

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

RNCP35317 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42746, 42729, 42725
Code(s) ROME	G1803, H2102, G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

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

Par ses activités, 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. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

ACTIVITÉS VISÉES

Pôle 1 - Production alimentaire

:

A1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires

- Réception des marchandises
- Déballage des marchandises réceptionnées
- Rangement des marchandises dans les zones appropriées
- Maintien en ordre des zones de stockage
- Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité

A2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

- Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
- Décongélation des produits alimentaires
- Lavage, décontamination des fruits et légumes
- Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage
- Mise en attente des produits alimentaires
- Réalisation des opérations de traçabilité

A3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples

- Réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four,
- saisies, grillées, toastées, gratinées, fritures
- Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés
- Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Réalisation des opérations de traçabilité

A4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

- Elaboration de préparations alimentaires par assemblage
- Portionnement des préparations alimentaires
- Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires
- Conditionnement individuel ou multiportions en vue d'une distribution directe ou différée
- Entreposage en attente de distribution ou de vente
- Réalisation des opérations de traçabilité

A5 - Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

- Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles
- Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production
- Evacuation, tri et entreposage des déchets
- Réalisation des opérations de traçabilité

Pôle 2 - Service en restauration :

A6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation

- Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation
- Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Affichage des informations relatives aux produits proposés
- Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d'ambiance, des supports promotionnels
- Contrôle et réapprovisionnement des espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks
- Traitement des produits non servis et des invendus
- Transmission des informations à l'équipe et à la hiérarchie

A7 - Prise en charge des clients ou des convives

- Accueil du client ou convive
- Identification des besoins et des attentes du client ou convive
- Proposition, suggestion de l'offre, vente additionnelle
- Prise de commande
- Gestion des objections, des réclamations
- Prise de congé du client ou convive
- Transmission des informations à l'équipe et à la hiérarchie

A8 - Service aux clients ou convives

- Préparation des éléments de la commande
- Conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette
- Service des repas
- Repérage des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie

A9 - Encaissement des prestations

- Ouverture et clôture de caisse
- Saisie des éléments de la prestation à encaisser
- Traitement des encaissements
- Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté

A10- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

- Lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles
- Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation
- Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires
- Evacuation, tri et entreposage des déchets
- Réalisation des opérations de traçabilité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Bloc n° 1

Production alimentaire

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 Service en restauration

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

Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire

et un vocabulaire technique adapté

- Agir face à une situation d'urgence

Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

Français - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)

- Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou

entendu (F) - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de

l'améliorer (F) - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou

fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)

Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)

- S'approprier les démarches historiques et

géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener

et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)

- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)

- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans

le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information

- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou

un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

- Expérimenter, utiliser une simulation

- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la

vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou

à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Bloc n° 6 Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité

- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Bloc n° 7 Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

Bloc n° 8 facultatif Arts appliqués et cultures artistiques

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Blocs de compétences

RNCP35317BC01 — Production alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel pratique, écrit et oral pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP35317BC02 — Service en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel pratique, écrit et oral pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP35317BC03 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel écrit pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP35317BC04 — Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)

- Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F)
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F) Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)

- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel

écrit et oral pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP35317BC05 — Mathématiques – Physique-chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel

écrit pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP35317BC06 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel

pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

RNCP35317BC07 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

Bloc n° 7 Langue vivante étrangère L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel écrit et oral pour :

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP35317BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ponctuel écrit pour :

Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)

Formation professionnelle continue (établissements publics)

Ponctuel écrit

:

Scolaires (établissements privés hors contrat)

Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés)

Enseignement à distance - candidats individuels

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements

scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),

- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés?;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients?;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 733 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	292 377
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	49 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maitrise et assimilés des industries de process S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 979 €
Selon la branche	6 000 € – 7 587 €

Prise en charge	Branches concernées
6 979 €	Valeur par défaut · 193 branches
7 587 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE industries alimentaires diverses
7 212 €	CPNE des MFR, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
7 110 €	CPNEF de l'HABITAT ET LOGEMENT ACCOMPAGNÉS, CPNEF du Tourisme Social et Familial
7 228 €	CPNEFP de la restauration commerciale libre-service
7 195 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 116 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation
7 042 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2026
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1149

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42120

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://eduscol.education.fr/pid23236-cid47637/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap.htm>

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039419726>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	925
Montant total engagé	159 783 €
Coût moyen par dossier	173 €
Durée moyenne	21 h
Période	06/2021 – 08/2026
France compétences	84 %
Reste à charge titulaire	12 %
France Travail	4 %
Entreprise	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.