

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

RNCP42120 · 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
Code(s) CFD	50022142 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2031

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

Production alimentaire

Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires

Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Réalisation de préparations et de cuissons simples

Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Service en restauration

:

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

Prise en charge des clients ou des convives

Service aux clients ou convives

Encaissement des prestations

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

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

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

Français (F) et Histoire-géographie (HG) Enseignement moral et civique (EMC)

- 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)

- 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)

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
- 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

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

Arts appliqués et cultures artistiques (Facultatif)

- 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

RNCP42120BC01 — 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

RNCP42120BC02 — 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

RNCP42120BC03 — 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

RNCP42120BC04 — Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

RNCP42120BC05 — 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

RNCP42120BC06 — 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)

Enseignement à distance - candidats individuels

RNCP42120BC07 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

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

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...).

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 maîtrise 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	31/08/2031
Date de dernière délivrance possible	31/08/2033

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35317

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35317

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Descriptif de la certification :

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

Legifrance :

ONISEP :

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42120/>

Où se former

Formations référencées	14
Organismes	8
Régions couvertes	4
Prix indicatif	110 € – 13 124 €
Durée	400 – 1120 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	255
-----------------------------	-----

Organismes gestionnaires (CFA)	124
Organismes formateurs	191
Régions couvertes	14
Départements couverts	85
Organismes certifiés Qualiopi	188
Formations à distance	2
Sessions	de 09/2024 à 06/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).