



Diplôme/Validation

Ministère de l'Éducation Nationale
et de la Jeunesse

RNCP 35317 - JO/BO le 26/11/2019

Référence au JO/BO

Arrêté du 29/10 /2019



Durée

1 an



Calendrier

455 h en centre de formation
(13 semaines)

1365 h en entreprise (39 semaines)



Conditions d'accès

- Renseignement de la fiche de pré-inscription
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Délai d'accès

1 mois avant le démarrage
de la session

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme
ou titre niveau III



Tarif

Devis sur demande

Financement

OPCO



Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre

NDA : 98973060297

(Préfecture de la Réunion)

N°UAI : 9741843K

CAP production et service en restauration

(rapide, collective et cafétaria)

Objectifs

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge et servir les clients et les convives
- Encaisser les prestations
- Entretien des espaces de distribution, de vente, de consommation et les locaux annexes

Programme

- RNCP35317BC01 - Production alimentaire
- RNCP35317BC02 - Service en restauration
- RNCP35317BC03 - Prévention-santé-environnement

Profil

- Être polyvalent et organisé
- Avoir un bon relationnel et l'esprit d'équipe
- Être accueillant et savoir être à l'écoute de sa clientèle

Public

- En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat de professionnalisation : jeune de

16 à 29 ans révolus, demandeur d'emploi
de 26 ans et + inscrit chez France Travail
• Salarie

♿ Pour les personnes en situation de handicap,
un accompagnement spécifique peut-être
engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

Méthodes mobilisées

- Pédagogie active et démonstrative
- La formation alterne le centre de formation et l'entreprise pour mettre en pratique les apports théoriques tout en se familiarisant avec le monde du travail
- Les mises en pratique sont réalisées sur un plateau technique équipé de matériel professionnel

Modalités d'évaluation

- Évaluation en cours de formation
- Évaluation écrite, pratique et orale
- Dossier professionnel

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs
de compétences et/ou par correspondance

Poursuite professionnelle

- MC (futur CS) Cuisinier en desserts de restaurant (H/F)
- MC (futur CS) Employé barman (H/F)

Emplois :

- Agent en restauration rapide (H/F)
- Agent en restauration collective (H/F)
- Agent en cafétéria (H/F)

Code ROME : H2100 - Alimentaire

Contact

Marie Stéphanie Leveueur

Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re

0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

