

LMA est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la restauration rapide

Équipe pédagogique

Formateurs experts dans le domaine de la restauration

Diplôme/Validation

Diplôme d'État de niveau III
délivré par le Ministère de l'Éducation
Nationale et de la Jeunesse
RNCP 42120
JORF n°0274 du 26/11/2019

Durée

12 mois
(Durée indicative, ajustable selon
le profil des bénéficiaires)

Calendrier

404 h centre de formation
1416 h en entreprise

Modalités d'accès

Contrat d'apprentissage signé
Test de positionnement
Entretien

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage
de la session

Prérequis

Niveau Bac ou CAP requis

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

10

Financement

OPCO

Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint
Pierre NDA : 98973060297
Préfecture de la Réunion (cet
enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat)
N°UAI : 9741843K

Version 1

Date de mise à jour : 09/07/2026

CAP production et service en restauration (rapide, collective et cafétéria) (connexe)

Alternance

Objectifs

Réaliser des préparations culinaires simples dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Organiser la réception, le stockage et la mise en place des produits destinés au service.
Accueillir, conseiller et servir les clients ou les convives avec professionnalisme.
Assurer les opérations d'encaissement et participer à la qualité du service.
Appliquer les protocoles d'entretien des locaux, des équipements et du matériel.

Programme

Production alimentaire
Service en restauration
Prévention-santé-environnement

Public

Apprenti de 16 à 29 ans révolus
Particulier

♿ 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
Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre, ainsi que des stages obligatoires en entreprise.

Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

Modalités d'évaluation

Évaluation en cours de formation
Épreuves pratiques, écrite et orale
Questionnaire d'évaluation de la satisfaction

Chaque bloc de compétence est indépendant et est validé à partir de 10/20

Poursuite professionnelle

CS (certificat de spécialisation) - Dessert de restaurant RNCP 40287
CS (certificat de spécialisation) - Employé barman RNCP 37379

Débouchés

Emplois :

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

Code ROME : G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Taux d'insertion global à 6 mois : %
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Équivalence passerelle

Aucun

Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction
XX% se sont présentés à l'examen
XX% ont obtenu la certification

Contact

Marie Stéphanie Leveueur
Référénte pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re
0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

