PFMP porteront sur les deux pôles :
production alimentaire et service en restauration.**



**PFMP réparties, sur chaque année de
formation et dans toute la mesure du
possible, sur au moins deux des secteurs
suivants :**

- restauration rapide,**
- restauration commerciale libre-service,**
- restauration collective.**

Prise en compte du CCF dans le choix des lieux de PFMP



EPREUVES

EP1 ET EP2

EPREUVES	EP1 Production alimentaire	EP2 Services en restauration
Objectif	vérifier la maîtrise des compétences liées à la production alimentaire (bloc 1) ainsi que les SA.	vérifier la maîtrise des compétences liées au service (bloc 2°) ainsi que les SA.
Evaluation	écrite, pratique et orale	pratique et orale
Durée	4h30	2h30
Première partie	Écrite 30 min questionnement sur savoirs associés (bloc1)	Pratique 2h10 -mise en place et le réapprovisionnement -accueil et le service -encaissement -opérations d'entretien
Deuxième partie	Pratique et orale 4h deux productions alimentaires pour 8 personnes (au moins une cuisson) ; des opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans l'espace de production.	Orale 20min Questions sur des documents professionnels proposés par les membres du jury