



IFA
B O U R G E S

**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 804 heures
- Rythme de la formation : 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 16
- Taux de réussite 2025 : 75%
- Code RNCP : 35317
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date d'enregistrement de la certification : NC



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Bac Professionnel CSR (Niveau 4).
- Mention Complémentaire Cuisinier (Niveau 3).
- Mention Complémentaire Desserts de restaurant (Niveau 3).
- Mention Employé barman (Niveau 3).
- CAP Pâtisserie (Niveau 3).
- CAP CSHCR (Niveau 3).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent de restauration.
- Commis de cuisine.
- Commis de restaurant.
- Employé(e) polyvalent de restauration.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.
- Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés.
- Assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Conditionner et remettre à température les plats cuisinés.
- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- Conseiller le client et lui présenter les produits et procéder éventuellement à l'encaissement des prestations.

COMPÉTENCES VISÉES

- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Faire preuve de réactivité et de dynamisme.
- Avoir une capacité d'adaptation.
- Supporter un rythme de travail rapide et la station debout.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique alimentaire et service en restauration.
- Anglais.
- Français / Histoire / Géographie.
- Enseignement moral et civique.
- Mathématiques / Sciences.
- Prévention Santé Environnement.
- EPS.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

Méthodes d'évaluation :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

Validation par blocs de compétences : oui

Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 7011€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

• «Aide unique aux employeurs» possible.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

Prérequis :

• Avoir 15 ans au 31 décembre (de l'année de rentrée) et avoir validé la classe de 3^{ème}.

• Ou sur dossier pour les adultes et les personnes déjà titulaires d'un diplôme (min. Niveau 3) : Formation en 1 an.

Candidature & Délais d'accès :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 45 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 2 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.



CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr

