

IFA BOURGES
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 2026 :** 89%
- **Code RNCP :** 42120
- **Certificateur :** Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- **Echéance de l'enregistrement de la certification : 31-08-2031**

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 en restauration rapide
- Agent en restauration collective
- 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

Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage selon les modalités de financement en vigueur.

Coût indicatif par année de formation : 7059 €

Ce montant est donné à titre indicatif et correspond à une moyenne des niveaux de prise en charge applicables à cette formation.

Le montant effectivement pris en charge peut varier selon la branche professionnelle et l'OPCO dont relève l'employeur.

Inclus : tous moyens liés à la formation et au 1er équipement.

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 3ème.
  - 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

Institut de Formation en Alternance
149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr
www.ifabourges.fr
SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z